

LES HUITRES

Normandie	x3	x6	x9
Pleine mer n°3	9	18	27
Pleine mer n°4 papillon	8	16	24

Taillepie	x3	x6	x9
Royale d'isigny n°2	11	22	33
Royale d'isigny n°4	9	18	27

Asnelles	x3	x6	x9
Spéciales n°3	10	20	30
Papillon n°4	9	18	27

Gillardeau	x3	x6	x9
Spéciales n°3	15,5	31	46,5
Papillon n°5	12	24	36

Pour déguster 39€

3 huitres de normandie n°3
3 huitres d'isigny n°4
3 huitres gillardeau n°3
3 huitres d'asnelles n°3

Assiette de fruits de mer

32€



crevettes grises
crevettes roses
bulots / bigorneaux
huitres / langoustine

Bulots du Cotentin.....	13
Bigorneaux	8
Crevettes roses x6	19,5
Crevettes grises	13
Langoustines x6	34
Tourteau	demi..10 entier...20
1/2 langouste	36
1/2 homard bleu froid.....	38

servis avec de la mayonnaise maison



nos plateaux

Marinette 56	Crustacés 74	Royal 92	Impérial 130
3 huitres pleine mer 3 huitres d'asnelles 3 crevettes crevettes grises bigorneaux, bulots 3 langoustines 1/2 tourteau	3 crevettes crevettes grises 4 langoustines 1 tourteau 1/2 homard bleu	3 huitres pleine mer 3 huitres d'asnelles 3 crevettes crevettes grises bigorneaux, bulots 3 langoustines 1/2 tourteau 1/2 homard bleu	3 huitres pleine mer 3 huitres d'asnelles bigorneaux, bulots 3 crevettes crevettes grises 4 langoustines 1 tourteau 1/2 homard bleu 1/2 langouste

LES ENTRÉES

LES TRADITIONS

Rôti de bœuf en cocotte 26

Cocotte du pêcheur 27

Escalope de veau à la normande 28



Nos charcuteries

Rillettes d'Anjou
10,5

Andouille de Vire & Guémené
9

La terrine de canard
12,5

un peu des trois - 13,5

Œufs durs, mayonnaise - 7

Burratina / tomate, basilic - 14

Frisée aux lardons / œuf poché - 12

Salade de chèvre chaud / miel / pomme - 15

Tartare de bar, Granny Smith - 18 / huîtres - 22

Soupe de poisson "Jeannette", rouille et croûtons - 14

Escargots de la vallée d'Auge x6 - 13

L'os à moelle, croque au sel, pain grillé - 10,5

Camembert AOP rôti au miel - 16

Calamars frits, creamy spicy - 14,5

Gratinée à l'oignon - 9,5

Fromages fermiers au lait cru

Trio de fromages - 13

Pont-l'évêque / Camembert / Livarot

Au choix - 9

LES CLASSIQUES



Fruits de mer
au dos... ↻

Tartare de bœuf bistro, frites maison - 24,5

Filet de canard, pommes et sirop d'érable - 25

Coquillettes au jambon et comté - 19,5

Onglet de bœuf, sauce poivre - 26

Burger gourmand Marinette - 26,5

paleron de veau, lard, tome, frites maison

Andouillette à l'ancienne, sauce moutarde - 21,5

Pavé de thon snacké crème basilic et condiments - 27

Filet de bar, courgettes rôties, sauce vierge - 28

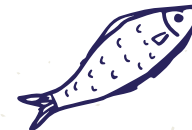
Escalope de saumon, sauce bonne femme - 26

Moules / frites marinières ou crème cuisinée - 22

Belle sole meunière de nos côtes - (à l'ardoise)

Les accompagnements - 6

riz • mesclun • pommes vapeur
purée • frites maison • haricots verts



LES DESSERTS

Nos desserts sont faits maison

Crêpes suzette ou Marinette 14,5
flambées en salle

Mousse au chocolat..... 10

Brioche perdue glace vanille, chantilly..... 10

Paris Brest 11

Profiteroles et sauce chocolat 11

Tartelette framboise..... 11,5

Tarte tatin crème crue 11

Crème brûlée vanille 10

Baba au Calvados 10,5

Flan pâtissier à la vanille..... 11

GLACES ET SORBETS

Fraise / Pomme / Café
Chocolat / Vanille

2 boules 10,5

Dame Blanche 12,5

Chocolat Liégeois 12,5