

LE CENTRAL

TROUVILLE-SUR-MER

À PARTAGER

FRITURE D'ÉPERLANS, sauce tartare	15	MOULES FARCIES au beurre d'ail	16
BURRATA DES POUILLES (300gr), pain toasté	28	FRITURE de calamars, aïoli	16
TARAMA "Maison Petrossian"	16	RILLETES D'OIE artisanales «Maison Ruault»	19
PÉTONCLES FARCIES au beurre d'ail	16	FOIE GRAS DE CANARD en verrine (120gr)	32

FRUITS DE MER

Nos 6 huitres

HUITRES DE NORMANDIE		ASSIETTE DE FRUITS DE MER	30
Pleine mer n°3	15	(crevettes grises et roses bio, étrille, huitres, langoustine, bulots, bigorneaux)	
Pleine mer n°4 papillon	14,5	BULOTS, mayonnaise	13,5
HUITRES «MAISON TAILLEPIED»		BIGORNEAUX, mayonnaise	8
Royale Isigny n°2	18,5	LANGOUSTINES ROYALES, mayonnaise (x6)	44
Royale Isigny n°4	14,5	TOURTEAU, mayonnaise	19
GILLARDEAU		CREVETTES ROSES bio (x8)	23,5
n°3 Spéciales	27	HOMARD BLEU FROID, mayonnaise demi 33 entier 66	
n°5 Papillon	20	(500gr environ)	

NOS PLATEAUX

CENTRAL

55

3 HUITRES PLEINE MER
3 HUITRES GILLARDEAU
3 CREVETTES BIO
BIGORNEAUX
BULOTS
3 LANGOUSTINES
CREVETTES GRISSES
1/2 TOURTEAU

ROYAL

95

3 HUITRES PLEINE MER
3 HUITRES GILLARDEAU
3 CREVETTES BIO
BIGORNEAUX
BULOTS, CREVETTES GRISSES
4 LANGOUSTINES
1 TOURTEAU
1/2 HOMARD BLEU

CRUSTACÉS

67

3 CREVETTES BIO
CREVETTES GRISSES
4 LANGOUSTINES
1 TOURTEAU
1/2 HOMARD BLEU

LE CENTRAL

TROUVILLE-SUR-MER

SPÉCIALITÉS

CREVETTES GRISES DE PAYS, servies tièdes (selon arrivage) 17,5

ESCALOPE DE VEAU à la normande * 28

DEMI HOMARD BLEU À LA PLANCHA, pommes allumettes 36

ENTRÉES

ŒUFS BIO, mayonnaise	9	TARTARE DE SAUMON / AVOCAT, vinaigrette ponzu	18
TERRINE DE CAMPAGNE «Maison Breton»	10,5	ESCARGOTS DE BOURGOGNE XXL (x6)	19,5
AVOCAT vinaigrette	11	COCKTAIL avocat & crevettes	14
SOUPE DE POISSONS «Maison Saiter»	13	ASSIETTE DE SAUMON «Gravlax»	19,5
POULPE TIÈDE / POMMES À L'HUILE	15		

SALADES

BURRATINA / TOMATES / PÊCHE / BASILIC	16	CHÈVRE CHAUD AU MIEL	13
TOMATES D'ÉTÉ / CONCOMBRE / FETA / OLIVES	14	CÉSAR AUX CREVETTES	16

VIANDES

BAVETTE à l'échalote	23
SUPRÊME DE VOLAILLE, crème normande *	19
TRIPES à la mode de Caen «Michel Ruault»	21
BELLE ENTRECÔTE plancha, béarnaise (300gr environ)	30
FOIE DE VEAU FRANÇAIS tranché épais, échalotes acidulées	29
STEAK TARTARE	23
CÔTES D'AGNEAU, sel parfumé	28
VÉRITABLE FILET DE BŒUF au poivre *	41

POISSONS

HADDOCK, œuf bio poché, épinards et hollandaise	28
PETITE FRITURE (éperlans, limande-sole), sauce tartare	22,5
DOS DE CABILLAUD, sauce vierge	26
CARRELET FRIT	18,5
SAUMON GRILLÉ, sauce béarnaise	25
AILE DE RAIE, sauce grenobloise	28
BELLE SOLE MEUNIÈRE (500gr environ)	48
MERLAN façon colbert	22
TURBOT GRILLÉ, sauce hollandaise	42,5
MOULES DE BOUCHOT MARINIÈRE, frites	19,5
MOULES DE BOUCHOT À LA CRÈME, frites	22

accompagnements

riz basmati • pomme purée • pommes vapeurs • cœur de laitue • pommes allumettes
haricots verts • épinards frais 5

*Nous utilisons la crème crue fermière de normandie "Maison Borniambuc" pour ces plats

Prix en euros ttc service compris - boisson non comprise - la maison n'accepte pas les chèques

LE CENTRAL

TROUVILLE-SUR-MER

DESSERTS & FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGE DU PAYS	9
TARTE AU CITRON MERINGUÉE	9
CHOU CHANTILLY et caramel	9
MOUSSE AU CHOCOLAT	9
ÎLE FLOTTANTE aux pralines roses	10
CRÈME BRÛLÉE vanille	10
TARTE TATIN, crème fermière *	12
MI-CUIT CHOCOLAT, glace vanille	12
BABA AU RHUM, chantilly	9
CRÈME CARAMEL	9
ÉCLAIR AU CHOCOLAT	9
TARTE AUX FRAMBOISES	11
NOUGAT de la maison «Sénéquier»	18
MOUSSE AU CHOCOLAT à partager	23

GLACES & SORBETS

Berthillon

Chocolat • Moka • Vanille • Caramel beurre salé • Fraise • Framboise
Poire • Pomme verte • Pistache • Rhum raisins

COUPE 2 boules	12
SORBET CALVADOS	13,5
CAFÉ ou CHOCOLAT LIÉGEOIS	14,5
DAME BLANCHE	14,5