

Fruits de mer

Venez découvrir notre sélection de poissons et crustacés directement sur notre banc d'écailler

Les Huîtres

N°3 - du père Gus Agon-Coutainville
12€ les 6 / 16€ les 9 / 22€ les 12

Nos Bulots

Cuits dans une vague d'anis étoilé
11€ l'assiette

Nos Bigorneaux

Mayonnaise Maison
11€ l'assiette

Homard bleu

Accompagné d'une salade de
crudités
26€ le demi / 52€ entier

Les Crevettes Roses

Catégorie 20/30
Mayonnaises Maison
14€ les 6

Nos Langoustines

Catégorie 16/20
Mayonnaises Maison
18€ les 6

Nos Tourteaux

Mayonnaise Maison
9€ le demi / 17€ entier

L'Assiette de fruits de mer

4 huîtres de normandie, bulots, crevettes roses,
bigorneaux, amande & 2 Langoustines
27€

Le plateau Classique

Composé de 6 huîtres n°3, 1/2 tourteau,
bulots, bigorneaux, crevettes roses, amande & 3 langoustines
43€

Le Plateau Royal

Composé de 6 huîtres n°3, 1/2 Homard, bulots,
bigorneaux, crevettes roses, amande & 3 langoustines
59€

Moules

Moules marinières

Vin blanc, oignon, Frites Fraîches
16€

Moules crème d'Isigny

Crème fraîche, Frites Fraîches
17€

Moules à la Normande

Sauce au Camembert AOP, Frites Fraîches
vin blanc et oignon
18€

Entrées

Soupe de poisson

Rouille et emmental
9€

Terrine du Chef

Moutarde à l'ancienne, Pickels
10€

Ceviche de daurade

Fruit rouge, citron vert
12€

Escargots

À la bourguignonne Ferme du Galiot
10€ les 6 - 16€ les 12

Gravlax de saumon

Crème fouettée à l'aneth
12€

Salades

Terre

Salade, œuf mollet, volaille,
tomates, croustillant de
Camembert, avocat
18€

Veggie

Tomates, Burrata,
Basilic
15€

Mer

Quinoa, pomme,
choux, daurade, amande,
raisin, avocat
18€

Plats

Choucroute de la Mer

3 différents poissons, Sauce crémée,
pommes de terre
20€

Filet de Daurade

Accompagné de légumes de saison,
écrasé pommes de terre
19€

Bouillabaisse

3 filets de poissons, soupe
de poisson légumes vapeurs, rouille
25€

Homard Bleu

500 g - Selon l'arrivage
Servi avec légumes de saison
55€

Entrecôte Normande

300 gr - Frites Fraîches et Légumes
Sauces au choix : Tartare, Poivre,
Fromages Normands
27€

Suprême de Volaille

Sauce Vallée d'Auge, écrasé de
pommes de terre, Légumes
17€

Tartare de bœuf au couteau

Préparé ou non
17€

Menu enfant

Entrée 3€

Crevettes ou Terrine du chef

Plat 9€

Poisson ou volaille
accompagné de légumes ou purée
accompagné : légumes ou frites ou purée

Dessert 3€

1 Boule de Glaces ou une salade de fruits

Desserts

Assiette de fromages

Pont l'évêque - Camembert - Livarot
10€

Crème brûlée

8€

Café Gourmand

10€

Tarte Tatin

9€

Mousse au chocolat

9€

Dessert du Moment

9€

Le Glacier

La boule - 3,5€ 2 boules - 6,5€ 3 boules - 9€

Chocolat, Caramel, Vanille, Café
Pistache, Menthe chocolat, Rhum raisin

Fraise, Pomme, Mangue, Cassis, Citron, Pêche, Coco

Supplément chantilly + 2€

Coupes Glacées 10€

Dame blanche

2 boules vanille, chocolat chaud & chantilly

Chocolat liégeois

2 boules chocolat, chocolat chaud & chantilly

Café liégeois

2 boules café, expresso & chantilly

Le Vacherin

1 boule vanille 1 boule fraise, meringues, chantilly & fruits rouges

La Mont Blanc

2 boules vanille, chantilly, meringues & crème de marrons

Colonel

1 boule de sorbet citron & vodka

Trou normand

1 boule sorbet pomme & calvados

After eight

2 boules menthe chocolat & get 27

Tous nos plats sont faits maison à l'exception de nos glaces/sorbets et des escargots qui sont issus de produits artisanaux Normand, Nos Viandes sont d'origine française Tax et services compris. Prix nets en euros TTC. N'hésitez pas à demander la liste des allergènes!

Si vous avez des questions adressez-vous à votre serveur.

