



Carlotta

CARTE PRINTEMPS - ÉTÉ 2026

LES FOURNISSEURS DU CARLOTTA, LE BON GOÛT DE LA NORMANDIE

La quasi-totalité des viandes est fournie 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

Aurélien 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

Marie-Laure DUPUCH, fromagère **AU BONHEUR DES
PETITES SOURIS** à **VALOGNES**, au cœur du Cotentin,
choisit pour nous des fromages issus de
producteurs fermiers de Normandie

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

La Maison **CHRISTIAN DROUIN** située près de
PONT-L'ÊVEQUE nous fournit les Calvados

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, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont.* »

Georges Poumot



NOS ENTREES

Pâté en croûte du Carlotta

Pickles de saison

14 €

Caquelon d'escargots (6 ou 12)

Au beurre persillé, ail doux et anis vert

11 € - 22 €

Saumon fumé maison

Blinis et crème aux agrumes

17 €

Pressé de raie aux herbes fraîches

Vierge du moment

15 €

Fraicheur de petits pois & œuf parfait

Pétales de parmesan

14 €

Vitello tonnato

Caprons & jeunes pousses

16 €



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

1/2 tourteau, 6 huîtres, bulots, crevettes roses et bigorneaux

49 €

Plateau de fruits de mer du Carlotta

1/2 homard, 1/2 tourteau, 6 huîtres, bulots, crevettes roses et bigorneaux

79 €



NOS PLATS

Rognons de veau sautés aux pleurotes

Purée de pommes de terre

26 €

Jarret de veau confit

Carottes de Créances en deux façons & gremolata

26 €

Suprême de poulet rôti

Poêlée de fèves et champignons fumés

27 €

Filet de bar grillé sur la peau

Mousseline d'artichaud beurre blanc à l'ail des ours

28 €

Linguines sautées aux coques

Pesto à l'ail des ours

22 €



Poêlée de légumes printanière

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

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 €

Fraisier du Carlotta

Crème diplomate à la vanille de Madagascar

13 €

Notre Opéra

Joconde imbibée au café, crème moka et ganache au chocolat noir

13 €

Tarte Normande

Crème double d'Isigny

12 €

Supplément Calvados Drouin La Réserve

6 € (2cl) ou 12 € (4cl)

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 €

