



Carlotta

CARTE PRINTEMPS 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

Pâté de tête persillé maison
condiments

13 €

Mosaïque d'asperges
vinaigrette iodée

14 €

Os à moelle grillé
petits pains au beurre d'algues

12 €

Saumon d'Isigny mariné sel & sucre
petite sucrose grillée, mayonnaise à l'oseille

14 €

Huitres N°1 grillées
pommes & cresson

13 €

Tartelette de petits pois frais
crème de chèvre & noisettes

12 €



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 dorade

asperges, framboises, vinaigre de kalamansi

20 €

Tartare du Carlotta

coupé au couteau & préparé en salle

19 €



NOS PLATS

Côte de veau à la sauge rôtie au sautoir

Pommes mitrailles confites aux algues

27 €

Poire de bœuf, sauce Chateaubriand

pommes Anna

21 €

Poulet de la ferme de l'Arche (Cormolain)

sauté aux morilles

28 €

Dos de lotte habillé de ventrèche

petits pois à la française

24 €

Pavé de lieu jaune aux asperges

sauce mousseline

22 €

Filet de dorade juste saisi

barigoule d'artichauts, citron Beldi

22 €

Vol-au-vent à notre façon

Terre et mer

24 €



LES INCONTOURNABLES DU CARLOTTA

Sole meunière (550g environ)

pommes de terre grenailles, thym & citron

59 €

Tripes maison du Carlotta

à la mode de Caen

18 €

Foie de veau poêlé & son écrasé de pommes de terre

confit d'échalotes

19 €

Ris de veau croustillant

purée de pommes de terre au beurre d'Isigny

29 €

Persillé de bœuf au sautoir frites fraîches

sauce poivre

18 €

Côte de bœuf VBF à partager (environ 1kg)

frites fraîches

sauce poivre ou camembert

72 €

MENU ENFANT

Goujonnettes de volaille ou de poisson

frites ou légumes

1 boule de glace

12 €



NOS DESSERTS

Crèmeux de fraises & rhubarbe

biscuit Joconde

11 €

Gros chou contisé au praliné de noix

10 €

Charlotte aux agrumes

Cointreau à notre façon

11 €

Cœur coulant chocolat

caramel de café, crème glacée au yaourt

10 €

Diplomate au pommes confites

10 €

Baba du Carlotta au rhum

crème double d'Isigny

10 €

Neige d'œufs pistache framboise

11 €

Café gourmand

11 €

