

Le Pavillon Augustine

TROUVILLE SUR MER



PIANO RESTO

TOUS LES SAMEDIS SOIR



LE BAR À FRUITS DE MER

BIGORNEAUX, LE BOL	14,10 €
CREVETTES ROSES, 10 PIÈCES	17,90 €
BULOTS, LE BOL	14,90 €
TOURTEAU ENTIER	22,90 €
LANGOUSTINES, 8 PIÈCES	36,90 €
HOMARD BLEU BRETON, AU POIDS (ENVIRON 512GR)	14,50 €/100g

HUÎTRES N°3 DE NORMANDIE

Beurre demi-sel d'Isigny-sur-Mer et pain viking du FOURNIL DE LA TOUQUES

Les 6 huîtres	17,90 €
Les 9 huîtres	23,90 €
Les 12 huîtres	29,90 €

PLATEAU DE FRUITS DE MER « LE CLASSIQUE »

4 crevettes roses, 4 langoustines, bulots, 4 huîtres, ½tourteau, bigorneaux

Une personne	51,90 €
Deux personnes	99,90 €

PLATEAU DE FRUITS DE MER « LE ROYAL »

Même composition avec ½homard bleu de Bretagne par personne

Une personne	76,50 €
Deux personnes	150,60 €

LES ENTRÉES

TARTE FINE DE CHÈVRE FRAIS, Tomates cerises et pointes pesto	12,90 €
GUACAMOLE D'AVOCAT, Chips de légumes croquants	13,20 €
COUTEAUX EN PERSILLADE	14,50 €
ŒUF PARFAIT et crème Dubarry	14,70 €
TATAKI DE SAUMON CRISPY, Soja et wasabi	16,90 €
MAKIS DE MAQUEREAUX DE TROUVILLE-SUR-MER, Sauce soja et wasabi (avec baguettes)	14,90 €
MINI TARTARE DE BŒUF FAÇON THAÏ, Salade verte	14,50 €
SUIS NOUS SUR INSTAGRAM  ET FACEBOOK 	00,00 €
SOUPE DE POISSON « PILLET SAITER », À la façon de Jeannette	15,40 €

LES PLATS

TENTACULES D'ENCORNET SNACKÉS, Légumes grillés, sauce vierge et coriandre	28,50 €
FILET MIGNON DE PORC AU MIEL, Gratin Dauphinois et jus corsé	26,90 €
GAMBAS RÔTIÉS, Dés de chorizo et risotto safrané	31,50 €
TARTARE DE BŒUF, Assaisonné au piment d'Espelette, frites et salade	24,30 €
LE CHEESE BURGER À LA TOMME DE SAVOIE, Viande hachée minute, sauce tartare et frites	26,70 €
TARTARE DE POISSONS, Saumon et lieu, avocat et olives noires, frites	27,50 €
LOTTE BASSE TEMPÉRATURE LÉGÈREMENT PANÉE, Pommes écrasées et condiments	36,90 €
LA BELLE ENTRECÔTE RACE NORMANDE, (environ 412g), origine Saint-Pierre-sur-Dives, béarnaise, et frites	46,90 €
SAINT-JACQUES, Selon l'inspiration du chef (d'octobre à mai)	34,70 €
SOLE MEUNIÈRE DE NOS CÔTES, Pommes écrasées (environ 401g)	46,90 €
FILET DE BAR, Riz aux petits légumes et crème aux herbes	32,50 €

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE : Salade, frites, purée, riz au légumes, risotto, gratin Dauphinois, légumes : 6,00 €

MOULES *(Pour les amateurs, la meilleure saison pour déguster les moules est de juillet à octobre !)*

MARINIÈRES, Frites	23,90 €
À LA CRÈME FERMIÈRE, Frites	25,90 €

BOWL ET SALADE

SALADE DE BŒUF THAÏ, Légumes croquants	22,90 €
POKE BOWL AU SAUMON, Dés de saumon, vinaigrette acidulée, riz et assortiment de légumes du moment	25,50 €
BOWL VÉGÉTARIEN, Assortiment de légumes de saison, vinaigrette inspiration Thaï	16,90 €

FROMAGES

TRIO DE FROMAGES AFFINÉS, Salade folle	13,90 €
--	---------

LES DESSERTS

DEUX BOULES DE GLACES DES « GLACIERS NORMANDS », À Saint-André-sur-Orne Parfums : vanille, café, chocolat Michel Cluizel, mangue, caramel beurre salé, pomme, citron, fraise	8,50 €
BRIOCHE PERDUE JUSTE TIÈDE, Caramel beurre salé, boule vanille	10,90 €
CRÈME BRÛLÉE, À la véritable vanille infusée	12,90 €
TROU NORMAND, Sorbet pomme et Calvados	11,50 €
BABA AU RHUM BOUCHON, Crème fermière et raisins confits	14,50 €
MERVEILLEUX DE « MARTINE LAMBERT », Sorbet framboise, meringue française et italienne	15,40 €
SOUFFLÉ GLACÉ AU GRAND MARNIER, Réalisé avec la collaboration de Philippe Urraca, MOF en 1993	14,90 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT « MICHEL CLUIZEL », Glace vanille	12,90 €
COLONEL, Sorbet citron et vodka	9,90 €
SUIS-NOUS SUR INSTAGRAM, si tu ne l'as pas fait en entrée, fais-le au dessert !	GRATUIT

LE MENU DES ENFANTS PRESQUE SAGES

jusqu'à 12 ans

14,90 €

SAUMON, STEAK « HACHÉ MINUTE »
OU FISH AND CHIPS

1 GARNITURE AU CHOIX : HARICOTS VERTS,
POMMES ÉCRASÉES, FRITES

1 BOULE DE GLACE AU CHOIX
OU CRÊPE AU SUCRE

LE PETIT DÉJEUNER AU BORD DE L'EAU

jusqu'à 11h14

11,90 €

JUS D'ORANGE FRAIS

THÉ, CAFÉ OU CHOCOLAT

TARTINES PAIN TRADITION,
BEURRE D'ISGNY ET CONFITURE DE FRAISE

PRIX TTC. Service compris. Les chèques et tickets restaurants ne sont pas acceptés

LES MENUS DU PAVILLON

MENU DÉJEUNER

Du lundi au vendredi de 11h59 à 13h24
Hors ponts et jours fériés

MENU COMPLET 28,90 €

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 24,90 €

TARTE FINE CHÈVRE ET TOMATES
Pesto et salade

ŒUFS MAYONNAISE AU PIMENT D'ESPELETTE
Salade folle

LE MINI BOWL VÉGÉTARIEN

CRÈME DUBARRY

FISH AND CHIPS

CARPACCIO DE BŒUF, Frites

RISOTTO AUX FRUITS DE MER

LE CLASSIQUE BURGER, Frites

2 BOULES DE GLACE DES « GLACIERS NORMANDS »
Pointe chantilly maison

CRÊPE CARAMEL BEURRE SALÉ

TROU NORMAND
(Sorbet pomme et Calvados)

MENU REINE DES PLAGES

Tous les midis jusqu'à 13h18
Tous les soirs jusqu'à 20h43

MENU COMPLET 36,90 €

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 29,90 €
(Hors soirées musicales)

MINI TARTARE DE BŒUF
Façon thaï

GRATINÉE À L'OIGNON

GUACAMOLE D'AVOCAT
Chips de légumes croquants

6 HUÎTRES DE NORMANDIE N°3

RAIE AUX CÂPRES,
Pommes écrasées et chips de poitrine fumée

JOUE DE BŒUF BRAISÉE AU CIDRE,
Pommes écrasées

PAVÉ DE LIEU NOIR BASSE TEMPÉRATURE,
Légumes et crème de piquillos

FILET MIGNON DE PORC AU MIEL,
Gratin Dauphinois

TRIO DE FROMAGES AFFINÉS

BRIOCHE PERDUE JUSTE TIÈDE
Caramel beurre salé, boule vanille

SOUFFLÉ GLACÉ CITRON YUZU

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON

LES RAFRAÎCHISSEMENTS

VITTEL 50 cl	6,60 €
VITTEL 100 cl	7,80 €
PERRIER FINES BULLES 50cl	6,60 €
PERRIER FINES BULLES 100 cl	7,80 €
CHÂTELDON 75 cl	8,90 €
COCA-COLA, COCA-ZÉRO	5,40 €
PERRIER, LA FRENCH SVP Tonic et Agrumes, LIMONADE	5,40 €
FANTA, THÉ GLACÉ	5,40 €
DIABOLO	5,40 €
JUS DE FRUIT Orange, pomme, abricot, pamplemousse, ananas	5,40 €
JUS DE TOMATE ET CONDIMENTS	5,80 €

LES BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	3,50 €
EXPRESSO AU BAR	2,00 €
DÉCAFÉINÉ	3,80 €
NOISETTE	3,80 €
EXPRESSO ALLONGÉ	3,80 €
DÉCAFÉINÉ ALLONGÉ	3,90 €
DOUBLE EXPRESSO	6,70 €
CAPPUCCINO	6,90 €
IRISH COFFEE 2 couleurs comme en Irlande	13,90 €
IRISH COFFEE 3 couleurs	14,90 €
THÉ OU INFUSION Ceylan, Earl Grey, Lapsang Souchong, Menthe, Darjeeling Tilleul Menthe, Verveine, Verveine Menthe, Jasmin, Vert	5,40 €
BOISSONS CHAUDES ET SANS ALCOOL Après 23h02, soirée piano bar (hors client du restaurant)	9,00 €

LES WHISKIES

JOHNNY WALKER, J&B, BALLANTINE'S	11,50 €
JAPANESE BLENDED, TOGOUCHI 9ANS	21,00 €
JAMESON, PADDY	12,00 €
CARDHU 12 ANS, ABERLOUR, JACK DANIEL'S	13,00 €
CHIVAS 12 ANS	13,00 €
SCAPA 16 ANS	16,00 €
LAGAVULIN 16 ANS, OBAN 14 ANS	15,50 €
KNOCKANDO 12 ANS, DALWHINNIE	15,50 €
CRAGGANMORE 12 ANS	15,50 €

LES APÉRITIFS

SPRITZ, AMERICANO	12,90 €
SAINT GERMAIN SPRITZ	13,90 €
LA COUPE DE CHAMPAGNE	12,90 €
LE KIR ROYAL, Cassis, mûre, framboise, pêche	13,90 €
LE MOJITO	13,90 €
LE POMMEAU CHRISTIAN DROUIN	7,00 €
LE KIR NORMAND, Crème de mûre et cidre	6,50 €
PASTIS HENRI BARDOUIN	6,50 €
MARTINI ROUGE, SUZE, CAMPARI	6,50 €

LES CALVADOS 4 cl

CALVADOS A.O.C	11,50 €
CALVADOS DOMFRONTAIS HORS D'ÂGE	18,00 €
CALVADOS CHRISTIAN DROUIN Millésimé 1989	32,50 €
CALVADOS CHRISTIAN DROUIN Millésimé 1990	31,50 €
CALVADOS CHRISTIAN DROUIN Millésimé 1980	39,50 €
CALVADOS CHRISTIAN DROUIN Millésimé 1970	44,50 €
CALVADOS CHRISTIAN DROUIN Millésimé 1958	58,50 €
CALVADOS CHRISTIAN DROUIN Millésimé 1979	37,50 €
ADRIEN CAMUT, Réserve d'Adrien (35ans)	37,00 €

LE CIDRE NORMAND

LE VERRE 14cl	5,90 €
LA BOUTEILLE BRUT, Les Vergers de Roncheville 75cl	22,90 €

LES BIÈRES PRESSION 25 cl 33 cl 50 cl

HEINEKEN	5,90 €	7,50 €	10,90 €
AFFLIGEM	6,90 €	8,80 €	12,90 €

LES BIÈRES BOUTEILLE 33 cl

EDELWEISS	7,80 €
DESPERADOS	7,80 €
HEINEKEN 0.0 (sans alcool)	7,80 €
CORONA	7,80 €
DUVEL	8,00 €

LES VINS AU VERRE

BLANCS	14 cl	46 cl
BOURGOGNE La Chablisienne	9,90 €	29,90 €
CHARDONNAY, VIOGNIER Belle épine, Pays d'Oc	6,90 €	21,50 €
SAUVIGNON, Confrérie de Oisly	7,90 €	25,50 €
MOELLEUX, IGP Gascogne	7,80 €	24,50 €
ROUGES	14 cl	46 cl
BOURGOGNE PINOT NOIR, Des Lyres de Pinot	9,90 €	29,90 €
CHÂTEAU LAYAUGA DUBOSCO, Médoc, (Vinifié par Haut Marbuzet)	11,90 €	36,90 €
ROSÉS	14 cl	46 cl
ROSÉ AUGUSTINE, IGP D'OC	6,90 €	21,50 €
CLOS SONNENTA, CORSE	8,90 €	25,50 €

LES CHAMPAGNES

MOËT ET CHANDON BRUT IMPÉRIAL	95,00 €
RUINART ROSÉ	169,00 €
SÉBASTIEN CHARVOT ROSÉ	75,00 €
DEUTZ BRUT CLASSIC	90,00 €
LAURENT PERRIER BRUT	90,00 €
AMOUR DE DEUTZ MILLÉSIMÉ	199,00 €
R DE RUINART BRUT	99,00 €
RUINART BLANC DE BLANCS	179,00 €
LAURENT PERRIER GRAND SIÈCLE	222,00 €

LES ROSÉS

LE CLOS SONNENTA, Rosé Corse	32,90 €
LA SÉLECTION ROSÉ CLAIR D'AUGUSTINE, IGP d'OC	29,70 €
CLOS LA NEUVE 1482, Côtes de Provence	39,50 €
LAMPE DE MÉDUSE, Côtes de Provence	34,50 €
GOLD, Côtes de Provence, Saint Tropez	38,50 €

LES BLANCS

PAYS DE LOIRE

SAUVIGNON, Confrérie de Oisly	33,90 €
POUILLY FUMÉ, Domaine de Ladoucette	58,50 €
SANCERRE, Comte Lafond, Patrick de Ladoucette	54,20 €
MENETOU SALON, Les Ratiers, Domaine Henri Pellé	49,60 €
MUSCADET, Sèvre et Maine sur lie, L'Ancestrale	38,50 €
½ POUILLY FUMÉ, Domaine de Ladoucette	31,90 €

BOURGOGNE

CHARDONNAY, La Chablisienne	38,60 €
CHABLIS, Grand Regnard	56,90 €
POUILLY FUISSÉ, Marie Antoinette, Domaine Vincent	65,90 €
CHARDONNAY, Maison Chanzy	45,50 €
CHASSAGNE MONTRACHET, Olivier Leflaive	169,50 €
MEURSAULT 1 ^{ER} CRU CHARMES, Château de Meursault	189,90 €
MERCUREY 1 ^{ER} CRU CLOS DU ROY, Maison Chanzy	83,40 €

*NOS BOURGOGNES D'EXCEPTION VISIBLE DANS LA CAVE À VIN.
OUI, IL FAUT SE DÉPLACER MAIS ÇA EN VAUT LA PEINE.*

VALLÉE DU RHÔNE

CONDRIEU, Le Clos Boucher, Maison Delas	108,50 €
SAINT-JOSEPH, Francois Villard	69,50 €
CHÂTEAUNEUF DU PAPE, Château de Vaudrieu	71,30 €

ALSACE

RIESLING, René Kientz	42,50 €
GEVVURTZTRAMINER, René Kientz	48,90 €

BORDEAUX BLANC

PESSAC LEOGNAN, L'Esprit de Chevalier, Grand vin de Graves	69,50 €
CHÂTEAU DE RESPIDE, Cuvée Callipyge, Graves	48,20 €

LES LIQUOREUX

MOELLEUX, Domaine Millet, Côtes de Gascogne	39,50 €
SAUTERNE, Château de Malle 1999	89,50 €

LES ROUGES

PAYS DE LOIRE

CHINON, Domaine Dozon	34,50 €
SANCERRE PRESTIGE, André Dezat et fils	49,50 €
MENETOU SALON, Les Morogues, Domaines H.Pellé	47,90 €
ST NICOLAS DE BOURGEUIL, Pascal Lorieux	38,10 €

BEAUJOLAIS

BROUILLY, PISSE VIEILLE, Domaine Fernand Gravallon	36,50 €
MOULIN À VENT, Domaine de Gay	39,90 €

BOURGOGNE

CÔTE DE NUITS, En montre Cul, Château de Marsannay	53,50 €
RULLY, EN ROSEY, Maison Chanzy	48,50 €
CHASSAGNE MONTRACHET, Domaine Olivier Leflaive	89,90 €
BEAUNES 1 ^{ER} CRU, Château de Meursault	109,50 €
POMMARD, Les Petits Noizons, Château de Meursault	149,50 €
VOSNE ROMANÉE 1 ^{ER} CRU EN ORVEAUX, Château de Marsannay	238,50 €
CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU, Château de Marsannay	248,90 €

RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE, Les Grandes Serres	34,90 €
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, Les Grandes Serres	69,90 €
SAINT JOSEPH, Les Challeys, Maison Delas	53,50 €
CROZES HERMITAGE, Les Grands Chemins, Maison Delas	52,30 €
HERMITAGE, Domaine des Tourettes, Delas	94,50 €

BORDEAUX

CHATEAU LAYAUGA DUBOSCQ, Médoc	57,60 €
BORDEAUX, Sélection Augustine	34,90 €
CHÂTEAU DE REIGNAC, Bordeaux Supérieur	49,90 €
LE CADET DE LARRIVET HAUT BRION, Pessac Léognan	51,70 €
CHÂTEAU MAC CARTHY, Saint Estèphe, 2nd d'Haut Marbuzet	65,50 €
L'HÉRITAGE DE CHASSE SPLEEN, Haut Médoc	58,60 €
CHÂTEAU MAUCAILLOU, Moulis en Médoc	89,90 €
CHÂTEAU HAUT MARBUZET, Saint Estèphe	99,80 €
½ CHÂTEAU MAC CARTHY, Saint Estèphe 2nd d'Haut Marbuzet 37,5cl	33,50 €
PETRUS, Pommerol 1999	3910,00 €
CHÂTEAU LA LAGUNE, Haut Médoc 2005	253,00 €
CHÂTEAU HAUT-BRION, Pessac Léognan	820,00 €
CHÂTEAU AUSONE, Saint Emilion, 1er Grand Cru Classé	922,00 €
CHÂTEAU LATOUR, Pauillac	798,00 €
ECHEZEAUX, Grand Cru, Méo-Camuzet	926,00 €

**NOS BORDEAUX D'EXCEPTION
VISIBLES DANS LA CAVE À VIN.**

OUI, IL FAUT SE DÉPLACER MAIS ÇA EN VAUT LA PEINE.



**CHEZ NOUS TRIPADVISOR, ÇA GLISSE
COMME SUR DE L'INOX**

Toutes les appellations sont d'origine protégées. Les I.G.P sont précisées. Les millésimes sont consultables dans notre cave à vin. La bouteille de 75 cl, la demi-bouteille 37,5cl, Alcool 4cl, Anis 2cl, la coupe de Champagne 10cl, verre de vin 14cl