

LES MOUETTES

FRUITS DE MER

servis avec de la mayonnaise maison

les huîtres

NORMANDIE x3 x6 x9

PLEINE MER N°3 9 18 27

PLEINE MER N°4 PAPILLON 8 16 24

TAILLEPIED x3 x6 x9

ROYALE D'ISIGNY N°2 11 22 33

ROYALE D'ISIGNY N°4 9 18 27



POUR DÉGUSTER 37€

3 HUITRES DE NORMANDIE N°3

3 HUITRES D'ISIGNY N°4

3 HUITRES GILLARDEAU N°3

3 HUITRES D'ASNELLES N°3

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



ASSIETTE DE FRUITS DE MER 32€

1 ETRILLE • CREVETTES GRISES • CREVETTES ROSES • BULOTS • BIGORNEAUX • HUITRES • LANGOUSTINE

BULOTS DU COTENTIN 13

BIGORNEAUX 8

CREVETTES ROSES (x6) 19,5

CREVETTES GRISES 13

OURSIN *selon arrivage* 6

LANGOUSTINES (x6) 34

TOURTEAU (demi) 10 (entier) 20

DEMI LANGOUSTE 36

DEMI HOMARD BLEU FROID 38



Plateaux

MOUETTES 56€

3 HUITRES PLEINE MER

3 HUITRES D'ASNELLES

3 CREVETTES

CREVETTES GRISES

BIGORNEAUX, BULOTS

3 LANGOUSTINES

1/2 TOURTEAU

CRUSTACÉS 74€

3 CREVETTES

CREVETTES GRISES

3 LANGOUSTINES

1 TOURTEAU

1/2 HOMARD BLEU

ROYAL 92€

3 HUITRES PLEINE MER

3 HUITRES D'ASNELLES

3 CREVETTES, CREVETTES GRISES

BIGORNEAUX, BULOTS

3 LANGOUSTINES

1/2 TOURTEAU

1/2 HOMARD BLEU

IMPÉRIAL 130€

3 HUITRES PLEINE MER

3 HUITRES D'ASNELLES

BIGORNEAUX, BULOTS

3 CREVETTES

CREVETTES GRISES

3 LANGOUSTINES

1/2 TOURTEAU

1/2 HOMARD BLEU

1/2 LANGOUSTE



LES MOUETTES



LES PETITS PLATS



à partager



Fromages fermiers

TRIO DE FROMAGES 13
CAMEMBERT AOC • PONT L'EVÊQUE • LIVAROT
AU CHOIX 9

ŒUFS DUR MAYONNAISE 7

POIREAUX FAÇON MIMOSA 9,5

LENTILLES VERTES TIÈDES, VINAIGRETTE MOUTARDE 9

BELLE TRANCHE DE TERRINE CAMPAGNARDE 11

JAMBON DE PAYS, GROS CORNICHONS 12

SALADE NORMANDE 13,5
(MESCLUN, BEIGNETS DE CAMEMBERT, POMMES, NOIX)

CEVICHE DE THON, AVOCAT, CORIANDRE 19

HARENG, POMMES À L'HUILE 11

CALAMARS FRITS, CREAMY SPICY 14,5

CAMEMBERT AOC RÔTI AU MIEL ET ROMARIN 16

FRITTO DE FLEURS DE COURGETTES, FROMAGE FRAIS 13

SOUPE DE POISSON "JEANNETTE", ROUILLE ET CROUTONS 14

@LESMOUETTESTROUVILLE

PRIX NETS EN EUROS / BOISSON NON COMPRISE / SERVICE COMPRIS / LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES

LES MOUETTES

À TABLE !



ENTRECÔTE
DOUBLE 58€
(500g)

NOS SPECIALITÉS

pour deux



CHOUCRUTE DU PÊCHEUR
AU CHAMPAGNE 53€

cabillaud, haddock, amandes, moules

LINGUINI AUX COQUILLAGES 26
amandes, palourdes, moules

MOULES MARINIÈRE 21 FAÇON POULETTE 22

CABILLAUD RÔTI, POIREAUX FONDANTS, BEURRE BLANC 28

MAQUEREAU TROUVILLAIS GRILLÉ, ROMARIN ET CITRON 19,5

SAINT-JACQUES À LA NORMANDE 30

BELLE SOLE MEUNIÈRE 39

ONGLET DE BŒUF AU POIVRE 26

ESCALOPINES DE VEAU À LA NORMANDE 28

VÉRITABLE CORDON BLEU À LA CRÈME ET CHAMPIGNONS 26

JOUE DE BŒUF BRAISÉ, POMMES VAPEUR 24

CHOU FARCI À L'ANCIENNE, SAUCE VIN ROUGE 25

BOUDIN NOIR AUX POMMES, PURÉE 22

TARTARE DE BŒUF BISTROT 24,5

accompagnements 7€

FRITES MAISON • RIZ PARFUMÉ • POIREAUX FONDANTS • PURÉE • MESCLUN

DESSERT

CRÊPES SUZETTE FLAMBÉES EN SALLE 14,5

TARTE NORMANDE AU CALVADOS 11

TARTE CHOCOLAT CARAMEL 11,5

PANNA COTTA, COULIS MANGUE PASSION 9,5

ÎLE FLOTTANTE, CARAMEL ET AMANDES 9,5

CRÈME RENVERSÉE CARAMEL 9

BABA AU RHUM, CRÈME FOUETTÉE 10

MOUSSE AU CHOCOLAT 9,5

PARIS BREST 11

GLACES MINUTE

Italienne

VANILLE BOURBON 10,5

VANILLE POMME CALVADOS 12,5

SUNDAE CARAMEL, NOIX DE PÉCAN 11,5



PRIX NETS EN EUROS / BOISSON NON COMPRISE / SERVICE COMPRIS / LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES