

NOS ENTRÉES

<u>Soupe de poisson</u> (Soupe artisanale, rouille maison, emmental, croûtons)	11,90 €
 <u>Gaufre au Saumon fumé</u> Notre coup de ♥	12,90 €
* <u>Oeufs Mayonnaise</u> (Mayonnaise Maison)	6,90 €
<u>Assiette d'éperlans frits</u> (Sauce Maison)	12,00 €
<u>Potage de la cheffe</u>  (Sauce Maison)	9,50 €
<u>Calamars à la Romaine</u> (Sauce Maison)	11,50 €
<u>Crevettes panées Panko</u> (Sauce Maison)	11,50 €
<u>Oeuf cocotte en habit de vol au vent</u> (Sauce Maison)	
Jambon ou chorizo ou camembert : 10.50 € Saumon : 12.50 €	
* Œufs provenant de poules élevées en plein air	

NOS FRUITS DE MER

<u>Assiette de crevettes</u> (Mayonnaise Maison)	13,90 €
<u>Assiette de bulots cuits maison</u> (Mayonnaise Maison)	13,90 €
<u>Assiette de Saumon fumé</u> (Crème ciboulette maison)	13,50 €
<u>Assiette de la mer</u> : 1 tranche de Saumon fumé, 3 huîtres, 6 crevettes (Sauces Maison)	19,90 €
<u>Bulots, 6 crevettes</u> (Mayonnaise Maison)	20,90 €
<u>Bulots, 6 crevettes, 6 huîtres</u> (Mayonnaise Maison)	22,90 €
<u>6 Crevettes, 6 huîtres</u> (Mayonnaise Maison)	27,50 €
<u>1/2 tourteau</u> (Mayonnaise Maison)	15,50 €
<u>Tourteau entier</u> (Mayonnaise Maison)	26,00 €

LES HUÎTRES DU PÈRE GUS n°3 SPÉCIALE DE NORMANDIE

Nos huîtres n°3 de Normandie

6 huîtres	13,90 €
9 huîtres	20,50 €
12 huîtres	26,50 €

Assiette du pêcheur (Sauces Maison)

6 huîtres, bulots, crevettes, 1/2 tourteau	38,50 €
--	---------

Assiette duo (Sauces Maison)

12 huîtres, bulots, 12 crevettes, tourteau entier	69,50 €
---	---------



NOS GALETTES

<u>Complète</u> (<i>Jambon, oeuf, emmental</i>)	13,90 €
<u>L'Incomplète</u> (<i>Jambon/emmental ou œuf/emmental</i>)	12,50 €
<u>4 Fromages</u> (<i>Fromage de chèvre, roquefort, camembert lait cru, emmental</i>)	15,90 €
<u>Chèvre miel</u> (<i>Fromage de chèvre, miel, emmental</i>)	15,50 €
<u>Campagnarde</u> (<i>Poulet, sauce lardonaise maison, emmental</i>)	15,90 €
<u>Norvégienne</u> (<i>Saumon fumé, crème ciboulette, emmental, citron</i>)	18,50 €
<u>Végétarienne</u> (<i>Emmental, champignons, tomates, tome normande, pesto rouge maison</i>)	18,50 €
<u>Régionale</u> (<i>Livarot, pont l'évêque, camembert au lait cru, emmental</i>)	17,50 €
<u>Normande</u>	19,90 €

(Camembert au lait cru, andouille de vire, pomme de terre, emmental, poivre Normandy Cherie)

Toutes nos galettes sont à base de farine de blé noir et accompagnées de salade verte.

*Œufs provenant de poules élevées en plein air

NOS MARMITES DE

MOULES-FRITES

Sur une base marinière, origine selon saison

700g

XXL

<u>Marinières</u>	16,90 €	19,90 €
<u>Véritable Crème d'Isigny</u>	17,90 €	20,90 €
<u>Curry à l'ancienne et lait de coco</u>	19,90 €	22,90 €
<u>Camembert</u> (<i>Camembert Normand au lait cru</i>)	19,90 €	22,90 €
<u>Roquefort AOP</u>	19,90 €	22,90 €
<u>L'Ardonnaise</u> (<i>Crème d'Isigny, oignons, champignons, lardons</i>)	18,90 €	21,90 €
<u>Chorizo</u> (<i>Crème d'Isigny, oignons, chorizo, piment d'Espelette, tabasco</i>)	18,90 €	21,90 €
<u>Beurre ail et persil</u>	19,90 €	22,90 €



Toutes nos sauces sont faites maison.

NOS SALADES GOURMANDES



Entre Terre et Mer

(Salade, tomates, œuf, saumon, jambon crevettes, crème ciboulette, toast, oignons frits)

21,50 €

Chèvre chaud

(Salade, lardons, noix, toasts de chèvre, oignons frits)

18,20 €

Paysanne

(Salade, tomates, jambon, pomme de terre, champignons, toasts camembert lait cru, oignons frits)

18,20 €

Normande

(Salade, andouille de vire, pommes de terre, tomates, poivre Normandy Cherie*, pulvé à la pomme, toast fromage régional lait cru, oignons frits)

19,90 €

Salade Encas

(Salade, tomates, oignons frits, poulet, champignons, oeuf)

18,20 €

Salade verte

(Tomates, oignons frits)

5,70 €

Sauce vinaigrette à l'huile d'olive et vinaigre balsamique.

***Poivre Chérie** = poivre aromatisé à la pomme et au calva

*Œufs provenant de poules élevées en plein air

NOS PÂTES



Composez votre assiette !

Toutes nos sauces sont faites maison



Linguines fraîches



- Beurre d'Isigny 13,50 €
- Crème d'Isigny 14,50 €
- Roquefort AOP 15,50 €
- Camembert au lait cru 15,50 €
- Lardonnaise façon carbonara (jaune d'œuf) 18,50 €
- Chorizo 18,50 €
- Poulet curry 18,50 €
- Coques beurre ail et persil 23,50 €



NOS POISSONS

Arrivage quotidien !



<u>Dos de Cabillaud façon Fish and Chips</u> (Sauce Maison)	21,50 €
<u>Pavé de Saumon à la crème ail des ours, Linguines fraîches</u>	24,50 €
<u>Filet de Dorade pesto* rouge maison, légumes du jour</u>	31,50 €
<u>Bar entier grillé, gratin Dauphinois</u> (Entre 600 et 800 grammes)	16,50 €
<u>Brandade de poissons, salade</u>	25,90 €

*Pesto : confit de tomates séchées, huile d'olives, ail, basilic frais, pignons de pin

***Pêche du jour, voir ardoise**



NOS PLATS

Viandes :

LA PIÈCE DU BOUCHER
pour les amateurs de viandes !

34,50 €

- La cheffe a sélectionné une entrecôte (minimum 350/400 grammes), de **1er choix**.
- Née, élevée, abattue en France
- Beurre maître d'hôtel, frites



***Par respect, pour l'animal et l'éleveur, toute cuisson bien cuite ne sera pas honorée.**

 <u>Cassolette normande</u> (Accompagnée de salade) (Poulet, cidre, champignons, carottes, oignons, pomme de terre, camembert lait cru, crème d'Isigny)	25,90 €
<u>Tripes artisanales du Pays d'auge à la mode de Caen</u> (Pomme de terre, persil frais)	23,50 €
<u>Andouille 5 A de Vire artisanale</u> (Sauce moutarde à l'ancienne, frites)	23,50 €
 <u>Camembert maison au lait cru au four</u> (Charcuteries artisanale et de sa pomme de terre, crème ciboulette maison)	26,50 €
<u>Escalope de Veau à la normande, linguines fraîches</u> (Cuit minute)	26,90 €
 <u>Suprême de volailles, Crémeux et concassé de truffes noires du Périgord, gratin dauphinois</u> (Français Label rouge, élevé en plein air)	28,90 €

GOÛTER NOTRE FONDUE NORMANDE
POUR 2 PERSONNES, ACCOMPAGNÉE
DE CHARCUTERIES ET DE POMME DE TERRE

42€

(Calvados, tome normande, livarot, pont-l'évêque)

2ème accompagnement :

- Assiette de frites 5,50 €
- Assiette de fromages de la région au lait cru 6,50 €
(Fromage local du moment, salade, noix, beurre) 8,90 €

***Tout changement de garnitures et de sauces sera facturée à la carte.**

Supplément sauces : 2,50 €

MENU "BAMBIN"

12,00 €

-10 ans

Moules marinières frites

Tenders de poulet frites

Beignets de poissons frites

Linguines au choix

Glace surprise

Sirop à l'eau

**** : ou





Une envie de douceur ?
Laissez-vous surprendre par nos pâtisseries
artisanales !

8,50 €



Toute l'équipe est heureuse de vous
accueillir et vous souhaite un
bon appétit.

EN

SCAN ME!



Restaurant Brasserie L'Encas



[lencas.cabourg.facemer](https://www.instagram.com/lencas.cabourg.facemer)

REJOIGNEZ NOUS!

