

NOS ENTREES

- La Soupe de Poisson Maison,** **14 €**
Servie avec des croûtons, de la Rouille et du fromage rapé
- Le Foie Gras de Canard Maison,** **17 €**
Cuisiné au Muscat de Rivesaltes, Cuit au Torchon, servi avec Toasts
- Les Saint-Jacques,** **16 €**
Justes poêlées, Sauce au Vinaigre de Cidre et accompagnées de Jeunes Pousses
- L'Océane, une Assiette Gourmande autour de la Mer** **14 €**
Saumon Fumé et Toasts, Terrine de Poisson Maison, Crevettes Roses Marinées et Rillettes de Poisson Maison, Salade Verte et Toasts
- La Charcuterie, une Assiette Gourmande autour du Cochon**
Saucisson du Marin, Jambon de Pays, Terrine de Campagne Maison, Cornichons, Salade Verte et Toasts **14 €**
- Le Saumon Fumé,** **13 €**
Servi tranché, Salade Verte, Toasts et Beurre
- Les Terrines Maison :**
- au Poisson,** *Sauce Pesto Maison et Salade Verte* **12 €**
- de Campagne,** *Cornichons et Salade Verte* **12 €**

NOS POISSONS

Le Bar, en Filet, Cuit à la Vapeur et Sublimé avec sa Sauce Beurre d'Orange **21 €**

Les Saint-Jacques accompagnées de **Langoustines**, servies en Brochettes et poêlées, avec une Sauce parfumée au Noilly Prat **22 €**

La Sole Meunière **29 €**

Le Thon Rouge, en Pavé, Mi-cuit, enrobé de Graines de Sésame et agrémenté de sa Sauce Soja et Miel **26 €**

La Dorade Grise, en Filet, Cuit Vapeur, Huile d'Olive, Citron et Aromates **20 €**

La Suggestion du Chef, **19 €**
un Poisson et une Sauce qui changent au fil des jours, voir Ardoise

Le Lieu Noir, en Filet, Cuit Vapeur avec une Sauce crémeuse au Citron et à la Coriandre **17 €**

NOS VIANDES

La Pièce de Bœuf, **18 €**
De la Poire (morceau tendre et savoureux), Grillée et accompagnée d'une Sauce Maison au choix (Béarnaise, Poivre ou Roquefort) servie avec des Frites

Les Rognons de Veau, **20 €**
Braisés et agrémentés d'une Sauce à la Moutarde à l'Ancienne

Les Ris de Veau, **26 €**
Braisés et agrémentés d'une Sauce à la Moutarde à l'Ancienne

Le Faux-filet de Bœuf, **16 €**
Grillé accompagné d'une Sauce Maison au choix (Béarnaise, Poivre ou Roquefort) servi avec des Frites

NOS MARMITES DE MOULES

Marinière, avec Frites **12€90**

Cuisinées au Vin Blanc, oignons et Persil

Crème, avec Frites **13€90**

Cuisinées au Vin Blanc, oignons, Persil et Crème

Camembert, avec Frites **14€90**

Cuisinées au Vin Blanc, oignons, Persil, Crème et Camembert

Roquefort, avec Frites **14€90**

Cuisinées au Vin Blanc, oignons, Persil, Crème et Roquefort

Citron-Coriandre, avec Frites **13€90**

Cuisinées au Vin Blanc, oignons, Persil, Crème, jus de Citron et Coriandre

NOS SALADES

La Mer, **16 €**

Salade Verte, Saumon Fumé, Crevettes Roses, Pétoncles, Concombre, Maïs, Tomates, Œuf et Crème Ciboulette Citronnée

La Chèvre, **14 €**

Salade Verte, Chèvre sur Toasts, Miel, Tomates, Œuf, Noix, Maïs et Vinaigrette

La Niçoise, **14 €**

Salade Verte, Thon, Anchois, Tomates, Œufs, Olives, Haricots verts et Vinaigrette

L'Italienne, **14 €**

Salade Verte, Jambon de Pays, Parmesan, Tomates Cerises, Tomates, Olives et Vinaigrette

AVANT LE DESSERT...

- Les 3 Fromages Normands** 7.50 €
Camembert, Pont L'Évêque et Livarot, *Servis avec Salade Verte*
- Le Trou Normand** 8 €
2 Boules de Sorbet Pomme Verte et son Verre de Calvados
- Le Fromage Blanc Nature** 6 €
- Le Fromage Blanc** avec son **Coulis de Fruits Rouges** 6.50 €

NOS DESSERTS MAISON

- Le Dessert du Jour** (voir ardoise) 8 €
- L'Île Flottante**, Crème Anglaise Maison 8 €
- La Tulipe Gourmande** de Fruits Frais,
et ses Sorbets aux Fruits 9.50 €
- Brioche Perdue** au Caramel Beurre Salé,
et sa Glace Vanille 9.50 €
- Cœur Coulant** au Chocolat Noir 70% « Fleur de Cao »
et sa Crème Anglaise Maison 9.50 €
- Tarte Fine aux Pommes Chaudes** 9.50 €
et sa Glace Vanille-Amandes Caramélisées
- Crème Brulée** à la Vanille Bourbon de la Réunion 9 €
- Nems Banane**, Râpé Coco et Chocolat Noir Chaud 9.50 €
- Profiteroles à la Glace Vanille** et Chocolat Noir Chaud 9.50 €
- Profiteroles à la Glace Coco** et Chocolat Noir Chaud 9.50 €
et rappé Coco
- Café, Thé ou Infusion « Très Gourmand »** 9.90 €

NOS GLACES ET SORBETS

La Dame Blanche 7 €

La Pêche Melba 7 €

Le Café Liégeois 7 €

Le Chocolat Liégeois 7 €

La Poire Belle Hélène 7 €

La Banana Split 7.50 €

La Coupe Choco-Caramel

1 boule Chocolat Noir, 1 boule Chocolat Blanc, Caramel au Beurre Salé Maison, Chocolat Noir Chaud et Chantilly Maison 7 €

La Coupe Colonel 8 €

La Coupe Menthol

1 boule Menthe-Chocolat, 1 boule Chocolat, Chocolat Noir Chaud, Get 27 et Chantilly maison 8 €

La Coupe Antillaise

1 boule Vanille, 1 boule Rhum-Raisin, 1 boule Ananas, Caramel, Rhum, Raisin sec et Chantilly Maison 8 €

La Coupe Normande

1 boule Caramel fleur de sel, 2 boules Pomme, dés de pomme, Caramel, Calvados et Chantilly Maison 8.50 €

Parfums

Vanille, Chocolat, Chocolat Blanc, Caramel à la Fleur de Sel, Café, Rhum-Raisin, Pistache, Menthe-Chocolat, Vanille Amandes Caramélisées

Fraise, Citron, Coco, Mangue, Pomme, Framboise, Cassis, Passion, Ananas, Mirabelle, Pêche

1 boule : 2.50 € 2 boules : 4 € 3 boules : 5.50 €

Supplément Chantilly Maison
ou Chocolat Noir Chaud Maison 0.50 €