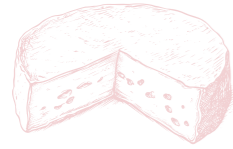


FROMAGES

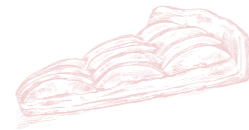
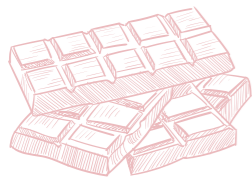


Trio de fromages 13
Pont-l'Évêque / Camembert / Livarot

Au choix 9
Pont-l'Évêque / Camembert / Livarot

DESSERTS

- Crêpes suzette *flambées en salle* 18
Nougat glacé, *coulis de fruits rouges* 11,5
Profiterole, *sauce chocolat* 14
Paris Brest 12
Mousse au chocolat 11
Crème brûlée vanille 11,5
Mi-cuit chocolat, *glace vanille* 13,5
Tartelette au citron 12
Tartelette chocolat caramel 13
Tarte tatin, *crème fermière** 13
Baba au rhum, *crème fouettée* 9,5
Île flottante, *caramel et amandes grillées* 11
Tiramisu à partager 22



GLACES & SORBETS

Berthillon

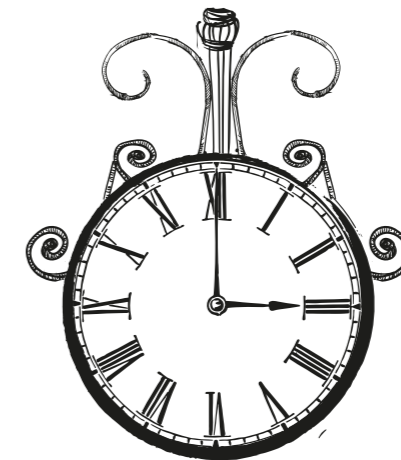
Coupe 2 boules 12,5
*Chocolat • Moka • Vanille • Caramel beurre salé • Fraise • Framboise
Poire • Pomme verte • Pistache • Rhum raisins*

- Glace tatin 14
Sorbet Calvados 14
Café ou Chocolat liégeois 14,5
Dame blanche 14,5



LE CENTRAL

BRASSERIE - HOTEL
RESTAURANT





FRUITS DE MER

servis avec de la mayonnaise

Assiette de fruits de mer 38
*(crevettes grises et roses, étrille, huitres,
langoustine, bulots, bigorneaux)*

Bulots <i>cuits chez nous, mayonnaise</i>	14	Buisson de langoustines (x8)	48
Le pot de bigorneaux	11	Le tourteau <i>en solo</i>	22
Crevettes grises	15	Demi langouste <i>mayonnaise</i>	39
La ronde de crevettes roses <i>bio (x8)</i>	28	Demi homard	39
Oursins <i>selon arrivage</i>			

NOS HUÎTRES



Dégustation d'huitres 42
3 pleine mer n°3 • 3 Isigny n°4 • 3 Gillardeau n°3 • 3 Asnelles n°3

Normandie	x3	x6	x9	Asnelles	x3	x6	x9
<i>Pleine mer n°3</i>	10	20	30	<i>Spéciales n°3</i>	11,5	23	34,5
<i>Pleine mer n°4 papillon</i>	9	18	27	<i>Papillon n°5</i>	10	20	30
Maison Taillepie				Gillardeau			
<i>Royale Isigny n°2</i>	12	24	36	<i>Spéciales n°3</i>	16	32	48
<i>Royale Isigny n°4</i>	9	18	27	<i>Papillon n°5</i>	13	26	39



Spécialités



Escalope de veau *à la normande** 33

Chou farci *laqué au four* 33

Demi langouste grillée, *sauce vierge* 46

Haddock, œuf *poché, épinards, sauce hollandaise* 33

Le samedi : Côte de bœuf et os à moelle, *1,2kg à partager* 90

Le dimanche : Gigot d'agneau *cuit à l'os, flageolets cuisinés* 29,5

VIANDES

Poulet rôti 24	<i>sauce morilles</i>	29,5
<i>« Ferme de la Vallée », l'aile ou la cuisse</i>		
Château filet,	<i>béarnaise</i>	44
Tripes <i>à la mode de Caen</i>		24
Andouillette AAAAA		25
<i>crème et graines de moutarde</i>		
Ris de veau rissolés,	<i>crème et morilles</i>	39
Belle entrecôte <i>à la plancha,</i>		38
<i>(300gr environ) béarnaise</i>		
Rognons de veau,	<i>sauce Madère</i>	26
Steak tartare,	<i>bien assaisonné, fait en salle</i>	26
Confit de canard <i>du Périgord,</i>		26
<i>pommes sarladaises</i>		
Véritable filet de bœuf <i>au poivre*</i>		46
<i>flambé en salle</i>		

POISSONS

Quenelle de brochet,	<i>sauce nantua</i>	25
Pavé de cabillaud,	<i>épinards à la crème</i>	31,5
Pavé de saumon,	<i>sauce béarnaise</i>	29,5
Aile de raie,	<i>sauce grenobloise</i>	29,5
Noix de Saint-Jacques de pays		36
<i>en persillade</i>		
Filet de bar vapeur,	<i>beurre blanc</i>	36
<i>et œufs de truite</i>		
Belle sole meunière	<i>(500gr environ)</i>	56
Moules de Bouchot <i>marinière, frites</i>		22
Moules de Bouchot <i>à la crème*, frites</i>		24

Accompagnements 7€

*riz pilaf • purée • frites maison • haricots verts • pommes vapeurs
épinards frais • cœur de laitue (9€)*

** crème crue fermière de normandie "Maison Borniambuc"*

Choucroutes



Central 33

(chou, jarret de porc,
saucisse de Francfort, lard fumé,
saucisson à l'ail, pomme vapeur)

**Mareyeur 33
au champagne**

(haddock, saumon, cabillaud,
moules)

SALADES



Chèvre chaud 16

Pousses d'épinards, œuf poché et lardons 16

Endives au roquefort et noix 16

César salade, poulet rôti 19

PÂTES



Linguine Vongole 29

Linguine crémees, œufs de truite 28
zestes de citron, poivre

Linguine à la langouste 48
sauce tomate légèrement épicée



NOS PLATEAUX



Central

61

3 Huitres pleine mer

3 Huitres Gillaudeau

Bigorneaux

Bulots

3 Crevettes

3 Langoustines

Crevettes grises

1/2 Tourteau

Crustacés

77

3 Crevettes

Crevettes grises

3 Langoustines

1 Tourteau

1/2 Homard bleu

Royal

102

3 Huitres pleine mer

3 Huitres Gillaudeau

Bigorneaux, Bulots

3 Crevettes

Crevettes grises

3 Langoustines

1/2 Tourteau

1/2 Homard bleu

Impérial

140

3 Huitres pleine mer

3 Huitres Gillaudeau

Bigorneaux, Bulots

3 Crevettes

Crevettes grises

3 Langoustines

1/2 Tourteau

1/2 Homard bleu

1/2 Langouste

◆ ◆ ◆ *Semainier du Central* ◆ ◆ ◆

LUNDI	Poulet fermier mijoté au cidre - 20€ <i>crème de Normandie</i>
MARDI	Véritable steak au poivre, <i>frites</i> - 21€
MERCREDI	Boudin noir <i>aux pommes</i> - 19€
JEUDI	Bœuf bourguignon, <i>pommes vapeur</i> - 23€
 VENDREDI	Fish & Chips, <i>sauce tartare</i> - 25€

À PARTAGER

Terrine des copains 18 <i>foie gras de canard, foie de volaille, porc</i>
Burrata des Pouilles (250gr), <i>pain toasté</i> 32
Rillettes de poissons, <i>croûtons</i> 16
Friture d'éperlans, <i>sauce tartare</i> 18
Pétoncles <i>farcis au beurre d'ail</i> 20
Calamars frits, <i>creamy spicy</i> 19,5
Couteaux plancha <i>en persillade</i> 21

ENTRÉES

Œufs mayonnaise <i>maison</i> 9,9
Foie gras de canard <i>mi-cuit</i> 29
Cocktail avocat <i>et crevettes</i> 18
Poireaux servis tièdes, <i>vinaigrette moutardée</i> 14
Tartare saumon & avocat, <i>vinaigrette ponzu</i> 22
Carpaccio de Saint-Jacques, <i>citron vert et condiments</i> 24
Haricots verts, <i>coeurs d'artichaut, vinaigrette</i> 14
Saumon fumé, <i>crème crue et blinis</i> 24,5
Gratinée à l'oignon <i>des Halles de Paris</i> 13,5
Soupe de poissons « <i>Maison Saiter</i> » 17
Hareng fumé, pommes à l'huile <i>en terrine</i> 15
Os à moelle <i>et pain toasté</i> 17

