



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 €

