

LA DIGUE

Villers-sur-Mer

MENU 38 € [↑]

ENTREE + PLAT + FROMAGE OU DESSERT

* Un supplément est à prévoir sur certains plats

ENTREES

Foie gras maison, gelée Porto, hibiscus (sup.5€)	18
St Jacques confites, espuma polenta, chorizo (sup.3€)	16
Tataki de Bœuf « comme un Bo Bun »	13
Velouté de champignons, chips de lard, œuf parfait	13
Saumon Gravlax, vinaigrette suédoise, grenailles	13
Les 5 Huîtres « Asnelles » n°3	13

POISSONS

St Jacques au Beurre noisette et Panais (sup.5€)	27
Filet de Bar, beurre blanc citronné (sup.5€)	27
Dos de Cabillaud, crème de moules au safran	22
Saumon Label Rouge confit, coulis de cresson, sésame	22
Moules de Bouchot, crème au lait cru de Normandie	19

VIANDES

Entrecôte Normande, env. 350g, béarnaise (sup.5€)	27
Belle côte de cochon nourri au grain, jus de veau	22
Filet de canette, purée d'oranges, hibiscus	22
Tartare de bœuf coupé au couteau, bien préparé	19

UNE GARNITURE AU CHOIX :

Purée pur beurre	-
Frites maison	-
Riz sauvage	-
Haricots verts croquants à l'ail	-
Salade verte	-
Garniture supplémentaire	5

FROMAGE

Le Pont l'Evêque « Martin »	8
-----------------------------	---

DESSERTS

Notre « Belle Hélène »	9
Crèmeux chocolat blanc passion, sorbet passion	9
Pomme cuite au caramel, sablé fleur de sel, glace vanille	9
Verrine au chocolat et crumble coco	9
Café gourmand/ Thé Gourmand	9/10
Affogato : Espresso, boule de glace vanille, biscuit, liqueur d'Amaretto	9

Sorbets et glaces Bio « Terre Adélie »

La maison n'accepte pas les chèques – Ici, on fait tout maison !

A PARTAGER OU PAS

Assiette de charcuterie Bellota 100% Iberico: Jambon 48 mois, chorizo et saucisson	24
---	----

Rillettes de poisson, toasts	10
Bol d'accras maison	12
Friture d'éperlans, sauce tartare	12

ET AUSSI...

Cheeseburger, frites maison	19
Fish and chips, sauce tartare	18

COQUILLAGES ET CRUSTACES

Bulots mayo	10
Bol de crevettes grises	10
Crevettes roses, la douzaine	12

Huîtres « Asnelles » n°3	
Les 6	15
Les 9	22
Les 12	27

LE PETIT IODE

4 huîtres, bulots, crevettes roses et grises

LE GRAND IODE

6 huîtres, bulots, crevettes roses et grises

PLATS ENFANTS (-10ans)

Steak haché, garniture au choix

LES BLANCS	15CL	75CL
Lubéron, La Ciboise, M.Chapoutier	5	20
Elixir de Joÿ, IGP Côtes de Gascogne (Moelleux)	6	26
IGP Viognier d'Ardèche, M. Chapoutier (Bio)	7	30
Saint Joseph, Domaine Courbis	10	45
Châteauneuf-du-Pape, Château La Nerthe (Bio)		65
Côteaux du Giennois « Alchimie », Saget la Perrière	6	26
Menetou-Salon, Pierre Jacolin		32
Pouilly-Fumé, Dominique Guyot		36
Sancerre, Domaine de Terres Blanches, « Chêne Marchand »		60
Bourgogne Aligoté, Les Planchants	6	26
Chablis, Simonnet-Febvre	9	42
Rully 1 ^{er} Cru « Les Cloux » 2013, Olivier Leflaive	12	48
Chablis 1 ^{er} Cru « Montée de Tonnerre » 2012, Olivier Leflaive		60
Sauternes, « Cuvée Royale », François Janoueix	9	42
Pessac-Léognan, Château Tour Léognan 2015 (<i>Second du Château Carbonnieux</i>)		42
Domaine de la Grange des Pères 2012 (IGP Pays d'Hérault)	190	
LES ROUGES	15CL	75CL
Lubéron, La Ciboise, M.Chapoutier	5	20
Pic St Loup, domaine du Haut-Lirou	7	32
Côteaux du Giennois « Alchimie », Saget la Perrière	6	26
Menetou-Salon, Pierre Jacolin		32
Sancerre, Domaine de Terres Blanches, « La Louisonne »	60	
Côtes du Rhône « Un coup de dés » (Bio, sans sulfites ajoutés)	7	30
Crozes-Hermitage, David Reynaud (Bio)		39
Saint Joseph, Domaine Courbis		45
Aloxe Corton 2013, Olivier Leflaive		60
Clos de Vougeot Grand Cru «Près Le Cellier» 2009, Méo Camuzet	460	
Lalande de Pomerol, « Château des tourelles » 2013	8	39
Moulis, La Salle de Château Poujeaux 2011 (<i>Second du Château Poujeaux</i>)	12	48
Saint-Estèphe, Marquis de Calon 2012 (<i>Second du Château Calon-Ségur</i>)		60
Saint-Julien, Connétable de Talbot 2014 (<i>Second du Château Talbot</i>)		60
LES ROSES	15CL	75CL
IGP Méditerranée, Demoiselle sans Gêne (Bio)	5	20
Côtes de Provence, Jas D'esclans Cru Classé (Bio)	7	30
Côtes de Provence, Château Sainte Marguerite, Cru Classé	39	
Côtes de Provence, Minuty Prestige	8	39

LES BULLES	12CL	75CL
Deutz Brut Classique	15	75
Deutz Rosé		90
Hélène Beaugrand, « Les fab'uleuses », Blanc de Blancs		65
Moët Ice Impérial		100
Dom Pérignon		250