

# LA DIGUE

Villers-sur-Mer

## MENU 38 € <sup>↑</sup>

ENTREE + PLAT + FROMAGE OU DESSERT

\* Un supplément est à prévoir sur certains plats

### ENTREES

Foie gras maison, gelée Porto, hibiscus (sup.5€)	18
St Jacques confites, espuma polenta, chorizo (sup.3€)	16
Tataki de Bœuf « comme un Bo Bun »	13
Velouté de champignons, chips de lard, œuf parfait	13
Saumon Gravlax, vinaigrette suédoise, grenailles	13
Les 5 Huîtres « Asnelles » n°3	13

### POISSONS

St Jacques au Beurre noisette et Panais (sup.5€)	27
Filet de Bar, beurre blanc citronné (sup.5€)	27
Dos de Cabillaud, crème de moules au safran	22
Saumon Label Rouge confit, coulis de cresson, sésame	22
Moules de Bouchot, crème au lait cru de Normandie	19

### VIANDES

Entrecôte Normande, env. 350g, béarnaise (sup.5€)	27
Belle côte de cochon nourri au grain, jus de veau	22
Filet de canette, purée d'oranges, hibiscus	22
Tartare de bœuf coupé au couteau, bien préparé	19

### UNE GARNITURE AU CHOIX :

Purée pur beurre	-
Frites maison	-
Riz sauvage	-
Haricots verts croquants à l'ail	-
Salade verte	-
Garniture supplémentaire	5

### FROMAGE

Le Pont l'Evêque « Martin »	8
-----------------------------	---

### DESSERTS

Notre « Belle Hélène »	9
Crèmeux chocolat blanc passion, sorbet passion	9
Pomme cuite au caramel, sablé fleur de sel, glace vanille	9
Verrine au chocolat et crumble coco	9
Café gourmand/ Thé Gourmand	9/10
Affogato : Espresso, boule de glace vanille, biscuit, liqueur d'Amaretto	9

Sorbets et glaces Bio « Terre Adélie »

La maison n'accepte pas les chèques – Ici, on fait tout maison !

### A PARTAGER OU PAS

Assiette de charcuterie Bellota 100% Iberico: Jambon 48 mois, chorizo et saucisson	24
---	----

Rillettes de poisson, toasts	10
Bol d'accras maison	12
Friture d'éperlans, sauce tartare	12

### ET AUSSI...

Cheeseburger, frites maison	19
Fish and chips, sauce tartare	18

### COQUILLAGES ET CRUSTACES

Bulots mayo	10
Bol de crevettes grises	10
Crevettes roses, la douzaine	12

Huîtres « Asnelles » n°3	
Les 6	15
Les 9	22
Les 12	27

### LE PETIT IODE

4 huîtres, bulots, crevettes roses et grises

### LE GRAND IODE

6 huîtres, bulots, crevettes roses et grises

### PLATS ENFANTS (-10ans)

Steak haché, garniture au choix



LES BLANCS	15CL	75CL
Lubéron, La Ciboise, M.Chapoutier	5	20
Elixir de Joÿ, IGP Côtes de Gascogne (Moelleux)	6	26
IGP Viognier d'Ardèche, M. Chapoutier (Bio)	7	30
Saint Joseph, Domaine Courbis	10	45
Châteauneuf-du-Pape, Château La Nerthe (Bio)		65
Côteaux du Giennois « Alchimie », Saget la Perrière	6	26
Menetou-Salon, Pierre Jacolin		32
Pouilly-Fumé, Dominique Guyot		36
Sancerre, Domaine de Terres Blanches, « Chêne Marchand »		60
Bourgogne Aligoté, Les Planchants	6	26
Chablis, Simonnet-Febvre	9	42
Rully 1 <sup>er</sup> Cru « Les Cloux » 2013, Olivier Leflaive	12	48
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru « Montée de Tonnerre » 2012, Olivier Leflaive		60
Sauternes, « Cuvée Royale », François Janoueix	9	42
Pessac-Léognan, Château Tour Léognan 2015 ( <i>Second du Château Carbonnieux</i> )		42
Domaine de la Grange des Pères 2012 (IGP Pays d'Hérault)	190	
LES ROUGES	15CL	75CL
Lubéron, La Ciboise, M.Chapoutier	5	20
Pic St Loup, domaine du Haut-Lirou	7	32
Côteaux du Giennois « Alchimie », Saget la Perrière	6	26
Menetou-Salon, Pierre Jacolin		32
Sancerre, Domaine de Terres Blanches, « La Louisonne »	60	
Côtes du Rhône « Un coup de dés » (Bio, sans sulfites ajoutés)	7	30
Crozes-Hermitage, David Reynaud (Bio)		39
Saint Joseph, Domaine Courbis		45
Aloxe Corton 2013, Olivier Leflaive		60
Clos de Vougeot Grand Cru «Près Le Cellier» 2009, Méo Camuzet	460	
Lalande de Pomerol, « Château des tourelles » 2013	8	39
Moulis, La Salle de Château Poujeaux 2011 ( <i>Second du Château Poujeaux</i> )	12	48
Saint-Estèphe, Marquis de Calon 2012 ( <i>Second du Château Calon-Ségur</i> )		60
Saint-Julien, Connétable de Talbot 2014 ( <i>Second du Château Talbot</i> )		60
LES ROSES	15CL	75CL
IGP Méditerranée, Demoiselle sans Gêne (Bio)	5	20
Côtes de Provence, Jas D'esclans Cru Classé (Bio)	7	30
Côtes de Provence, Château Sainte Marguerite, Cru Classé	39	
Côtes de Provence, Minuty Prestige	8	39

LES BULLES	12CL	75CL
Deutz Brut Classique	15	75
Deutz Rosé		90
Hélène Beaugrand, « Les fab'uleuses », Blanc de Blancs		65
Moët Ice Impérial		100
Dom Pérignon		250