



En provenance de nos bateaux

THON ALBACORE

Thunnus albacares

OCÉAN INDIEN



Les eaux chaudes de l'océan Indien recèlent de formidables richesses. Parmi elles, le thon albacore, apprécié pour ses nombreuses qualités en bouche. Un thon plus frais que frais, naturel et léger. Un grand classique à revisiter en cuisine, le thon albacore sait se révéler sous de multiples combinaisons gustatives. Mariné, cru ou en mi-cuit, le thon s'apprête au gré des envies.



Steak



4 pièces - 500 g



6.15 € l'unité



Ventrèche *Peut contenir des arêtes



2 kg



17 € la caisse

THON LISTAO - LA BONITE

Katsuwonus pelamis

OCÉAN INDIEN



Le thon listao est un poisson tropical qui ne manque pas d'atouts. Sa fraîcheur, son goût distinctif, le rouge intense et la tendreté de sa chair font du thon listao un mets très apprécié en cuisine. Cru en sashimi ou légèrement cuit en tataki, le thon listao promet de surprenantes expériences culinaires.

Le poisson est disponible en emballage sous vide, sans peau et sans arêtes.



Pavé



2 pièces - 250 g



3€ l'unité

THON BANANE

Acanthocybium solandri

OCÉAN INDIEN



Le Thon Banane aussi appelé Wahoo présente une chair blanche qui possède à la fois une bonne tenue et du moelleux. C'est un poisson parfait pour les grillades. Son goût iodé se prête bien aux marinades ou aux sauces vinaigrées.



Pavé



4 pièces - 500 g



4.60 €/kg

CARANGUE ARC-EN-CIEL

Elagatis bipinnulata

OCÉAN INDIEN



La Carangue ou Comète saumon offre une chair rosée à la tenue plutôt ferme et aux saveurs agréables en bouche. Idéale pour les préparations crues, elle se savoure également poêlée, snackée ou rôtie.



Pavé



9.90 €/ kg

LANGOUSTE AUSTRALE

Jasus paulensis

L'ÎLE DE ST PAUL & AMSTERDAM



Pêchée artisanalement depuis 1947 dans les eaux glaciales des mers australes, cette langouste unique et incomparable se distingue des autres langoustes par une chair légèrement rosée et sucrée pour un goût des plus raffiné. Elle est d'ailleurs très appréciée par les chefs japonais les plus exigeants.



Entière



2 pièces - 0.5 - 1 kg



35 €/kg



Entière



4 pièces - 250 - 300 g



36.50 €/kg



Demie



4 pièces - 0.5 - 1kg



35 €/kg



Queue - PROMO AVRIL



4 pièces - 100 - 150 g



88 €/kg



Queue - PROMO AVRIL



3 pièces - 150 - 200 g



88 €/kg

SAINT PAUL

Latris Lineata

L'ÎLE DE ST PAUL & AMSTERDAM



Le Saint-Paul communément appelé « fausse morue » et autrefois très convoité par les Réunionnais en version poisson salé n'a en rien perdu ses atouts. Sa chair blanche à la saveur typique et de consistance plutôt ferme accueille bien tout type de cuissons et recettes sans jamais perdre son moelleux. Sa chair est aussi intéressante transformée en rillettes ou autres tartinables.



Darne



9.50 €/kg

CABOT

Polyprion Oxygeneios

L'ÎLE DE ST PAUL & AMSTERDAM



Le cabot de fond est connu pour être parfait pour le cari, car sa chair ferme lorsque mijotée devient des plus fondante. Apprécié par les chefs pour sa polyvalence, ce poisson au goût doux s'apprête tout aussi bien au four ou poêlé puisqu'il retient mieux son humidité que les autres poissons maigres.



Darne



11.60 €/kg

SÉRIOLE LALANDI

Seriola lalandi

L'ÎLE DE ST PAUL & AMSTERDAM



La Sériole présente une chair rosée qui offre à la fois une bonne tenue et de la tendreté, une bonne texture pour être snackée. Sa saveur à l'accent iodé se marie bien aux préparations aromatiques. Puisqu'elle se découpe très bien en cubes, elle se prête également aux mijotés ou aux sautés.



Darne



8.50 €/kg

LÉGINE AUSTRALE

Dissostichus eleginoides

KERGUELEN & CROZET

La finesse de la chair de la légine australe est aujourd'hui convoitée par les plus grandes tables, et ce, aux quatre coins du monde. Sa chair tendre et fondante au goût de beurre-noisette se rapproche du goût de la Saint-Jacques et devient irrésistible pour ceux qui ont une fois goûté...

La légine est disponible en carton ou en sachet individuel.



Entire Ététée/Vidée



1 - 2 kg



23.50 €/kg



Entire Ététée/Vidée



-1 kg



20.50 €/kg



Filet



36.50 €/kg



Pavé



4 pièces



38.50 €/kg



Collet



11.50 €/kg



Joues



14.30 €/kg



Darne



25.50 €/kg



Le grenadier est un poisson à la chair blanche immaculée, délicate et fondante. Il est idéal en cuisson courte et à vif, soit à la plancha ou poêlé. Excellent en fish and chips!



Entier Étêté/Vidé



8.50 €/kg



Filet



11.40 €/kg



Darne



9.20 €/kg

PANIERS COMPTOIR



Panier 1

 30 €

4 steaks de thon Albacore - 500 g

4 pavés de thon banane - 500 g

4 pavés de Carangue Arc-en-ciel - 500g

1 étui de pavé de bonite - 250 g

1 rilette de thon Albacore au choix - 130 g

1 pot de filet de ventrêche - 190 g



Panier 2

 55 €

1 kg de joues de légine

4 steaks de thon Albacore -500g

2 kg de ventrêches de thon Albacore

2 étuis de pavé de bonite - 250 g

1 kg de darnes de Sériole

1 rilette de thon Albacore au choix - 130 g