



Carlotta

CARTE AUTOMNE 2024

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 de canard
Pistaches et raisins en aigre doux
14 €

Panais rôti à la crème de chorizo
Tuiles de parmesan
13 €

Cassolette d'escargots
Aux herbes d'automne
16 €

Saumon mariné
Crème acidulée et œufs de hareng
17 €

Tartine de champignons sauvages
Au vieux comté
12 €

Velouté de courge
Chèvre et noix
13 €

Tombée d'épinards
Shiitakés et poires
12 €



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

Saint-Pierre rôti sur la peau
Polenta crémeuse et bouillon de jambon
27 €

Pavé de sandre
Au cresson et panais rôtis
26 €

Cabillaud Skrei
Poché au bouillon de coques et poireaux
24 €

Langoustines snackées
Jus de carapaces et chou vert embeurré
37 €

Quasi de veau rôti
Mitrailles et pleurotes, jus perlé
28 €

Suprême de pintade
Chou vert et dattes Medjool
26 €

Epaule d'agneau confite
Harissa de carottes et taboulé chaud
25 €

Entrecôte grillée **220 g**
Beurre Villette
24 €



LES INCONTOURNABLES DU CARLOTTA

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

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

Foie de veau poêlé
Écrasé 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 €

Homard de Port-Bail-sur-Mer
En fricassée d'automne
36€

MENU ENFANT

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



NOS DESSERTS

Gros cookie du Carlotta
Servi tiède, crème glacée au yaourt
11 €

Poire pochée
Caramel et fleur de sel
10 €

Profiteroles
Sauce au chocolat servie à table
11 €

Cœur coulant chocolat
Crème glacée café
11 €

Crème brûlée
Aux agrumes
10 €

Salade d'ananas
Au pisang et financier coco
10 €

Brioche perdue
Glace vanille
11 €

Assiette de fromages
12€

Café ou thé gourmand
11 €

