

NOS ENTREES

- La Soupe de Poisson Maison,** **15 €**
Servie avec des Croûtons, de la Rouille et de l'Emmental rapé
- La Soupe de Moules Maison,** **14 €**
Sur Lit de Fondue de Poireaux avec son émulsion au Curry
- Le Foie Gras de Canard Maison,** **18 €**
Cuisiné au Muscat de Rivesaltes, Cuit en terrine et servi avec Toasts
- Les Saint-Jacques,** **17 €**
*Justes poêlées, sauce à l'Armoricaine
et accompagnées de Légumes de Saison*
- L'Océane,** une Assiette Gourmande autour de la Mer **15 €**
*Saumon Fumé Maison 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
*Rosette, Magret de Canard fumé Maison, Terrine de Campagne Maison,
Cornichons, Salade Verte et Pain toasté* **15 €**
- Le Saumon, Fumé par nos soins,** **16 €**
Servi tranché, Salade Verte, Pain toasté et Beurre
- Les Terrines Maison :**
- au Poisson,** Sauce au Basilic Thaï et Salade Verte **13 €**
 - de Campagne,** Cornichons et Salade Verte **13 €**
- La Salade Gourmande** **17 €**
*Salade verte, Tomates cerises, Magret Fumé maison, Gésiers de Poulet
Confit, Maïs, Oignons rouges et Pommes de Terre Grenaille*

NOS POISSONS

Le Bar, en Filet, Cuit à la Vapeur **22 €**
et Sublimé avec sa Sauce au Poiré et Gingembre

Les Saint-Jacques, justes Poêlées **24 €**
et agrémentées d'une Sauce au Lait de Coco et Citron Vert

La Sole Meunière **34 €**

La Suggestion du Chef en POISSON **19 €**
un Poisson et une Sauce qui changent au fil des jours, [voir Ardoise](#)

Le Merlu, en Pavé, Cuit à la Vapeur **17 €**
avec une Sauce au Beurre blanc

NOS VIANDES

La Pièce de Bœuf, **20 €**
De la Poire (morceau tendre et savoureux), Grillée et accompagnée
d'une Sauce Maison au choix (Béarnaise, Poivre ou Roquefort) servie
avec des Frites Maison

Les Rognons de Veau, **21 €**
Braisés et agrémentés d'une Sauce à la Moutarde à l'Ancienne, servis
avec des Frites Maison

Le Magret de Canard, **25 €**
Rôti au Miel, Orange et Grand Marnier

Le Faux-filet de Bœuf, **18 €**
Grillé accompagné d'une Sauce Maison au choix (Béarnaise, Poivre ou
Roquefort) servi avec des Frites Maison

NOS MARMITES DE MOULES

Servies avec des frites maison

MOULES Marinière, avec Frites Maison **12€90**
Cuisinées au Vin Blanc, oignons et Persil

MOULES Crème, avec Frites Maison **13€90**
Cuisinées au Vin Blanc, oignons, Persil et Crème

MOULES Camembert, avec Frites Maison **15€90**
Cuisinées au Vin Blanc, oignons, Persil, Crème et Camembert

MOULES Roquefort, avec Frites Maison **15€90**
Cuisinées au Vin Blanc, oignons, Persil, Crème et Roquefort

MOULES Curry, avec Frites Maison **14€90**
Cuisinées au Vin Blanc, oignons, Persil, Crème et Curry

NOS FRUITS DE MER

L'Assiette de la Mer : Assortiment de Fruits de Mer **23 €**
1/2 Tourteau, 3 Huîtres Fines N°3 d'Asnelles, 3 Langoustines, 5 Crevettes Roses et 1 portion de Bulots
Servis sur Glace, Citron, Vinaigre d'échalotes et Mayonnaise maison

L'Assiette Dégustation : Assortiment de Fruits de Mer **17 €**
4 Huîtres N°3 d'Asnelles, Bulots et Crevettes Roses
Servis sur Glace, Citron, Vinaigre d'échalotes et Mayonnaise maison

Les 10 Crevettes roses **7 €**
Servies sur glace avec Mayonnaise Maison

Les 6 Langoustines **15€**
Servies sur glace avec Mayonnaise Maison

Les Bulots **7€**
Servis sur glace avec Mayonnaise Maison

Le Tourteau **15 €**
Servis entier, sur glace avec Mayonnaise Maison

Les Huîtres Fines N°3 d'Asnelles
Servies sur Glace, Citron et Vinaigre d'Échalotes
Les 6 : 12€ Les 9 : 18€ Les 12 : 24€

Plateau de Fruits de Mer du Chef (1 pers.) **38 €**
1 Tourteau, 9 Huîtres Fines N°3 d'Asnelles, 5 Langoustines, 5 Crevettes Roses et 1 portion de Bulots

Plateau de Fruits de Mer du Chef (2 pers.) **76€**
2 Tourteaux, 18 Huîtres Fines N°3 d'Asnelles, 10 Langoustines, 10 Crevettes Roses et 2 portions de Bulots

Plateau de Fruits de Mer Royal(2 pers.) **76€+ 10€/100g (pour Homard)** (à commander 48h à l'avance) *Plateau de Fruits de Mer du Chef pour 2 personnes avec Homard (à partir de 600g)*

AVANT LE DESSERT...

Les 3 Fromages Normands 8 €

Camembert, Pont L'Evêque et Livarot, *Servis avec Salade Verte*

Le Trou Normand 9 €

2 Boules de Sorbet Pomme Verte et son Verre de Calvados

Le Fromage Blanc Nature 7 €

Le Fromage Blanc avec son **Coulis de Fruits Rouges** 7.50 €

NOS DESSERTS MAISON

Le Dessert du Jour (voir ardoise) 8 €

Crème Brulée 8 €

Tarte Citron Meringuée revisitée 9.50 €

Brioche Perdue au Caramel Beurre Salé,
et sa Glace Pralinée 9.50 €

Moelleux au Chocolat Noir et son cœur fondant au Caramel
au Beurre Salé et sa Glace Vanille 9.50 €

Tarte aux Pommes à la Bretonne, 9.50 €
Caramel au Beurre Salé et sa Glace Vanille-Amandes caramélisées

Profiteroles à la Glace Vanille, Chocolat Noir Chaud 9.50 €
et Amandes Effilées

Profiteroles à la Glace Coco, Chocolat Noir Chaud 9.50 €

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, Menthe-Chocolat, Vanille Amandes Caramélisées, Smarties

Fraise, Citron, Citron vert, Coco, Mangue, Pomme, Framboise, Cassis, Passion, Ananas

1 boule : 2.50 € 2 boules : 4 €

3 boules : 5.50€

Supplément Chantilly Maison

ou Chocolat Noir Chaud Maison

0.50 €