



67 rue Gambetta - 14800 Deauville



## NOS ENTRÉES

|   |                                    |
|---|------------------------------------|
| 🍴 Tataki de saumon mariné au sésame                             | 22.50 €                            |
| 🍴 Poireaux vinaigrette, échalotes 🌿                             | 10.50 €                            |
| 🍴 Camembert rôti au miel, fleur de thym, toasts et salade verte | 17.50 €                            |
| 🍴 Escargots au beurre d'ail                                     | Les 6 : 12.00 € / Les 12 : 24.00 € |
| 🍴 Œufs durs mayonnaise  | 10.00 €                            |
| 🍴 Ceviche de dorade lèche de Tigre                              | 21.00 €                            |
| 🍴 Assiette de saumon fumé, crème citronnée, toasts              | 23.00 €                            |
| 🍴 Stracciatella sur carpaccio de tomates anciennes              | 18.00 €                            |
| 🍴 Rouleaux de printemps végétariens 🌿                           | 15.00 €                            |
| 🍴 Salade Caesar   | 18.00 €                            |
| 🍴 Salade de chèvre et saumon fumé                               | 18.50 €                            |

## NOS FRUITS DE MER

### LES HUÎTRES

|                              | les 6                        | les 12  |
|------------------------------|------------------------------|---------|
| Huîtres de pleine mer        | n°3 : 17.00 €                | 34.00 € |
| Huîtres spéciales Gillardeau | n°2 : 29.00 €, n°4 : 27.00 € |         |
| Huîtres de Veules les Roses  | n°2 : 28.00 €                | 56.00 € |

### Sélection Christophe Lévêque :

|                            |               |         |
|----------------------------|---------------|---------|
| Huîtres Spéciales d'Isigny | n°2 : 20.00 € | 40.00 € |
| Huîtres Fines d'Isigny     | n°3 : 16.00 € | 32.00 € |

|  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| 🍴 Assiette de bulots mayonnaise  | 16.00 €                             |
| Assiette de crevettes roses BIO  | 26.00 €                             |
| 🍴 Tourteau mayonnaise  | 21.50 €                             |
| 🍴 Arrivage de langoustines vivantes, l'assiette 8 pièces   | 50.00 €                             |
| 🍴 Assiette de fruits de mer  | 33.00 €                             |
| <small>Huîtres, crevettes roses, crevettes grises, bulots, amande, langoustine, bigorneaux</small>                       |                                     |
| 🍴 Plateau de fruits de mer   | 1 pers : 62.00 €, 2 pers : 124.00 € |
| <small>Tourteau, langoustines, huîtres, bulots, crevettes roses, crevettes grises, bigorneaux, amandes</small>           |                                     |
| 🍴 Plateau de fruits de mer Royal   | 1 pers : 99.00 €, 2 pers : 198.00 € |
| <small>½ Homard, tourteau, langoustines, bulots, crevettes roses, crevettes grises, bigorneaux, huîtres, amandes</small> |                                     |

## NOS POISSONS

|  |                   |
|--|-------------------|
| 🍴 Moules Marinière, frites   | 21.00 €           |
| 🍴 Moules crème, frites   | 23.00 €           |
| 🍴 Cabillaud en bouillon Thaï   | 28.00 €           |
| 🍴 Pavé de saumon au pesto, riz noir  | 28.50 €           |
| 🍴 Raie aux câpres, beurre noisette, pommes vapeur  | 29.00 €           |
| 🍴 Sole 400/600 grs meunière ou grillée, pommes vapeur                                      | 48.00 €           |
| 🍴 Bouillabaisse (poissons selon arrivage)  | 37.00 €           |
| 🍴 Homard breton grillé, beurre blanc, garniture au choix (prix suivant cours, les 100 gr.) | 13.00 € / 18.00 € |

🍴 Produits faits maison – Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts



\*Tous nos poissons sont sauvages sauf le saumon élevé Label Rouge

# NOS MENUS

servis jusqu'à 14h00 et jusqu'à 22h00

## MENU DU MIDI

(hors weekend et jours fériés)

Consultez l'ardoise

☞ Entrée

-

☞ Plat

-

☞ Dessert

**20.90€**

## MENU ENFANTS

12 ans

☞ Poisson, purée

☞ Moules frites

☞ Steak haché, frites

☞ Poulet pané, frites

-

Boule de glace

**12.00€**

## MENU

au choix

☞ Tataki de saumon au sésame

☞ Poireaux vinaigrette

☞ Œufs durs mayonnaise

Assiette de 5 huîtres

-

au choix

☞ Moules marinière ou crème, frites

☞ Filet de canette, sauce cassis, potatoes épicées

☞ Cabillaud en bouillon Thaï

-

au choix

Assiette de fromages Normands (Camembert, Pt-l'Evêque)

☞ Mousse au chocolat

☞ Ile flottante

☞ Glaces ou sorbets 2 boules

**41.50€**

## NOS VIANDES

Vianades origine France et Bœuf principalement Normand

|  |         |
|--|---------|
| ☞ Suprême de poulet fermier au citron, poêlée de légumes   | 23.00 € |
| ☞ Filet de canette sauce cassis, potatoes aux épices   | 28.00 € |
| Tripes à la mode de Caen <small>Maison Ruault</small>  | 21.50 € |
| ☞ Côte de Veau sauce Normande, purée   | 39.00 € |
| ☞ Tartare de Bœuf au couteau, frites   | 26.50 € |
| ☞ Entrecôte 300grs, sauce béarnaise, frites  | 35.00 € |
| ☞ Burger Le Marion   | 25.00 € |
| <small>Steak haché, compotée d'oignons rouges, cornichons aigre doux, tomates, salade, cheddar, sauce barbecue maison</small>        |         |
| ☞ Burger Poulet  | 26.00 € |
| <small>Poulet pané maison, compotée d'oignons rouges, cornichons aigre doux, tomates, salade, cheddar, sauce barbecue maison</small> |         |

## NOS PLATS VÉGÉTARIENS

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| ☞ Bouillon Thaï aux légumes | 17.00 € |
|-----------------------------|---------|

## NOS GARNITURES

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| Frites 🌿                   | 5.50 € |
| ☞ Purée                    | 6.00 € |
| ☞ Riz noir 🌿               | 5.00 € |
| ☞ Pommes de terre vapeur 🌿 | 5.00 € |
| ☞ Haricots verts 🌿         | 8.00 € |
| ☞ Salade verte de saison 🌿 | 6.00 € |
| ☞ Poêlée de légumes 🌿      | 8.00 € |
| ☞ Potatoes épicées 🌿       | 6.50 € |

La liste des allergènes est disponible à la caisse de l'établissement

Prix nets - Service inclus 11% du TTC - Tout changement de garniture sera facturé à la carte

## NOS FROMAGES

Assiette de fromages normands

Camembert, Pont l'Evêque, Livarot

9.50 €

## NOS DESSERTS

|  |         |
|--|---------|
| ☞ Eclair au chocolat Gianduja          | 9.00 €  |
| ☞ Tarte citron meringuée               | 10.00 € |
| ☞ Profiteroles au chocolat             | 15.00 € |
| ☞ Ile flottante                        | 10.00 € |
| ☞ Mousse au chocolat                   | 8.00 €  |
| ☞ Tarte fine aux pommes, glace vanille | 11.00 € |
| ☞ Fraisier                             | 10.00 € |
| ☞ Crème brûlée vanille                 | 12.00 € |
| ☞ Pavlova aux fruits rouges            | 12.00 € |
| ☞ Salade de fruits                     | 12.00 € |
| ☞ Café gourmand                        | 11.00 € |
| ☞ Thé gourmand                         | 11.00 € |
| ☞ Champagne gourmand                   | 20.00 € |
| Champagne Bauser                       |         |
| Champagne Roederer                     | 26.00 € |

### NOS GLACES ET SORBETS 2 BOULES

Vanille, chocolat, café, rhum raisin, caramel beurre salé, pistache, barbe à papa, bimbo Citron vert, fraise, pomme, poire, orange sanguine, pêche de vigne

10.00€

### NOS COUPES GLACÉES

Café ou chocolat liégeois

Sorbet Calvados / Colonel

Sorbet orange sanguine arrosé de Champagne

12.50 €

14.50 €

16.00 €

☞ Produits faits maison - Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

La liste des allergènes est disponible à la caisse de l'établissement

Prix nets - Service inclus 11% du TTC - Tout changement de garniture sera facturé à la carte



+33 (0)2 31 81 13 74

contact@marion-deauville.com

67 rue Gambetta - 14800 Deauville