



LES FRUITS DE MER

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

- Bulots du Cotentin..... 13
- Bigorneaux..... 8
- Oursin selon arrivage..... 6
- 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

Assiette de fruits de mer

32€



- 1 étrille
- crevettes grises et roses
- bulots / bigorneaux
- huitres / langoustine



nos plateaux

Marinette

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 TRADITIONS

- Rôti de bœuf en cocotte 26
Escalope de veau à la normande 28
Blanquette de veau à l'ancienne 26
oignons grelots et champignons
Fondue savoyarde 28

LES ENTRÉES



Nos charcuteries

- | | | |
|---------------------------|----------------------------------|------------------------------|
| Rillettes d'Anjou
10,5 | Andouille de Vire & Guémené
9 | La terrine de canard
12,5 |
|---------------------------|----------------------------------|------------------------------|

un peu des trois - 14,5

- Œufs durs, mayonnaise - 7
Salade de chèvre chaud / miel / pomme - 15
Rillettes de maquereaux de pays, pain toasté - 11
Carpaccio de Saint-Jacques, huile d'olive et citron - 16
-
- Fricassée de champignons - 13 / œufs au plat - 17
copeaux de parmesan
Soupe de poisson "Jeannette", rouille et croûtons - 14
Escargots de Bourgogne 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
Coquillettes au jambon et comté - 19,5
Onglet de bœuf, sauce poivre - 26
Classic bacon cheeseburger - 26,5
Parmentier de paleron braisé, salade bien relevée - 26
Andouillette à l'ancienne, sauce moutarde - 21,5
-
- Pavé de thon snacké crème basilic et condiments - 27
Filet de bar aux champignons, beurre noisette persillé - 28
Noix de Saint-Jacques, poireaux rôtis, beurre blanc - 32
Moules / frites marinières ou crème cuisinée - 22
Belle sole meunière de nos côtes - (à l'ardoise)



Les accompagnements - 7

- riz · mesclun · poêlée de champignons
purée · frites maison · haricots verts

LES DESSERTS

- Crêpes suzette ou Marinette 14,5
flambées en salle
Mousse au chocolat..... 10
Brioche perdue glace vanille, crème fouettée 10
Paris Brest 11
Profiteroles et sauce chocolat 11
Mi-cuit au chocolat glace vanille 12,5
Tarte citron meringuée 11,5
Tarte tatin crème crue 11
Crème brûlée vanille 10
Baba au Calvados 10,5

GLACES ET SORBETS

Fraise / Pomme / Café
Chocolat / Vanille

- 2 boules 10,5
Dame Blanche 12,5
Chocolat Liégeois 12,5