



# Carlotta

CARTE AUTOMNE / HIVER 2025

## LES FOURNISSEURS DU CARLOTTA. LE BON GOÛT DE LA NORMANDIE

Les viandes sont fournies par  
**LES ELEVEURS DE LA CHARENTONNE**  
situés à GACÉ dans l'ORNE

Nous achetons nos homards et nos bulots  
à la famille BERTOT  
pêcheurs à PORT-BAIL-SUR-MER

Elevées par Jean-Paul BLUZAT,  
nos huîtres proviennent de  
SAINT-VAAST-LA-HOUGUE

Distributeur de fruits et légumes à  
COLOMBELLES depuis 1951. FOISSIER nous  
livre les fruits et les légumes

Monsieur SALMON nous apporte les œufs  
frais de plein air des poules du Haut-  
Boscq.  
ferme de BONNEMAISON

Les poissons proviennent de chez  
BARFLEUR MAREE  
mareyeur local à taille humaine

Notre chocolat Grand Cru est issu de la  
Maison VALRHONA

Le Carlotta est Membre du Cercle V

La boulangerie LA BRIOCHE CHAUDE  
à CAEN fabrique notre pain

*Toutes nos viandes de bœuf, de veau, de porc ainsi que les volailles sont d'origine française*

La carte est élaborée par notre chef, Éric LESIOUX et son équipe  
Tous nos plats sont faits maison avec des produits frais de notre région  
« La cuisine n'est jamais aussi bonne que lorsqu'elle est partagée »

## NOS ENTREES

Terrine en gelée façon Potjevleesch

Pickles de saison

14 €

Caquelon d'escargots (6 ou 12)

Au beurre persillé, ail doux et anis vert

11 € - 22 €

Saumon mariné sel & sucre

Crème légèrement fumée et citron Yuzu

16 €

Velouté de courge

Petit chèvre et noix

12 €

Œuf fermier cuit mollet & caviar de hareng

Mayonnaise et mesclun

17 €

Croustillant chaud d'andouille

Pomme et espuma de camembert

13 €



## NOS FRUITS DE MER

Assiette de bulots

Port-Bail-sur-Mer

10 €

6 huîtres

N°2 de Saint-Vaast-la-Hougue

16 €

12 huîtres

N°2 de Saint-Vaast-la-Hougue

30 €

Plateau de fruits de mer

½ tourteau, 6 huîtres, bulots, crevettes roses et bigorneaux

49 €

Plateau de fruits de mer du Carlotta

½ homard, ½ tourteau, 6 huîtres, bulots, crevettes roses et bigorneaux

79 €



## NOS PLATS

Rognons de veau sautés aux pleurotes

Purée de pommes de terre

26 €

Joue de bœuf doucement confite

Panais rôtis aux herbes

27 €

Côte de veau au sautoir (**250g**)

Châtaignes et butternut

38 €

Noix de Saint-Jacques normandes snackées

Mousseline de céleri et pommes, condiment de noisettes

29 €

Filet de bar grillé sur la peau

Poireaux et girolles étuvées

26 €

Pavé de saumon Label Rouge

Cresson de fontaine et riz pilaf au four

24 €

✓ Poêlée de légumes à la forestière

Légumes et champignons de saison

21 €



# LES INCONTOURNABLES DU CARLOTTA

Os à moelle grillé  
Petits pains au beurre d'algues  
14 €

Tripes du Carlotta  
À la mode de Caen  
« Prix Nationaux au concours de la Tripière d'Or 2024 et 2025 »  
18 €

Foie de veau poêlé  
Purée de pommes de terre et confit d'échalotes  
19 €

Tartare du Carlotta  
Coupé au couteau et préparé  
20 €

Ris de veau croustillant  
Purée de pommes de terre au beurre d'Isigny  
36 €

Filet de bœuf frotté au poivre  
Pressé de pommes de terre au thym et jus du rôti  
34 €

---

## MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

Goujonnettes de volaille ou steak haché  
Frites  
1 boule de glace  
12 €



## NOS DESSERTS

### Profiteroles

Sauce au chocolat Valrhona servie à table

13 €

### Forêt noire

Kirsch & griottes

13 €

### Succès à la noix

Mousseline au praliné de noix

12 €

### Bavarois aux poires

À la vanille de Madagascar

12 €

### Cœur coulant au chocolat grand cru Valrhona

Glace vanille et cerises Amarena

11 €

### Crème brûlée

À la vanille de Madagascar

10 €

### Assiette de fromages

12 €

### Café gourmand (thé, 1€ en supp.)

11 €

