

## Entrées, Fraîcheurs

Nems de Poulet à la coriandre	10.00 €	☺
Œufs mayonnaise	6.00 €	☺
Terrine de campagne	7.00 €	☺
Tarte fine de tomates confites et mozzarella au Pistou	8.00 €	☺
Terrine de foie gras maison	20.80 €	☺
Rouleau de printemps aux langoustines	17.80 €	☺
Soupe de poissons	10.50 €	
Pressé de chèvre frais et poivrons grillés	10.80 €	☺
Assiette de saumon mariné et toasts grillés	13.70 €	☺
Cuisses de grenouille au beurre d'ail	12.00 €	☺
Filet de harengs pommes à l'huile	8.20 €	☺

## Coquillages et fruits de mer

Moules marinière, frites	15.80 €	☺
Moules à la crème, frites	18.00 €	☺
Moules au fromage normand, frites	18.50 €	☺

### Plateau de fruits de mer ☺

(Crevettes grises, crevettes roses, 1 tourteau, étrilles, huîtres, amandes, bulots, bigorneaux, langoustines)

1 personne 47.70 € 2 personnes 94.50 €

### Plateau de fruits de mer Royal (Avec 1/2 Homard) ☺

1 personne 73.10 € 2 personnes 146.20 €

Assiette de bulots mayonnaise	11.00 €	☺
Assiette de crevettes roses	15.80 €	
Assiette de langoustines mayonnaise	38.50 €	☺
Tourteau mayonnaise	20.80 €	☺
Homard breton grillé ou plancha (prix selon poids)	les 100 gr	13.00 € ☺

## Nos Huîtres

### Huîtres de Normandie

Pleine mer	N°3	les 6 : 14.10 €	les 9 : 21.10 €	les 12 :	28.20 €
Pleine mer	N°0	les 6 : 20.40 €	les 9 : 30.60 €	les 12 :	40.80 €

Huîtres d'Isigny	N° 2	les 6 : 17.20 €	les 9 : 25.80 €	les 12 :	34.40 €
	N° 4	les 6 : 13.50 €	les 9 : 20.20 €	les 12 :	27.00 €

Huîtres D'Utah Beach	N°2	les 6 : 22.70 €	les 9 : 34.00 €	les 12 :	45.30 €
	N°4	les 6 : 20.40 €	les 9 : 30.60 €	les 12 :	40.80 €

Huitres Gillardeau	N° 2	les 6 : 24.90 €	les 9 : 37.30 €	les 12 :	49.80 €
	N°4	les 6 : 22.80 €	les 9 : 34.20 €	les 12 :	45.60 €

### ☺ Produits faits maison

Les produits fait maison sont élaborés sur place a partir de produits bruts.

La liste des allergènes est disponible à la caisse de l'établissement.

## Poissons (Servis avec garniture)

Pavé de cabillaud Beurre citron	19.70 €	☺
Pavé de saumon grillé ou vapeur sauce vierge	19.80 €	☺
Filets de carrelet meunière	16.70 €	☺
Choucroute de la mer	20.10 €	☺
Bourride de la mer	27.60 €	☺
Steak de thon, sauce poivre	23.20 €	☺
Filet de dorade aux pétales d'ail	19.60 €	☺

## Viandes (Servies avec garniture)

(Viande de bœuf d'origine française)

Pastilla de poulet, sauce soja	15.70 €	☺
Carré d'agneau au thym	23.30 €	☺
Côte de veau rôtie au four	29.20 €	☺
Magret de canard au miel et épices	22.40 €	☺
Filet de Bœuf béarnaise	34.50 €	☺
Contre filet au poivre ou Maître d'hôtel	22.40 €	☺

## Légumes

Salade verte	3.80 €	☺	Épinards frais	5.80 €	☺
Riz	3.90 €	☺	Purée	4.50 €	☺
Pommes frites	4.60 €		Caviar d'aubergines	6.20 €	☺
Assortiment de légumes	5.00 €	☺	Tagliatelles	5.80 €	☺

## Nos Pâtes

Tagliatelles au poulet et poivrons, sauce saté	13.00 €	☺
Tagliatelles au saumon	16.10 €	☺

## Fromages

Assiette de fromages de Normandie	7.50 €
-----------------------------------	--------

### ☺ Produits faits maison

Tout changement de garniture sera facturé à la carte

Après 14h30 et 22h00, nous ne servons plus de menus

La liste des allergènes est disponible à la caisse de l'établissement.

## Desserts

Mousse au chocolat	6.10 €	☺
Crème caramel	6.10 €	☺
Mille feuilles	8.80 €	☺
Savarin au rhum	7.80 €	☺
Fromage blanc de chez Borniambuc (Coulis de fruits rouges ou aux herbes)	7.30 €	
Café gourmand	10.50 €	☺
Pavé chocolat, crème anglaise	8.60 €	☺
Ile flottante	7.30 €	☺
Terrine de pommes, glace vanille	7.70 €	☺
Crème brûlée	8.90 €	☺
Sorbets ou glaces (Vanille, café, chocolat, citron, pomme, passion, fraise, framboise)	8.20 €	
Sorbet Calvados	10.50 €	

## Menu à 15.30 €

Terrine de campagne ☺  
Bulots mayonnaises ☺  
Terrine de poissons ☺  
Entrée du jour ☺  
Œuf mayonnaise ☺  
Moules à la marinière ☺  
\*\*\*

Moules marinière ou crème et Frites ☺  
Escalope de saumon rôti ☺  
Plat du marché ☺  
Steak frites ☺  
Jambon braisé sauce fromage ☺  
\*\*\*

Crème caramel ☺  
Mousse au chocolat ☺  
Dessert du jour ☺

## Menu à 31,50 €

Cuisses de grenouille au beurre d'ail ☺  
Assiette de saumon mariné ☺  
Soupe de poissons  
Salade de harengs marinés ☺  
et pommes de terre tièdes  
6 huîtres de pleine mer N°3  
Foie gras maison ☺  
\*\*\*

Filets de Dorade rôtie aux pétales d'ail ☺  
Filets de carrelet meunière ☺  
Moules crème ou marinière et frites ☺  
Magret de Canard au miel et épices ☺  
Contrefilet au poivre  
ou beurre Maître d'hôtel ☺  
\*\*\*

Assiette de fromages régionaux  
Terrine de pommes, glace vanille ☺  
Pavé au chocolat ☺  
Sorbet Calvados  
Fromage blanc et son coulis de fruits rouges

## Menu enfant 8.70 € (- 12 ans)

Nuggets de poulet frites  
Ou steak frites ☺ ou poisson purée ☺  
\*\*\*

Mousse au chocolat ☺ ou cône

### ☺ Produits faits maison

Tout changement de garniture sera facturé à la carte  
La Maison n'accepte plus les chèques  
Après 14h30 et 22h00, nous ne servons plus de menus

# Apéritifs

Kir	4.40 €
Kir Royal	9.10 €
Verre de champagne Veuve Clicquot 16 cl	13.40 €
Verre de champagne Nau 16 cl	9.30 €
Ricard, Pastis	4.40 €
Martini, Suze,	4.40 €
Campari, Pommeau de Normandie	5.50 €
Américano Maison	11.00 €
<b>Scotch Whisky:</b> JB, Jameson	8.40 €
<b>Les Malts :</b> Oban	11.50 €
<b>Blend :</b> Chivas	11.20 €
<b>Tennessee :</b> Jack Daniel's	11.50 €
<b>Porto</b> rouge et blanc Ramos Pinto	5.50 €
<b>Vodka</b>	
Vodka Absolut	8.90 €
Vodka Belvédère	11.50 €
<b>Gin Gordon's</b>	10.00 €
<b>Rhum Blanc</b> Havana 3 ans, Trois rivières	11.10 €
<b>Ambré</b> Trois rivières	15.40 €
<b>Sodas</b> Pepsi, peps max, orangina, ¼ Limonade, Ice tea, Perrier	4.60 €
<b>Jus de fruits</b> Orange, ananas, abricot, jus de pomme Fermier Boissel	4.60 €

# Champagne

Nau	62.00 €
Moët et Chandon	87.90 €
Veuve Clicquot	92.30 €
Veuve Clicquot rosé	119.10 €
Veuve Clicquot Magnum	183.60 €
Cristal Roederer	321.40 €

# Eaux minérales

	bouteille	½ bouteille
Vittel - Eau de Perrier	6.00 €	4.80 €

# Bières – Cidre

Cidre Fermier Boissel	14.10 €	(33cl) 6.60 €
Corona		5.20 €
Leffe Pression	25cl 4.90 €	50cl 9.80 €

# Cafés

Expresso	3.20 €
Décaféiné	3.40 €
Irish coffee au Jameson	12.60 €
Infusion	4.00 €
Thés Damman Frères	4.20 €

# Digestifs

<b>Calvados du Pays d'Auge</b>	-	Roger Groult 8ans.	10.20 €	12ans	13.90 €
AOC	-	Roger Groult Vénérable (Minimum 18 ans)			15.70 €
	-	Roger Groult Doyen (Minimum 30 ans)			20.60 €
	-	Roger Groult Ancestral			26.60 €
	-	Boulard XO			11.10 €

# Cognac

Hennessy fine champagne	11.50 €
Bas Armagnac Miguel Clément	11.50 €
<b>Eaux de vie Blanches</b> Poire William,	11.60 €
<b>Alcools</b> Grand Marnier, Baileys, Get 27, Get 31	9.80 €

## Vins (au verre, en carafe)

	16 cl	25 cl	50 cl
Coteaux du Layon (Blanc moelleux) AOC	4.80 €	7.50 €	15.00 €
Sauvignon Blanc de Touraine AOP	4.30 €	6.70 €	13.40 €
Chardonnay Blanc du pays d'Oc IGP	5.10 €	8.00 €	16.00 €
Mâcon village Blanc AOC	6.40 €	10.00 €	20.00 €
Pinot Blanc d'Alsace Schlumberger AOC	5.50 €	8.50 €	17.00 €
Rosé de Corse « A Rena d'Oru » AOP	5.40 €	8.30 €	16.80 €
Rosé de Provence « Love by léoube » AOC	6.70 €	10.50 €	21.00 €
Côte du Rhône rouge Gabriel Meffre AOC	5.40 €	8.30 €	16.80 €
Brouilly Rouge	6.90 €	10.80 €	21.60 €
Bordeaux Rouge sélection du caviste AOC	4.80 €	7.50 €	15.00 €
Bourgogne Pinot Noir AOC	6.60 €	10.30 €	20.60 €

## Vins Blancs

	Bouteille	½ Bt
Muscadet sur Lie Chéreau Carré AOP	20.50 €	
Sauvignon de Touraine AOP	20.10 €	
Chardonnay du Pays d'Oc IGP	23.60 €	
Chablis La Chablisienne AOC	39.10 €	
Chablis Grand Regnard AOC	65.50 €	32.50 €
Pouilly Fumé de Ladoucette AOC	56.90 €	29.50 €
Quincy AOC	33.60 €	17.20 €
Condrieu Gabriel Meffre AOC	78.80 €	
St-Véran (Domaine Corsin) AOC	37.40 €	Magnum 70.90 €
Mâcon Village AOC	30.00 €	
Marsannay AOC	35.10 €	18.80 €
<b>Alsace Schlumberger</b>		
Gewurztraminer AOC	42.40 €	24.30 €
Pinot Blanc AOC	25.80 €	

## Vins rosé

Bandol OTT château de Romassan Cœur de Grain AOC	56.90 €
Côte de Provence « Love by Léoube » Château Léoube AOC	32.10 €
<b>AOC Vin de Corse</b>	
A Rena d'Oru AOP	25.10 €

## Vins Rouges

Reuilly AOC	33.60 €
Brouilly AOC	32.50 €
<b>Vallée du Rhône</b>	
<b>Maison Gabriel Meffre</b>	
Côtes du Rhône AOC	25.10 €
Saint-Joseph AOC	39.80 €

## Bourgognes Rouges

Bourgogne Pinot noir AOC	30.90 €
Côtes chalonaise Mercurey AOC	46.10 €
Côte de Beaune Chassagne Montrachet AOC	51.50 €

# Nos Bordeaux

	Bouteille	½ Bt
<b>PUISSEGUIN SAINT EMILION</b> Château de l'Anglais AOC	30.70 €	17.20 €
<b>HAUT MEDOC</b> Château Maucamps cru Bourgeois AOC	43.50 €	
Héritage de Chasse Spleen AOC (2 <sup>e</sup> vin de Chasse Spleen)	53.40 €	
<b>SAINT-ESTEPHE</b> Château les Pagodes de Cos AOC (2 <sup>e</sup> vin de Cos d'Estournel, 2 <sup>e</sup> cru classé)	76.40 €	
<b>PAUILLAC</b> Château Lacoste Borie AOC (2 <sup>e</sup> vin de grand Puy Lacoste, 5 <sup>e</sup> cru classé)	65.20 €	33.80 €
<b>SAINT-JULIEN</b> Clos du Marquis AOC (2 <sup>e</sup> vin de Léoville Las Case 2 <sup>e</sup> cru classé)	92.70 €	
Sarget de Gruaud Larose AOC (2 <sup>e</sup> vin de Gruaud Larose 2 <sup>e</sup> cru classé)	70.70 €	
<b>MARGAUX</b> Château Segla AOC (2 <sup>e</sup> vin du château Rauzan Ségla 2 <sup>e</sup> cru classé)	84.50 €	44.00 €
Château Giscours (3 <sup>e</sup> cru classé) AOC	103.20 €	
<b>ST EMILION</b> Château Clos Canon AOC (2 <sup>e</sup> vin du château Canon 1 <sup>er</sup> cru classé)	72.90 €	
<b>GRAVES</b> Le Clémentin du Pape Clément AOC (2 <sup>e</sup> vin du Pape Clément cru classé)	71.90 €	
La Chapelle de la mission Haut Brion AOC (2 <sup>e</sup> vin de la mission Haut Brion cru classé)	101.00 €	
<b>POMEROL</b> L'Hospitalet de Gazin AOC (2 <sup>e</sup> vin du Château Gazin)	78.30 €	

# Magnum de Bordeaux

<b>PUISSEGUIN ST EMILION</b> Château de l'Anglais AOC	65.10 €
<b>HAUT MEDOC</b> Château Maucamps cru Bourgeois AOC	78.30 €

*Prix service nets inclus 12% sur TTC- La maison n'accepte plus les chèques.*

Contenance de la verrerie : Anis 2cl-Apéritif 4 cl-Bières à la pression 25 cl-\* Bières bouteille 33cl – sodas 25 et 33 cl  
Alcools et liqueurs 4 cl-Whiskies 4cl-Champagne 14.5 cl-jus de fruits 25 cl