

NOS ENTREES

et PLATS FROIDS

La Soupe de Poisson

Servie avec des Croûtons, de la Rouille et de l'Emmental rapé

15 €

La Soupe de Moules

Sur Lit de Légumes avec son émulsion au Curcuma

14 €

Le Foie Gras de Canard Maison,

Cuisiné au Cognac et servi avec de la Brioche toasté

18 €

Les Saint-Jacques,

*Justes poêlées, réduction Balsamique
et accompagnées de Mesclun*

17 €

L'Océane, une Assiette Gourmande autour de la Mer

*Saumon Fumé « label rouge », Terrine de Poisson maison, Langoustines Marinées
et Rillettes de Poisson, Salade Verte et Toasts*

15 €

**L'Océane Version Plat ou à partager : plus copieuse + 1 portion de
Frites ou un bol de salade Verte**

19€

La Charcuterie, une Assiette Gourmande du Terroir

*Saucisson Normand du marin, Magret de Canard fumé, Terrine de Campagne
maison, Cornichons, Salade Verte Toasts*

15 €

**La Charcuterie Version Plat ou à partager : plus copieuse + 1 portion
de Frites ou un bol de salade**

19€

Le Saumon « Label Rouge », Fumé par nos soins,

Servi tranché, Salade Verte, Pain toasté et Beurre

16 €

Les Terrines Maison :

au Poisson, *Mayonnaise maison au citron vert et coriandre fraîche,
Salade Verte et toasts*

13 €

de Campagne, *Cornichons et Salade Verte et toasts*

13 €

La Salade Gourmande

*Salade verte, Tomates cerises, Magret Fumé maison, Gésiers de Poulet Confit,
Maïs, Oignons rouges et Pommes de Terre Grenaille*

17 €

NOS POISSONS

La Lotte, Rôtie, **22 €**
et Sublimé de son Bouillon Aromatique

Les Saint-Jacques, justes Poêlées **24 €**
et agrémentées d'une Sauce au Beurre d'Orange

La Sole Meunière voir prix ardoise selon arrivage

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

La Dorade Grise, en Filet, Cuit à la Vapeur **17 €**
avec une Sauce Vierge (Huile d'Olive, Citron et Aromates)

Tous nos poissons sont servis avec les accompagnements du moment

NOS VIANDES

Le Filet de Rumsteck de Bœuf, **22 €**
Grillé et accompagné d'une Sauce Maison au choix (Béarnaise, Poivre ou Roquefort) servi 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 et 4 épices, accompagnements du moment

La Pièce de Bœuf, **19 €**
Grillée et accompagnée d'une Sauce Maison au choix (Béarnaise, Poivre ou Roquefort) servie avec des Frites Maison

Ris de veau (en suggestion selon arrivage) voir ardoise

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 **14€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 Crème Citron et Coriandre fraîche,
avec Frites Maison** **15€90**
*Cuisinées au Vin Blanc, oignons, Persil, Crème, Citron et Coriandre
Fraîche*

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

NOS DESSERTS MAISON

Omelette Norvégienne
(Vanille-chocolat ou Vanille-Framboise) 9.50 €

Le Dessert du Jour *(voir ardoise)* 8 €

Fondant au Chocolat Noir *et sa glace Vanille* 8.50 €

Tarte Citron Meringuée *revisitée* 9.50 €

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

Cœur Coulant au Chocolat Noir, *et sa Glace Nougat* 9.50 €

Tarte Fine aux Pommes Chaude, 9.50 €
A la crème d'amandes et sa glace au lait d'amandes

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

Profiteroles à la Glace Coco, *Chocolat Noir Chaud
et Noix de Coco râpé* 9.50 €

Café, Thé ou Infusion «Très Gourmand» 9.90 €

NOUVEAU : CHAMPAGNE TRES GOURMAND 15€

**1 coupe de champagne accompagnée de trois petits
desserts maison** *(non-inclus dans les menus)*

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**

1.00 €