

# 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 Porto Blanc, Cuit en terrine et servi avec Toasts*
- Les Saint-Jacques,** **17 €**  
*Justes poêlées, réduction de Balsamique  
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 **15 €**  
*Andouillette, Jambon de Pays, Terrine de Campagne Maison,  
Cornichons, Salade Verte et Toasts*
- Le Saumon, Fumé par nos soins,** **16 €**  
*Servi tranché, Salade Verte, Toasts et Beurre*
- Les Terrines Maison :**
- au Poisson,** Sauce Pesto Maison et Salade Verte **13 €**
- de Campagne,** Cornichons et Salade Verte **13 €**
- La Salade Normande** **15 €**  
*Salade verte, Endives, 3 Toasts de Fromage : Camembert, Pont  
l'Evêque et Livarot, Morceaux de Pomme, Andouillette et Tomates*

# NOS POISSONS

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

**Les Saint-Jacques** accompagnées de **Langoustines**, **24 €**  
en Brochettes et poêlées, avec une Sauce au Noilly Prat et  
Champignons

**La Sole Meunière** **31 €**

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

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

# NOS VIANDES

**La Pièce de Bœuf**, **19 €**  
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**, **20 €**  
Braisés et agrémentés d'une Sauce à la Moutarde à l'Ancienne, servis  
avec des Frites Maison

**Les Ris de Veau**, **27 €**  
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 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** **14€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 Citron et Coriandre Fraiche,  
avec Frites Maison** **14€90**  
Cuisinées au Vin Blanc, oignons, Persil, Crème, Citron et Coriandre  
Fraiche

# NOS FRUITS DE MER

**L'Assiette de la Mer** : Assortiment de Fruits de Mer **20 €**  
*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 **14 €**  
*4 Huîtres N°3 d'Asnelles, Bulots et Crevettes Roses*  
*Servis sur Glace, Citron, Vinaigre d'échalotes et Mayonnaise maison*

**L'Assiette Grand Large** : Assortiment de Fruits de Mer **15 €**  
*5 Langoustines et 5 Crevettes Roses*  
*Servis sur Glace avec Mayonnaise maison*

**Les 10 Crevettes roses** **6.50 €**  
*Servies sur glace avec Mayonnaise Maison*

**Les 6 Langoustines** **12€**

**Les 10 Langoustines** **19€**  
*Servies sur glace avec Mayonnaise Maison*

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

**Le Tourteau** **12 €**  
*Servis entier, sur glace avec Mayonnaise Maison*

**Les Huîtres Fines N°3 d'Asnelles**  
*Servies sur Glace, Citron et Vinaigre d'Échalotes*

**Les 6 : 9€**                      **Les 9 : 13€**                      **Les 12 : 17€**

**Plateau de Fruits de Mer du Chef (1 pers.)** **36 €**  
*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.)** **72€**  
*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.)** **122€**  
*( à commander 48h à l'avance ) Plateau de Fruits de Mer du Chef pour 2 personnes avec 1 Homard*

# 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 Vanille-Amandes Caramélisées 9.50 €
- Cœur Coulant** au Chocolat Noir  
et sa Glace au Nougat 9.50 €
- Strudel aux Pommes**, servi Chaud  
et sa Crème Fraiche de Normandie 9.50 €
- Profiteroles à la Glace Vanille** et 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 €**