

# NOS ENTRÉES

Soupe de poisson (Soupe artisanale, rouille maison, emmental, croûtons)	11,90 €
Gaufre au Saumon fumé <i>Notre coup de cœur</i>	12,90 €
Œuf Mayonnaise (Mayonnaise Maison)	6,90 €
Burrata, tomates et son pesto rouge au basilic frais	13,90 €
Assiette d'éperlans frits (Sauce Maison)	12,00 €
Calamars à la Romaine (Sauce Maison)	11,50 €
Crevettes Panko (Sauce Maison)	11,50 €
Œuf cocotte en habit de vol au vent (Sauce maison)	
Jambon ou chorizo ou camembert: <b>10.50 €</b> Saumon : <b>12.50 €</b>	

\*Œufs provenant de poules élevées en plein air

# NOS FRUITS DE MER

Assiette de crevettes (Mayonnaise maison)	13,90 €
Assiette de bulots cuits maison (Mayonnaise maison)	13,90 €
Assiette de Saumon fumé (Crème ciboulette maison)	13,50 €
Assiette de la mer : 1 tranche de saumon fumé, 3 huîtres, 6 crevettes (Sauces Maison)	21,90 €
Bulots, 6 crevettes (Mayonnaise Maison)	20,90 €
6 Crevettes, 6 huîtres (Mayonnaise Maison)	22,90 €
Bulots, 6 crevettes, 6 huîtres (Mayonnaise Maison)	27,50 €
1/2 tourteau (Mayonnaise Maison)	15,50 €
Tourteau entier (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)

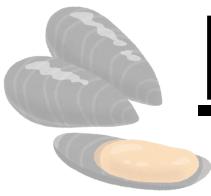
6 huîtres, bulots, crevettes, 1/2 tourteau	39,50 €
--	---------

### Assiette duo (Sauces Maison)

12 huîtres, bulots, 12 crevettes, tourteau entier	75,00 €
---	---------

# NOS GALETTES

L'Inaboutie (Œuf/emmental)	11,50 €
L'Incomplète (Jambon/emmental)	12,50 €
Complète (Jambon, œuf, emmental)	13,90 €
4 Fromages (Fromage de chèvre, roquefort, camembert lait cru, emmental)	15,90 €
Chèvre miel (Fromage de chèvre, miel, emmental)	15,50 €
Campagnarde (Poulet, sauce lardonaise maison, emmental)	15,90 €
Norvégienne (Saumon fumé, crème ciboulette, emmental, citron)	18,50 €
Végétarienne (Emmental, champignons, tomates, burrata, pesto rouge maison)	21,50 €
Régionale (Livarot, pont-l'évêque, camembert au lait cru, emmental)	17,50 €
Normande (Camembert au lait cru, andouille de Vire, pomme de terre, emmental, poivre Normandy Cherie)	19,90 €
<b>Toutes nos galettes sont à base de farine de blé noir et accompagnées de salade verte à base de produits frais.</b>	
*Œufs provenant de poules élevées en plein air	



# NOS MARMITES DE MOULES-FRITES

Sur une base marinière, origine selon saison

	Marinières	700g	XXL
	Véritable Crème d'Isigny	17,90 €	20,90 €
	Camembert (Camembert Normand au lait cru)	18,90 €	21,90 €
	Roquefort AOP	19,90 €	22,90 €
	Lardonnaise (Crème d'Isigny, oignons, champignons, lardons)	19,90 €	22,90 €
	Chorizo (Crème d'Isigny, oignons, chorizo, piment d'Espelette, tabasco)	19,90 €	22,90 €
	Beurre ail et persil	19,90 €	22,90 €



Toutes nos sauces sont faites maison.

# NOS SALADES GORUMANDES



## Entre Terre et Mer

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

21,50 €

## Chèvre chaud

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

18,20 €

## Paysanne

(Salade, tomates, jambon, pommes de terre, champignons, bouchées de camembert au lait cru, oignons frits)

18,20 €

## Normande

(Salade, véritable andouille de Vire, pommes de terre, tomates, \*poivre Normandy Chérie, pulpe de pomme, bouchées de camembert au lait cru, oignons frits)

19,90 €

## Salade Encas

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

18,20 €

## Salade verte

(Tomates, oignons frits)

5,70 €

Sauce vinaigrette de la cheffe à découvrir ! ☺

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

\*Œufs provenant de poules élevées en plein air

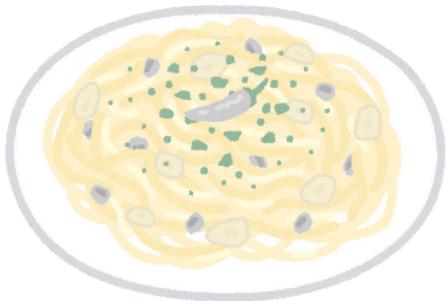
# NOS PÂTES



**Composez votre assiette !**

Toutes nos sauces sont faites maison.

## Linguines fraîches



- Beurre d'Isigny
- Crème d'Isigny
- Roquefort AOP
- Camembert au lait cru
- Lardonaise façon carbonara (jaune d'œufs)
- Chorizo

14,50 €

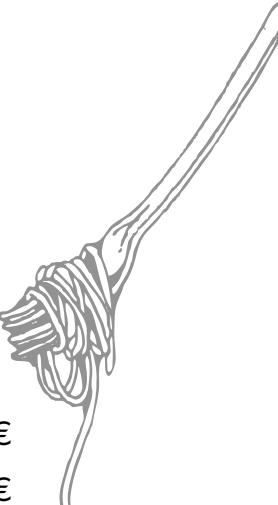
15,50 €

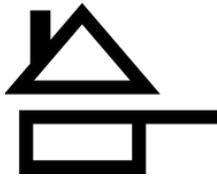
17,50 €

17,50 €

19,90 €

19,90 €

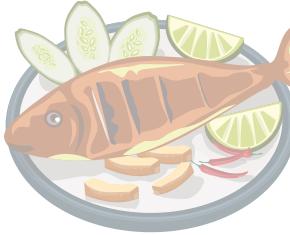




# NOS POISSONS



\*Pêche du jour, voir ardoise



**N'oubliez pas de jeter un coup d'oeil à nos suggestions !** 

Dos de Cabillaud façon Fish and Chips (Sauce maison)	22,90 €
Filet de Dorade pesto rouge maison légumes du jour	24,50 €
Bar entier grillé (600g minimum), gratin Dauphinois	31,50 €
Tentacules de poulpes grillées beurre ail et persil frites	26,90 €
Tronçon de turbo, crémeux citron et linguines fraîches	28,90 €



# 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.**

⇒ Cassolette normande (Accompagnée de salade) (Poulet, cidre, champignons, carottes, oignons, pomme de terre, camembert lait cru, crème d'Isigny)	26,90 €
⇒ Tripes artisanales du Pays d'Auge à la mode de Caen (Pomme de terre, persil frais)	23,50 €
⇒ Véritable andouille 5 A de Vire artisanale (Sauce aux deux moutarde, frites)	25,30 €
⇒ Camembert au lait cru au four (Charcuteries artisanales et sa pomme de terre, crème ciboulette maison)	29,50 €

<b>2ème accompagnement</b>	5,50 €
• Assiette de frites	6,50 €

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

Supplément sauces : 2,50€

## N O U V E A U T É

9,50 €

Savourez nos fromages fermiers au lait cru, soigneusement sélectionnés pour leur caractère et leur authenticité régionale et artisanale.



**Chez nous, tout est frais. Même l'ambiance !**



## MENU "BAMBIN"

**13,50 €**

-10 ans



Moules marinières frites

\*\*\*\*

Tenders de poulet frites

\*\*\*\*

Beignets de poissons frites

\*\*\*\*

Linguines au choix



Glace surprise

Sirop à l'eau

\*\*\*\* : ou

# L'ENCAS

bar - restaurant



“LE VÉRITABLE VOYAGE DE DÉCOUVERTE NE  
CONSISTE PAS À CHERCHER DE NOUVEAUX  
PAYSAGES, MAIS À AVOIR DE NOUVEAUX YEUX.”

- Marcel Proust



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



Restaurant Brasserie L'Encas



lencas.cabourg.facemer



lencas.cabourg.facemer

REJOIGNEZ NOUS!

