



Carlotta

CARTE HIVER 2023-2024

MENU

La carte est élaborée par notre chef, **Éric LESIOUX** et ses équipes

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 ENTRÉES

Pâté en croûte de la maison.
Condiments acidulés
13 €

Œufs mimosa,
Au crabe
11 €

Velouté de panais,
Andouille, pommes & châtaignes
10 €

Poireaux rôtis à la flamme,
Vinaigrette de coques
11 €

Langoustines juste saisies,
Confit de choux rouges, pommes & raisins
13 €

Tatin d'échalotes,
Au miel de pommiers, éclats de lard
11 €

Poêlée de champignons de saison,
Poires et mimolette vieille
13 €



NOS FRUITS DE MER

6 huîtres

N°2 de Blainville-sur-mer

16 €

12 huîtres

N°2 de Blainville-sur-mer

30 €

Assiette de bulots

10 €

Plateau de fruits de mer

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

47 €

NOS TARTARES TERRE & MER

Tartare de Saint-Jacques.

Mangue & avocat

19 €

Tartare du Carlotta

Coupé au couteau & préparé en salle

19 €



NOS PLATS

Filet de Saint-Pierre rôti,
Polenta aux agrumes, beurre nantais & salicornes
23 €

Raviole de homard,
Chou kale, duxelles de champignons, bisque de têtes
39 €

Tournedos de cabillaud au Noilly,
Endive braisée & poutargue
21 €

Sole à partager (selon arrivage, environ 550 g),
Au beurre de sarrasin, herbes du potager & agrumes,
Pommes de terre boulangères
57 €

Suprême de volaille de Loué,
Aux écrevisses, linguines roulées à la crème
24 €

Jarret de veau braisé entier à la sauge,
Potimarrons en trois façons
21 €

Ris de veau croustillant,
Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, jus perlé
28 €



LES
INCONTOURNABLES
DU CARLOTTA

Tripes maison du Carlotta

A la mode de Caen

18 €

Foie de veau poêlé et son écrasé de pommes de
terre

Confit d'échalotes

18 €

Persillé de bœuf au sautoir, frites fraîches

Sauce poivre

18 €

Côte de bœuf VBF à partager (environ 1kg),
frites fraîches

Sauce poivre ou camembert

70 €

MENU DES PIMPIMS

Poisson ou viande du jour

Accompagnement au choix

1 boule de glace

12 €



NOS DESSERTS

Lîle flottante comme Monsieur Paul

10 €

Crème brûlée à la chicorée

9 €

Ananas confit au sureau et riz soufflé

10 €

Cœur coulant chocolat.

caramel beurre salé. Granité de pommes vertes

10 €

Poire Louise-Bonne pochée aux épices douces.

Financier au grué de cacao

10 €

Baba imbibé au 44.

crème d'Isigny à la fève Tonka

10 €

Café gourmand

10 €

