

LA FLOTTILLE

NOTRE MENU

NOS ENTREES MAISON 9,50€

Croquettes de calamars et sa sauce

Soupe de poissons, rouille et croûtons

Terrine du chef

Ardoise La Flottille (1 personne)

NOS MOULES 13,50€

Marmite de moules marinière, garniture au choix

Marmite de moules sauce Normande, garniture au choix

NOS GALETTES AU BLÉ NOIR 10,00€

Complète : Jambon, oeuf, fromage (8,00€)

Normande : pommes de terre, oignons, andouille de Vire,

Camembert, crème fraîche

Saumon : Saumon frais et fumé, crème fraîche, fondue de poireaux

Poulet : Poulet, crème fraîche, champignons, fromage

Végétarienne : Oeuf, fromage, champignons, tomates, crème persillée

Saucisse : Saucisse artisanale, sauce moutarde et oignons crispy

LA FLOTTILLE

NOTRE MENU

| | <i>Petite</i> | <i>Grande</i> |
|-------------------------|---------------|---------------|
| <i>Salade du Moment</i> | 10,00€ | 16,00€ |

NOS GRILLADES A LA CHEMINEE

Toutes nos viandes sont d'origine française, grillées à la cheminée, et servies avec des oignons rouges et poivrons marinés à l'huile d'olive ainsi qu'un accompagnement au choix.

| | |
|---|--------|
| <i>Pièce du boucher</i> | 19,00€ |
| <i>Saucisse artisanale, Boucherie Georges V Etretat</i> | 16,00€ |
| <i>Filet de Bar frais</i> | 19,00€ |

NOS GARNITURES 4,00€

Pommes de terre à la braise
Frites fraîches
Garniture du moment
Salade verte

LA FLOTTILLE

NOTRE MENU

NOS DESSERTS MAISON 8,00€

*Moelleux au chocolat (sans gluten)
Ile flottante et sa crème anglaise
Dessert du jour*

NOS CREPES

| | |
|--|--------------|
| <i>Crêpe LUPIN : chocolat maison, glace vanille, chantilly</i> | <i>8,00€</i> |
| <i>Crêpe chocolat ou caramel beurre salé maison</i> | <i>4,50€</i> |
| <i>Crêpes sucre ou beurre sucre</i> | <i>3,00€</i> |

NOS GLACES ARTISANALES

*Crème glacée vanille Bourbon de Madagascar
Crème glacée chocolat noir suisse Frey
Crème glacée caramel beurre salé au sel de Guérande
Sorbet fraise Sengana*

| | |
|-------------------|--------------------|
| <i>1 boule :</i> | <i>..... 2,50€</i> |
| <i>2 boules :</i> | <i>..... 4,00€</i> |
| <i>3 boules :</i> | <i>..... 5,00€</i> |

LA FLOTTILLE

NOTRE CARTE DES BOISSONS

APERITIFS

| | | |
|--------------------------------|-----------------|-------|
| <i>Kir vin blanc</i> | 8cl | 3,50€ |
| <i>Kir normand</i> | 8cl | 4,50€ |
| <i>Pastis ou Ricard</i> | 2cl | 3,50€ |
| <i>Whisky,gin ou vodka</i> | 4cl | 5,50€ |
| <i>Baby</i> | 2cl | 3,50€ |
| <i>Whisky coca ou orange</i> | 15cl | 6,50€ |
| <i>Chivas 12 ans d'âge</i> | 4cl | 6,50€ |
| <i>Jameson</i> | 4cl | 6,00€ |
| <i>Porto rouge ou blanc</i> | 8cl | 5,00€ |
| <i>Pommeau ou muscat</i> | 8cl | 5,00€ |
| <i>Malibu orange ou ananas</i> | 15cl | 6,50€ |

BOISSONS FRAICHES

| | | |
|--|-----------------|-------|
| <i>Sirop à l'eau</i> | 20cl | 1,50€ |
| <i>Limonade</i> | 20cl | 3,00€ |
| <i>Coca cola, coca cola zéro</i> | 33cl | 4,00€ |
| <i>Diabolo</i> | 20cl | 3,40€ |
| <i>Orangina</i> | 25cl | 3,50€ |
| <i>Fuztea</i> | 25cl | 3,50€ |
| <i>Schweppes, Schweppes Agrumes</i> | 25cl | 3,50€ |
| <i>Jus de pomme artisanal local 100% naturel</i> | 33cl | 4,50€ |
| <i>Jus d'orange</i> | 25cl | 3,00€ |
| <i>Perrier</i> | 33cl | 3,50€ |

COCKTAILS ALCOOLISES

| | | |
|-------------------------|-----------------|-------|
| <i>Américano maison</i> | 15cl | 7,00€ |
| <i>Gin Fizz</i> | 15cl | 7,00€ |
| <i>Cuba libre</i> | 15cl | 7,00€ |
| <i>Cocktail du mois</i> | 15cl | 9,00€ |

LA FLOTTILLE

NOTRE CARTE DES BOISSONS

NOTRE BIÈRE PRESSION

Normande, havraise et artisanale

| | 25 cl | 33cl | 50cl |
|---|-------|-------|-------|
| Bière St JOSEPH Blonde (American Pale Ale 5%) <i>A la fois sèche et fruitée. Équilibrée aux reflets blonds, légère.</i> | 4,50€ | 5,50€ | 9,00€ |

NOS BIÈRES BOUTEILLES (33CL) 6,00€

Normandes, havraises et artisanales

Bière St JOSEPH Ambrée
Red Ale 6,2%
*Équilibrée et ronde. Elle se pare
d'une couleur ambrée et dévoile
des arômes de malt caramélisé.*

Bière ST JOSEPH Triple
Triple belge 8%
*Puissante, qui trouve son
équilibre grâce aux goûts de ses
malts de caractère.*

Bière St JOSEPH IPA
India Pale Ale 6,6%
*Bière houblonnée qui exprime à
la fois amertume et arômes fruités*

Bière St JOSEPH Rosée
Blanche à la framboise 4%
*Elle se caractérise par un bel
équilibre entre la douceur
rafraichissante de la framboise et
une note d'acidité*

NOTRE CIDRE NORMAND (75CL)

| | | | | |
|-----------------------------|-----------------|------------|------------|--|
| Cidre Brut du Pradon | | 12,50€ | | |
| Cidre Doux du Pradon | | 12,50€ | | |
| Cuvée Spéciale Le Havre | | 14,50€ | | |
| | La bolée (12cl) | 1/4 (25cl) | 1/2 (50cl) | |
| Cidre pression brut ou doux | 3,50€ | 5,50€ | 9,00€ | |

LA FLOTTILLE

NOTRE CARTE DES VINS

NOS VINS ROUGES

| | 12cl | 25cl | 50cl | 75cl |
|--|-------|--------|--------|--------|
| Naturalys Syrah Bio Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc - Languedoc Roussillon Syrah - Languedoc-Roussillon Souple, aromatique, élégant. | 4,20€ | 7,50€ | 14,00€ | 21,00€ |
| Les Magérans AOP Côtes du Rhône Syrah - Rhône. Rond, fruité | 4,20€ | 7,50€ | 14,00€ | 21,00€ |
| Les Javeaux AOP Saint Nicolas de Bourgueil - Loire Cabernet franc - Loire. fruité, soyeux et finesse. | 4,50€ | 8,00€ | 15,00€ | 23,00€ |
| Gérard Bertrand "Grand Terroir" AOP Pic Saint Loup. Languedoc Roussillon Syrah et Grenache - Languedoc Roussillon. Ample, floral, olives. | 5,00€ | 8,50€ | 17,00€ | 26,00€ |
| Château Sergant Vignoble Milhade AOP Lalande de Pommerol - Bordeaux Merlot - Bordelais. Charpenté, profond, structuré. | 6,00€ | 11,00€ | 22,00€ | 33,00€ |

NOS EAUX

| | |
|--------------------|------------|
| Vittel 1 L |5,00€ |
| San Pelligrino 1 L |6,00€ |

LA FLOTTILLE

NOTRE CARTE DES VINS

NOS VINS BLANCS

| | 12cl | 25cl | 50cl | 75cl |
|---|-------|-------|--------|--------|
| Naturalys Chardonnay Bio Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc - Languedoc Roussillon Chardonnay - Languedoc-Roussillon Innovant, vif, biologique | 4,20  | 7,50  | 14,00  | 21,00  |
| Les Doneli res AOP Muscadet Sèvre Et Maine Sur Lie Loire Melon - Loire Frais, fruité, aromatique | 4,50  | 8,00  | 16,00  | 24,00  |
| La Vivandiere AOP Sancerre - Loire Sauvignon - Loire. Sec, généreux, fruits exotiques. | 5,20  | 9,00  | 17,50  | 28,00  |

NOS VINS ROSÉS

| | 12cl | 25cl | 50cl | 75cl |
|--|----------------|-------|--------|--------|
| Valadas AOP Côtes de Provence Grenache - Provence. Finesse, élégance, aromatique. | 4,20  | 7,50  | 14,00  | 21,00  |
| Gris Blanc - Gérard Bertrand IGP Pays D'Oc - Languedoc Roussillon Grenache gris - Languedoc Roussillon. Pur, unique, cristallin | 4,50  | 8,00  | 15,00  | 23,00  |
| Louis Constant AOP Champagne Brut Fruit , complexité, équilibre | 8,00  | 7,50  | 14,00  | 60,00  |
| Vin du mois | Nous consulter | | | |