

# NOS ENTREES

- La Soupe de Poisson Maison,** **14 €**  
*Servie avec des croûtons, de la Rouille et du fromage rapé*
- La Soupe de Moules Maison,** **14 €**  
*Sur Lit de Fondue de Poireaux avec son émulsion au Curry*
- Le Foie Gras de Canard Maison,** **17 €**  
*Cuisiné au Poiré de Normandie, Chutney de Poires Maison,  
Cuit au Torchon et servi avec Toasts*
- Les Saint-Jacques,** **16 €**  
*Justes poêlées avec une Sauce au Cidre  
et accompagnées de Fondue de Poireaux maison*
- 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  
*Saucisson du Marin, Jambon de Pays, Terrine de Campagne Maison,  
Cornichons, Salade Verte et Toasts* **15 €**
- Le Saumon, Fumé par nos soins,** **14 €**  
*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 €**
- La Salade de Chèvre Chaud,** **14 €**  
*Salade Verte, Chèvre sur Toasts, Miel, Tomates, Noix, Maïs et  
Vinaigrette*

# NOS POISSONS

**Le Bar**, en Filet, Cuit à la Vapeur **21 €**  
et Sublimé avec sa Sauce au Cumbava

**Les Saint-Jacques** accompagnées de **Langoustines**, **22 €**  
en Brochettes et poêlées, avec une Sauce Normande aux  
Champignons

**La Sole Meunière** **29 €**

**La Dorade Grise**, en Filet, Cuit Vapeur, **20 €**  
avec une Sauce au Pesto maison

**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 **17 €**  
avec une Sauce crémeuse à l'Aneth

# 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 Maison

**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 Maison

# NOS MARMITES DE MOULES

**Marinière, avec Frites Maison** **12€90**

Cuisinées au Vin Blanc, oignons et Persil

**Crème, avec Frites Maison** **13€90**

Cuisinées au Vin Blanc, oignons, Persil et Crème

**Camembert, avec Frites Maison** **14€90**

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

**Roquefort, avec Frites Maison** **14€90**

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

**Cidre et Crème, avec Frites Maison** **13€90**

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

# NOS FRUITS DE MER

**L'Assiette de la Mer** : Assortiment de Fruits de Mer **20 €**

*1/2 Tourteau, 3 Huîtres 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 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 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 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** **7.50 €**  
Camembert, Pont L'Evêque 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'Ile Flottante**, Crème Anglaise Maison **8 €**
- Brioche Perdue** au Caramel Beurre Salé,  
et sa Glace Vanille **9.50 €**
- Cœur Coulant** au Chocolat Noir  
et sa Crème Anglaise Maison **9.50 €**
- Tarte Fine aux Fruits du Moment** **9.50 €**  
et sa Glace Vanille-Amandes Caramélisées
- 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, Pistache, Menthe-Chocolat, Vanille Amandes Caramélisées**

**Fraise, Citron, 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 €**