



# Carlotta

CARTE PRINTEMPS 2025

## LES FOURNISSEURS DU CARLOTTA, LE GOÛT DU TERROIR NORMAND

Nos viandes sont fournies par  
LES ELEVEURS DE LA CHARENTONNE  
situé 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 bio d'EVRECY issus de  
sa ferme de BONNEMAISON

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

Damien METAYER, pêcheur à  
OUISTREHAM, nous fournit la pêche du  
moment et les coquilles Saint-Jacques

Tout notre chocolat Grand Cru est issu  
de la Maison VALRHONA  
Le Carlotta est Membre du Cercle V

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 campagne du Chef au canard

Pickles de printemps

14 €

Ravioles de crabe

Houmous au citron confit et ail des ours, bouillon iodé

17 €

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

17 €

Œuf parfait

Duxelles de champignons et voile de lard de Colonnata

14 €

Chiffonnade de Haddock

Céleri et pomme en rémoulade

14 €



## 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

Suprême de poulet rôti aux morilles

Pâtes Orecchiette liées à la crème

29 €

Filet de bœuf frotté au poivre

Croquettes de pomme de terre du Chef et jus du rôti

34 €

Épaule d'agneau confite **12** heures

Ragout de fèves aux herbes

25 €

Quasi de veau au sautoir

Gnocchis du Chef à la sauge, crème de parmesan

28 €

Pavé de lieu jaune

Asperges et beurre nantais aux agrumes

27 €

Dos de lotte rôti

Artichauts à la Barigoule

28 €

Bar grillé sur la peau

Confit de légumes du moment au beurre ½ sel, pesto de salicornes

24 €

Beignets de langoustines

Salade romaine rôtie, sauce Gremolata

32 €



# LES INCONTOURNABLES DU CARLOTTA

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

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

Homard de Port-Bail-sur-Mer (famille Bertot)  
Cuisiné en risotto, bisque de têtes  
37 €

---

## MENU ENFANT

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



## NOS DESSERTS

### Le Merveilleux du Carlotta

Biscuit Dacquoise et crème fouettée au chocolat

12 €

### Île flottante

Pralines roses

11 €

### Profiteroles

Sauce au chocolat servie à table

11 €

### Cœur coulant au chocolat

Crème anglaise à la vanille de Madagascar

11 €

### Crème brûlée

À la vanille de Madagascar

10 €

### Tarte tatin

Crème double d'Isigny

13 €

### Fraises et rhubarbe

Rafraîchies à la grenadine, meringues perlées

11 €

### Assiette de fromages

12 €

Café gourmand (thé, 1€ en supp.)

11 €

