

Formules Apéritives (à partager à deux ou plus) :

<i>Planche et son Saucisson</i>	7.00 €
<i>Verrine de Foie Gras de Canard pour Deux, Toasts et Pain d'Epices</i>	15.10 €
<i>Les deux Verres de Sauternes en supplément en accompagnement</i>	6.00 €

Entrées Froides :

<i>Carpaccio de Bœuf à la Parmesane</i>	10.10 €
<i>Rémoulade de Champignons au Jambon de la Forêt Noire</i>	6.60 €
<i>Marbré de Foie Gras de Canard aux Figues</i>	15.70 € 13.90 € *
<i>Terrine de Sanglier aux Airelles</i>	6.90 €
<i>Salade de Raie au Vinaigre de Framboises</i>	10.00 €

Entrées Chaudes :

<i>Soupe de Poissons et ses Garnitures</i>	6.60 €
<i>Vol au Vent d'Escargot et Cèpes au Jambon Cru</i>	9.70 €
<i>Salade tiède de Saint Jacques, Mesclun à la Vinaigrette Gourmande</i>	15.90 €

Fruits de Mer :

<i>Bulots Mayonnaise</i>	8.90 €
<i>Huîtres de Normandie N°3</i>	Les 6 12.70 €
	Les 9 17.90 €
	Les 12 23.20 €

Plateaux de Fruits de Mer sur commande 24h à l'avance

<i>Plateau de Fruits de Mer 1 Personne</i>	41.00 €
<i>(1/2 tourteau, 6 Huîtres de Normandie N°3, Crevettes Grises et Roses, 3 Langoustines, Bulots, Bigorneaux)</i>	
<i>Plateau de Fruits de Mer 2 Personnes</i>	79.00 €
<i>(1 tourteau, 12 Huîtres de Normandie N°3, Crevettes Grises et Roses, 6 Langoustines, Bulots, Bigorneaux)</i>	

Prix Nets

(*) Ces prix sont baissés conformément aux engagements pris par les restaurateurs dans le cadre de la baisse de la TVA à 5.5%

Moules Frites :

<i>A la Marinère</i>	12.50 €
<i>A la Crème</i>	13.50 €

Viandes :

<i>Faux Filet Race Normande au Beurre Persillé et ses Frites</i>	14.90 €
<i>Filet de Bœuf aux Pleurotes</i>	19.30 €
<i>Souris d'Agneau au Jus de Thym</i>	19.50 € 17.20 € *
<i>Filet de Poulet Farci aux Brisures de Truffes</i>	14.40 €
<i>Mignon de Porc Sauce Normande</i>	12.30 €

Poissons :

<i>Filet de Bar au Pesto</i>	17.30 €
<i>Aile de Raie aux Câpres</i>	12.70 €
<i>Pavé de Turbot au Beurre d'Agrumes</i>	20.10 €
<i>Noix de Saint Jacques au Noilly Prat</i>	18.70 €
<i>Cassolette de Cabillaud à la Florentine</i>	12.30 €
<i>Poissons du Marché</i>	<i>Voir Ardoises</i>

Menu Enfant

8.90 € 7.80 €

Plat + Dessert

Les enfants sont invités

Avec la carte :



*Carte Gratuite, Réservée aux Personnes Majeures
Voir règlement*

Au Choix :

Jambon Grillé, Filet de Cabillaud, Nuggets de Poulet ou Steak Haché

Servi avec : Frites, Riz ou Légume du Jour

Yaourt aux Fruits, Compote ou Glace

Prix Nets

() Ces prix sont baissés conformément aux engagements pris par les restaurateurs dans le cadre de la baisse de la TVA à 5.5%*

Fromages :

<i>Duo du Fromager</i>	4.00 €
<i>Trilogie des Normands (Camembert, Pont l'Evêque et Livarot)</i>	5.40 €

Desserts :

<i>Faisselle au Coulis de Fruits Rouges</i>	4.10 €
<i>Moelleux Poires et Caramel, Glace Vanille</i>	6.40 €
<i>Baba au Rhum et son Pointu de Rhum Brun</i>	8.70 € 7.70 € *
<i>Île Flottante</i>	4.30 €
<i>Nougat Glacé</i>	4.50 €
<i>Terrine de Pommes à la Normande</i>	4.60 €
<i>Gâteau Fondant au Chocolat, Crème Anglaise</i>	5.80 €
<i>Café Gourmand</i>	7.60 €
<i>Expresso, Pointu de Calvados ou Get 27, surprises du Chef</i>	
<i>Sans Pointu</i>	6.90 €

Coupes de Glaces :

<i>Coupe 2 Boules</i>	3.00 €
<i>Coupe 3 Boules</i>	4.00 €

Parfums : Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Framboise, Cassis, Pomme Verte, Citron Vert, Pistache, Noix de Coco, Menthe Chocolat, Fruits de la Passion, Caramel Beurre Salé, Rhum Raisin
Supplément Chantilly : 0.80 €
Supplément Coulis : 0.80 € (Fruits Rouge, Chocolat, Café)

<i>Café ou Chocolat Liégeois</i>	5.40 €
<i>(3 Boules Café ou Chocolat, Sauce Café ou Chocolat, Chantilly)</i>	
<i>Dame Blanche</i>	5.40 €
<i>(3 Boules Vanille, Sauce Chocolat, Chantilly)</i>	
<i>Coupe Fruits Rouges</i>	5.40 €
<i>(Sorbet Cassis, Sorbet Framboise, Glace Fraise, Sauce Fruits Rouges, Chantilly)</i>	
<i>Coupe des Îles</i>	5.40 €
<i>(Glace Coco, 2 Boules Sorbet Passion, Coulis de Fruits Rouges, Chantilly)</i>	

Coupes de Glace Alcoolisées :

<i>Coupe Normande</i>	6.70 €
<i>(3 Boules Sorbet Pomme Verte, Calvados)</i>	
<i>Colonel</i>	6.70 €
<i>(3 Boules Sorbet Citron Vert, Vodka)</i>	
<i>Coupe Exotique</i>	6.70 €
<i>(3 Boules Passion, Passoa)</i>	
<i>Coupe Fraîcheur</i>	6.70 €
<i>(3 Boules Glace Menthe Chocolat, Get 27)</i>	

Prix Nets

() Ces prix sont baissés conformément aux engagements pris par les restaurateurs dans le cadre de la baisse de la TVA à 5.5%*

Menu « Entre Terre et Mer »

26.50 €* 23.50 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert à 18.90 €

Carpaccio de Bœuf à la Parmesane

ou

Rémoulade de Champignons au Jambon de la Forêt Noire

ou

Les Bulots Mayonnaise

ou

Terrine de Sanglier aux Airelles

ou

Soupe de Poissons et ses Garnitures

ou

Salade de Raie au Vinaigre de Framboises

Faux Filet Race Normande au Beurre Persillé

ou

Filet de Poulet Farci aux Brisures de Truffes

ou

Mignon de Porc Sauce Normande

ou

Aile de Raie aux Câpres

ou

Cassolette de Cabillaud à la Florentine

ou

Poissons du Marché voir Ardoises

Terrine de Pommes à la Normande

ou

Gâteau Fondant au Chocolat, Crème Anglaise

ou

Faisselle au Coulis de Fruits Rouges

ou

Île Flottante

ou

Nougat Glacé

ou

Coupe Trois Boules



Menu « Plaisir »

42.30 €* 37.30 €

Salade tiède de Saint Jacques, Mesclun à la Vinaigrette Gourmande

ou

Marbré de Foie Gras de Canard aux Figs

ou

Les Huîtres de Normandie les 9

ou

Vol au Vent d'Escargot et Cèpes au Jambon Cru

Filet de Bœuf aux Pleurotes

ou

Souris d'Agneau au Jus de Thym

ou

Filet de Bar au Pesto

ou

Noix de Saint Jacques au Noilly Prat

ou

Pavé de Turbot au Beurre d'Agrumes

Dessert à la Carte

Prix Nets

*Demandez à notre équipe
notre menu du jour à 16 €
et notre plat du « jeu »*

à 7.77 € ~~8.88 €~~*

(*) Ces prix sont baissés conformément aux engagements pris par les restaurateurs dans le cadre de la baisse de la TVA à 5.5%

Formules Apéritives (à partager à deux ou plus) :

Planche et son Saucisson : Sec, aux Herbes ou au Poivre 7.00 €

Verrine de Foie Gras de Canard pour Deux, Toasts et Pain d'Epices 15.10 €
Les deux Verres de Sauternes en supplément en accompagnement 6.00 €

Cocktails 25 cl

Sans Alcool : 5.70 €

Carribbean Sun :

Vague rafraîchissante de 4 Fruits Exotiques : Papayes, Mangues, Ananas, Fruits de la Passion et Jus d'Orange

Coconut King :

Délicat Nectar de Noix de Coco, Vanille, Crème et Jus d'Ananas

Jungle Green :

Délicieux Mélange de Kiwis, Pommes Vertes, Aloé Véra, Bananes et Jus d'Orange

Alcoolisés : 8.50 €

Pina Colada :

Rhum Jamaïcain, Crème de Noix de Coco, Crème et Jus d'Ananas

Zomby :

Rhum Blanc, Rhum Brun, Abricot, Epice, Citron Vert et Jus d'Orange

Mai Tai :

Rhum Blanc, Rhum Brun, Cerise, Amande, Citron Vert, Grenadine et Jus d'Orange

Sex on The Beach :

Vodka, Maracuja, papaye, Pêche, Pêche Blanche, Jus d'Orange et Jus d'Ananas

Swimming Pool :

Rhum Jamaïcain, Vodka, Crème de Noix de Coco, Curaçao Bleu, Crème et Jus d'Ananas

Prix Nets

() Ces prix sont baissés conformément aux engagements pris par les restaurateurs dans le cadre de la baisse de la TVA à 5.5%*

Apéritifs :

<i>Américano Maison 10 cl</i>	7,00 €
<i>Kir Vin Blanc (Cassis, Mûres, Pêche, Fraise des Bois, Framboise) 10 cl</i>	3,10 €
<i>Kir Royal 12 cl</i>	9,10 €
<i>Ricard, 2 cl</i>	3,50 €
<i>Martini Rouge, Blanc, Campari 5 cl</i>	3,50 €
<i>Suze 5 cl</i>	3,50 €
<i>Porto Rouge, Porto Blanc 5 cl</i>	3,50 €
<i>Pommeau de Normandie 5 cl</i>	3,50 €
<i>Muscat de Rivesaltes 5 cl</i>	3,50 €

Alcools 4 cl :

<i>Gin Gordon's</i>	6,50 €
<i>Tequila Olmeca</i>	6,50 €
<i>Vodka Wyborowa</i>	6,50 €
<i>Malibu, Passoa, Soho</i>	6,50 €
<i>Rhum Havana</i>	6,50 €

Whisky :

<i>Ballantine's</i>	6,80 €
<i>Johnnie Walker Black 12 Ans Blended</i>	7,80 €
<i>Aberlour 10Ans Single Malt</i>	8,50 €
<i>Black&shu Irish with Sherry Casks</i>	7,50 €
<i>Jack Daniel's</i>	7,80 €
<i>Bourbon Four Roses</i>	7,00 €
<i>Bushmill</i>	7,00 €
<i>Supplément Sodas ou Jus de Fruits</i>	1,00 €

Prix Nets

(*) Ces prix sont baissés conformément aux engagements pris par les restaurateurs dans le cadre de la baisse de la TVA à 5.5%

Boissons fraîches :

Jus de fruits :	20 cl	3.60€	3.20 € *
<i>Orange, Pomme, Ananas, Abricot, Pamplemousse, Tomate</i>			
Sirop à l'eau	25 cl		2.40 €
Limonade	25 cl		2.60 €
Diabolo, Lait au Sirop	25 cl		2.80 €
Orangina, Neastea, Schweppes	25 cl		3.80 €
Sodas :	33 cl		3,80 €
<i>Coca Cola, Light, Zéro, Sprite, Fanta Orange, Perrier</i>			
Evian	25 cl	3.10€	2.80 € *
Evian, Badoit	50 cl	3.80€	3.40 € *
Evian, Badoit	100 cl	4.80€	4.30 € *

Bières :

1664 bouteille	33 cl		3,50 €
Bouteilles :	33 cl		4.80 €
<i>Adelscott, Desperados, Pelforth Brune, 1664 Blanche</i>			

Supplément Picon Bière 0.80 €

Supplément sirop 0,20 €

Boissons Chaudes :

Café		2.50€	2.20 € *
Grand café, Grand Décaféiné			3,50 €
Décaféiné			2.60 €
Noisette			2,80 €
Café Crème,			3.50 €
Thé nature (Ceylan, Earl Grey, Vert à la Menthe) Infusions (tilleul, verveine)		3.10€	2.80 € *
Thé au lait, au citron			3,40 €
Chocolat			3,80 €
Cappuccino, Chocolat Viennois			4,20 €

Prix Nets

(*) Ces prix sont baissés conformément aux engagements pris par les restaurateurs dans le cadre de la baisse de la TVA à 5.5%

Consultez notre Carte des Vins et Champagnes à « Prix Plaisirs »[★]

** L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

Digestifs : 4 cl

<i>Eaux de vie : (Mirabelle, Framboise, Poire William)</i>	6,50 €
<i>Grand-Marnier, Cointreau, Bailey's</i>	6,50 €
<i>Get 27, Get 31, Marie Brizard</i>	6,50 €
<i>Calvados Château du Breuil 8 ans</i>	6,80 €
<i>Calvados Château du Breuil 15 ans</i>	9,50 €
<i>Fine de Cognac Hennessy VSOP</i>	6,80 €
<i>Armagnac Janneau VSOP</i>	6,80 €

Prix Nets

() Ces prix sont baissés conformément aux engagements pris par les restaurateurs dans le cadre de la baisse de la TVA à 5.5%*