

MENU DE LA PLAGE

PLAT
+ DESSERT

21.90

soit week-end
et jours fériés

ENTRÉE
+ PLAT

25.90

ENTRÉE + PLAT
+ DESSERT

29.90

ENTRÉE + PLAT
+ FROMAGE + DESSERT

33.90

Entrée au choix : 13.00 - Plat au choix : 20.00 - Dessert au choix : 10.00

ENTRÉES

Salade de saumon fumé et pommes-de-terre tièdes

Smoked salmon and warm potatoes

Terrine de poisson maison

Homemade fish terrine

Saucisson en brioche sauce porto

Sausage in brioche with Porto sauce

PLATS

Terre & Mer

Gambas et poitrine de veau rôties

Roasted gambas and veal breast

Filet mignon de porc aux saveurs du soleil levant

Porc tenderloin with spices

Bar rôti selon l'inspiration de la cheffe

Seabass according to the chef's inspiration

FROMAGES

Millefeuille de camembert

Camembert millefeuille

Assortiment de fromages normands

Assortiment of norman cheeses

DESSERTS

Pêche melba

Melba peach

Tarte maison

Seasonal tart

Cookie aux pépites de chocolat et glace caramel beurre salé

Cookie with chocolate chips and salted butter caramel ice cream

MENU COMPLET

PLAT
+ DESSERT

34.90

ENTRÉE
+ PLAT

38.90

ENTRÉE + PLAT
+ DESSERT

44.00

ENTRÉE + PLAT
+ FROMAGE + DESSERT

48.00

Entrée au choix : 18.00 - Plat au choix : 25.00 - Dessert au choix : 13.00

ENTRÉES

Foie gras de canard maison

Home made duck foie gras

Profiteroles d'escargots au roquefort

Snails profiterole with roquefort cheese

Assiette de fruits de mer (bulots, crevettes roses, 2 huîtres N°3)

Whelks, pink schrimps, 2 oysters

PLATS

Sole meunière (sup. 4€)

Sole meunière

Linguine aux coquillages

Linguine with shellfish

Entrecôte de boeuf au poivre

Fillet of beef in pepper sauce

FROMAGES

Millefeuille de camembert

Camembert millefeuille

Assortiment de fromages normands

Assortiment of norman cheeses

DESSERTS

Profiteroles au chocolat

Chocolate profiteroles

Tarte Tatin et glace à la vanille

Tarte Tatin with vanilla ice cream

Crème brûlée

Crème brûlée

PLATEAU DE FRUITS DE MER 1 PERS.

6 huîtres N° 3, bulots, crevettes roses et grises, 3 langoustines, 1/2 tourteau

42.00

6 oysters, whelks, grey and pink schrimps,

3 scampis, 1/2 crab

59.00

avec 1/2 homard (sur commande)

with 1/2 lobster

ASSIETTE DE FRUITS DE MER 1 PERS.

Assiette de bulots

13.00

Whelks

Assiette de crevettes roses

13.00

Pink schrimps

Assiette de fruits de mer

25.00

3 huîtres N°3, crevettes roses et grises, bulots, 1 langoustine

3 oysters, whelks, schrimps, whelks, 1 scampi

LES HUÎTRES N°3 DE NORMANDIE

Par 6

17.00

Par 9

21.00

Par 12

25.00

LES GLACES & SORBETS

vanille, chocolat, caramel beurre salé, café, fraise, framboise, myrtille, citron

vanilla, chocolate, caramel, coffee, strawberry, raspberry, blueberry, lemon

1 boule - 4.50

2 boules - 5.50

3 boules - 6.50

Café ou thé gourmand 12.00

MENU ENFANT 14.00

- de 10 ans

Filet de la mer à la crème
ou steak haché
Glace 2 boules