

CARTE DE MENU

Une nouvelle saison, un nouveau menu! Le chef travaille avec Amir (jour) des produits frais, le meilleur de la mer et le meilleur dans le pays. **Voici un exemple de notre menu. Les prix sont une indicatoin!!**

Entrées

Foie gras maison Avec sa garniture confit figues, toast et pain épicée 10,50 €

Suggestion du vin: Muscat de rivesaltes. 4,50 € verre

Nage de Langoustines et poisson du jour 9,50 €

Coquilles St Jaques meunières sur lit de poireaux et crème (que pendant la saison!) 9,50 €

Couteaux cuits à l'ail et vin blanc 8,50 €

Salade Neufchâtel et jambon Bayonne 7,50 €

Plats

Pavé Turbot rôti au vin blanc et sa sauce Vierge 29,50 €

Côte de Bœuf séchée 3 semaines sauce Béarnaise (min. 2personnes) 24,50 €

pp

Carré d'agneau, jus au Thym et légumes de saisons 23,50 €

Sole Meunière pommes de terre tournées safranées et carottes glacés 24,50 €

Beignet dos Cabillaud mariné aux oranges et anis 19,50 €

Vos plats sont accompagnés soit de frites maison, pomme purée maison

Desserts

Pavlova: meringue & fruits rouge & chantilly maison 7,50 €

Tarte fine aux pommes mousse au caramel et une boule de glace vanille fait maison 8,50 €

Soufflée au cointreau et sa boule de glace framboise/poivre (à commander en début de repas) 10,50 €

Pain Perdu façon Hollandais 8,50 €

Dessert Gourmand une vraie dégustation! 11,00 €

Fromages d'Olivier 4,50 €

Des meilleur fromages loco

Suggestion accompagne une verre de porto 4,50 €

Nos Fruits de mer

Assiette fruits de mer* 2x Huitres, 2x crevettes roses, crevettes grises, bulots, bigorneaux, 2 amandes 10,50 €

6 huitres de Pourville servi sur son lit de glace 13,50 €

Plateau Fruits de mer* 4x Huitres, 4x crevettes roses, crevettes grises, bulots, bigorneaux, 3 amandes, 2 langoustines, demi tourteau/crabe 29,50

€pp

Au Détail

6 Huitres nr3 11,50 €

Bulots mayonnaise 5,50 €

Bigorneaux	4,50 €
Crevettes roses	5,50 €
Crevettes grises	4,50 €
Langoustines (5)	12,50 €

** La composition de l'assiette et plateau Fruit de mer dépend de la pêche du jour et les huitres proviennent soit de Pourville ou d'Isigny.*

Les menus changent régulièrement regarde les ardoises pour le menu actuel.

Menu du Chef

Entrée & Plat & Dessert	26,50 €
-------------------------	---------

Menu Gourmand

6 Plats à déguster	39,50 €
--------------------	---------

Pour les enfants <12 ans le chef prépare avec plaisir une **menu enfant** 10,50 €

Boissons Fraîches

Jus de Fruits 25 cl Poire, Mango ou Orange)	3,00 €
Coca Cola 20 cl	3,00 €
Coca Cola light 33cl	3,50 €
Orangina 25 cl	3,00 €
Schweppess 25cl	3,00 €
Perrier 25cl	3,00 €
Cacolac 20cl	3,00 €
Sirop (grenadine, fraise, citron, pamplemousse, menthe)	2,00 €

Apéritifs

Crémant (Vouvray)	4,50 €
Kir de cassis ou peche (crémant)	4,50 €
Kir vin blanc	4,00 €
Whisky Ballantines ou	4,50 €
The Balvenie (15 ans)	9,50 €
Américano Maison	6,00 €
Porto rouge	4,50 €
Muscat	4,50 €
Martini blanc ou rouge	4,50 €
Pastis	4,00 €
Suze	4,50 €
Contreaux	4,50 €
Bière Heineken 33cl (bouteille)	3,50 €
Bière Hoegaarden (blanche)	4,00 €
Bière Pelforth (brune)	4,00 €
Pico bière	4,00 €
Verre de vin Bordeaux (ou demande la carte de vin)	3,50 €

Champagne (coupe) 7,50 €
Champagne (bouteille) 38,50 €

Boissons Chaudes

Café 2,00 €
Café double 3,00 €
Café au lait 2,50 €
Cappuccino (lait ou chantilly) 3,00 €
Noisette 2,00 €
Thé 2,50 €
Chocolat chaud 3,00 €
Chocolat viennois 3,50 €

Nous cuisinons des produits régionaux avec une petite touche internationale et toujours avec de produit frais. Nous vous proposons des menus variés suivant les saisons

Pour les groupes + 10 personnes nous avons un menu adapté.