



2015 / 2025

Cures Marines

TROUVILLE / SUR / MER

BIENVENUE AU RESTAURANT LA GALERIE

Nous sommes heureux de vous accueillir dans ce cadre enchanteur où chaque saison est une célébration.

Notre passion pour la cuisine repose sur l'utilisation de produits issus des meilleurs terroirs environnants toujours frais, pour vous restituer leurs saveurs authentiques et leur vitalité naturelle. Chaque ingrédient de cette carte a été soigneusement sélectionné, des poissons fraîchement pêchés aux produits des fermes normandes, pour vous offrir une expérience culinaire authentique et durable.

Nous avons créé ce menu avec beaucoup de sincérité et de joie, en pensant à chaque détail pour rendre votre expérience unique et spéciale. Laissez-nous vous guider durant cette douce balade gustative. Nous apprécions sincèrement votre visite et espérons que vous apprécierez cette expérience.

We are delighted to welcome you to this enchanting setting where each season is a celebration.

Our passion for cooking is based on using products from the best local regions, always fresh, to bring you their authentic flavors and natural vitality. Each ingredient on this menu has been carefully selected, from freshly caught fish to products from Normandy farms, to offer you an authentic and sustainable culinary experience.

We have crafted this menu with great sincerity and joy, paying attention to every detail to make your experience unique and special. Let us guide you through this delightful culinary journey. We sincerely appreciate your visit and hope you enjoy this experience.

Olivier Deboise – Chef Exécutif | Adrien Petitgenêt – Chef pâtissier | Emmanuel Bugeaud – Responsable de salle ainsi que l'ensemble des équipes de salle et de cuisine-pâtisserie.

NOS PRODUCTEURS LOCAUX & RÉGIONAUX

OUR LOCAL & REGIONAL PRODUCERS



*Médaille d'argent au Concours International de Lyon dans la catégorie « pâte pressée non cuite au lait de vache »

Accompagnez votre repas avec l'une de nos créations sans alcool
Accompany your meal with one of our non-alcoholic creations

MOCKTAILS · 15

La Cité de la poire

Jus de poire, Martini Floreale, liqueur de fleur de sureau 0%, sirop de jasmin
Pear juice, Martini Floreale, 0% elderflower liqueur, jasmine syrup

Indiana Sauge

Liqueur d'ananas, purée de passion, NOOH pétillant, sauge fraîche
Pineapple liqueur, passion fruit purée, sparkling NOOH, fresh sage

Matcha Attacks

Martini Floreale, infusion menthe poivrée, jus de citron,
sirop de matcha, Schweppes tonic
Martini Floreale, peppermint infusion, lemon juice, matcha syrup,
Schweppes tonic

À bord du Darjeeling Limited

Sirop de thé Darjeeling, purée de fraise, Martini Vibrante,
jus de citron, Tonic hibiscus
Darjeeling tea syrup, strawberry purée, Martini Vibrante,
lemon juice, hibiscus tonic

MENU DÉJEUNER

Tous les midis.

Entrée-Plat ou Plat-Dessert · 35
Starter & Main Course or Main Course & Dessert

Entrée-Plat-Dessert · 49
Starter, Main Course & Dessert

Menu présenté par nos équipes / Menu presented by our team



PODCAST — Chef Olivier Deboise

Dans cet épisode, découvrez le parcours fascinant d'Olivier Deboise entre nutrition et bien-être, et de la manière dont il a rassemblé ces éléments dans une expérience culinaire connue sous le nom de cuisine énergétique, ici aux Cures Marines.

In this episode, discover Olivier Deboise's fascinating journey through nutrition and wellness, and how he has brought these elements together into a culinary experience known as energetic cuisine here at Les Cures Marines.

CARTE

ENTRÉES | STARTERS

-   **Cœur d'artichaut · 16**
Sauce pipian, furikake
Artichoke heart, pipián sauce, furikake
-   **Gaspacho de tomates anciennes · 17**
Heirloom tomatoes gazpacho

-  **Sashimi de bar · 21**
Aguachile de rhubarbe et fraise
Seabass sashimi, rhubarb and strawberry aguachile

Croquettes de tourteau · 18
Béchamel à la bisque d'araignée, rouille, œufs de truite
Crab croquettes, spider crab bisque béchamel, rouille, trout roe

Bulots en deux façons · 18
Marinés, en brochette, sur toast à la compotée d'oignons et pickles de chou rouge
Natures servis avec une mayonnaise d'ail rôti
Marinated whelks, skewered and served on toast with onion compote and pickled red cabbage
Plain whelks, served with roasted garlic mayonnaise

Huîtres normandes à notre façon, par 6 · 22
Sauce XO à base de crevettes grises et bacon
Normandy oysters, our way : XO sauce made with grey shrimp and bacon | by 6 · 22

-  **Huîtres de Gouville-sur-Mer, n°3**
par 6 · 20 – par 9 · 26 – par 12 · 31
Oysters from Gouville-sur-Mer, No. 3 | by 6 · 20 – by 9 · 26 – by 12 · 31

VÉGÉTAL | PLANT-BASED

-   **Riz vénéré sublimé à la catalane · 24**
Ail, poivrons, olives, fines herbes, pois gourmands, zestes de citron
Venere rice Catalan style, garlic, peppers, olives, fine herbs, snow peas, lemon zest
Accompagné d'une mayonnaise d'ail rôti servie séparément | With roasted garlic mayonnaise

-   **Boulettes Veggie maison · 24**
Boulettes haricots rouges-cocos-avoine, sauce poivrons rôtis, purée d'olives, chips d'échalote
Homemade veggie balls with red beans-coco-oat, roasted peppers sauce, olives purée, shallot chips

-  **Gnocchis de pommes de terre · 26**
Sauce épinards et estragon, bacon de pleurotes
Potato gnocchi, spinach and tarragon sauce, oyster mushroom bacon



 Végétarien  Sans gluten

Tous nos plats sont faits maison. Prix TTC en euros, service et taxes comprises.
Carte allergènes à disposition. Viandes d'origine française.

POISSONS | FISHES

Maquereau grillé de nos côtes · 27

Aubergine confite, baba ganoush, chou kale croquant, graines de courge aux épices rouges, oignons rouges glacés au balsamique de pomme, purée d'ail noir
Grilled mackerel, confit eggplant, baba ganoush, crispy kale, spiced pumpkin seeds, red onions glazed with apple balsamic, black garlic purée

Cabillaud rôti · 29

Taboulé aux amandes, carottes nouvelles, sucrine grillée, petit bouillon épicé
Roasted cod, almond tabbouleh, young carrots, grilled sucrine, served with a spiced broth

Daurade royale française · 32

Mousseline de petits pois et menthe, sarrasin aux herbes fraîches, gel de citron confit, pickles de radis et fenouil
French gilthead seabream, green peas and mint mousseline, fresh herb buckwheat, candied lemon gel, pickled radish and fennel

Rigatoni aux langoustines · 29

Marinées à l'aneth, citrons confits, sauce rosée
Rigatoni with dill-marinated langoustines, preserved lemon, tomato-cream sauce

VIANDES | MEATS

Magret de canard laqué aux agrumes · 32

Abricots rôtis au beurre de vanille, coulis de figue, pousses d'épinards et shiso
Lacquered duck breast with citrus, roasted apricots in vanilla butter, fig purée, young spinach and shiso

Rumsteck poêlé · 31

Hollandaise au miso, frites de patate douce aux épices rouges, pak choi grillé à la vinaigrette de sésame
Pan-seared rump steak, miso hollandaise, spiced sweet potato fries with red spices, grilled pak choi with sesame vinaigrette

Filet mignon rôti · 28

Vitelottes à l'achiote, courgettes au curry, sauce tartare de wakame breton
Pork tenderloin, achiote-seasoned vitelotte potatoes, curried zucchini, Breton wakame tartar sauce

MENU ENFANT | KIDS MENU · 23 (moins de 12 ans | under 12 years old)

Steak haché ou Poisson pané servi avec légumes de saison ou frites
Mousse chocolat ou Boule de glace ou Fruits découpés de saison
Jus de pomme ou Jus de poire ou Sirop à l'eau

Minced beef steak or Breaded fish served with seasonal vegetables or French fries
Chocolate mousse or Scoop of ice cream or Seasonal fresh-cut fruit
Apple juice or Pear juice or Water syrup



 Végétarien  Sans gluten

Tous nos plats sont faits maison. Prix TTC en euros, service et taxes comprises.
Carte allergènes à disposition. Viandes d'origine française.

FROMAGES | CHEESES

Sélection de fromages normands de la Maison Borniambuc · 17

Selection of Norman cheeses from Maison Borniambuc

PRÉ-DESSERT

Trou normand revisité

Calvados arrangé pomme-vanille · 15 Sans alcool · 12
Pomme rôtie à la vanille, glace pomme, mousse fromage blanc
Vanilla-roasted apple, apple ice-cream, fromage blanc mousse

DESSERTS

Framboise et agastache · 15

Mariage de la framboise normande (selon arrivage) et de l'agastache, herbe aux notes anisées et mentholées

Sablé aux graines de chanvre, compotée de framboise et agastache, sorbet agastache

Hemp seed shortbread, raspberry and agastache compote, agastache sorbet

Cheesecake fraise rhubarbe · 16

La douceur du fromage frais relevée par une pointe d'acidité de la rhubarbe et la douceur de la fraise

Crème au fromage frais, compotée de fraise et de rhubarbe

Cream cheese mousse, strawberry and rhubarb compote

Délicate Planifolia · 16

Travail d'une vanille d'exception produite en Bretagne

Tuile croustillante, ganache vanille, glace vanille, mousse fromage blanc

Crispy tuile, vanilla ganache, vanilla ice-cream, yogurt cheese mousse

Chocolat et herbes du jardin · 16

Accord du chocolat Grand cru de Grenade et des herbes aromatiques

Biscuit cacao, ganache chocolat, mousse chocolat, tuile croustillante

Cocoa biscuit, chocolate ganache, chocolate mousse, crispy tuile

Paris-Trouville · 16

Hommage à la pâtisserie traditionnelle avec une touche normande

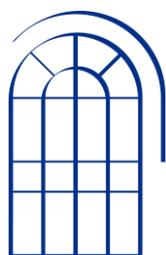
Pâte à choux, crème onctueuse aux noisettes, réduction de pommes

Choux pastry, creamy hazelnut filling, apple reduction



 Végétarien  Sans gluten

Tous nos plats sont faits maison. Prix TTC en euros, service et taxes comprises.
Carte allergènes à disposition. Viandes d'origine française.



CARTE DES VINS
WINES MENU

VINS BLANCS | WHITE WINES

75cl

Alsace

2023 Riesling – Domaine Fritsch	36
2023 Pinot gris – Domaine Fritsch	42

Bordeaux

2022 AOP Blaye-Côtes de Bordeaux – « Grappe Diem » – Château La Rose Bellevue	35
2022 AOC Graves – Château Villa Bel-Air	56
2019 AOP Pessac-Léognan – Château Lamothe-Bouscaut	79
2005 AOP Barsac – Château Climens 1 ^{er} cru classé 1855	171
2009 AOC Sauternes – Château Suduiraut 1 ^{er} cru classé	248

Bourgogne

2023 AOP Mâcon-Pierreclos – Maurice Lapalus & Fils	40
2022 AOP Saint-Véran – Domaine Gilles Guerrin	45
2021 AOC Montagny – « Les Bassets » – Château de Chamilly	49
2023 AOC Chablis – Domaine Jean-Marc Brocard 	52
2022 AOC Bouzeron – « Les Bouchines » – Château de Chamilly	55
2022 AOP Pouilly-Fuissé – Vieilles Vignes – Domaine Gilles Guerrin	65
2022 AOC Mercurey – « Les Marcoeurs » – Château de Chamilly	79
2022 AOC Saint-Romain – Domaine Benoît Sordet	83

Languedoc-Roussillon

2021 IGP Côtes Catalanes – « Centenaire » – Domaine Lafage	44
2020 AOP Corbières – « Cuvée Prestige Blanc » – Château Ollieux Romanis	61
2019 AOP Collioure – « Cap Bear » – Clos des Paulilles	65



Provence

2013 | AOC Côtes de Provence – « Blanc Secret » – Château des Sarrins 52

Vallée de la Loire

2023 | AOC Sancerre – « Les Charmes » – Domaine André Vatan 51

2023 | AOC Pouilly-Fumé – Domaine Hubert Veneau 54

2017 | AOC Anjou – « Les Saules de Montbenault » – Château de Bois-Brinçon 57

2020 | AOC Savennières – « Clos de la Hutte » – Thibaud Boudignon 165

Vallée du Rhône

2021 | AOP Saint-Joseph – « Cuvée Côte-Diane » – Cave Saint-Désirat 56

2023 | AOP Crozes-Hermitage – Domaine des Entrefaux  65

2023 | AOP Châteauneuf-du-Pape – Domaine du Père Caboché 72

2018 | AOP Condrieu – Cave Saint-Désirat 97

VINS ROUGES | RED WINES 75cl**Alsace**

2022 | Pinot noir – Domaine Fritsch 39

Beaujolais

2021 | AOP Fleurie – « La Bonne Dame » – Louis Tête 42

2023 | AOP Brouilly – « Voujou » – Domaine Ruet 44

2022 | AOP Morgon – « Les Grands Cras » – Domaine Ruet 47

2022 | AOP Moulin à vent – « Les Grandes Terres » – Louis Tête 52

Bordeaux

2022 | AOP Blaye-Côtes de Bordeaux – Château La Rose Bellevue 35

2020 | AOP Graves – Château du Mont 42



2018 AOP Haut-Médoc – « La Demoiselle d’Haut-Peyrat » – Château Peyrat	55
2020 AOP Saint-Emilion Grand cru – Les Terrasses de Saint-Christophe	60
2020 AOP Saint-Estèphe – La Coccinelle de Petit Bocq	65
2022 AOP Pessac-Léognan – Château Lafont Menaut	75
2021 AOC Lalande-de-Pomerol – Château Le Gravillot	77
2020 AOC Margaux – Château Trianon de Larigaudière	95
2019 AOP Moulis-en-Médoc – Château Chasse-Spleen	146
2006 AOC Margaux – Château Brane-Cantenac	165
2011 AOP Saint-Julien – Croix de Beaucaillou	203
2011 AOP Pessac-Léognan – Grand cru classé – Château Pape Clément	242

Bourgogne

2023 Pinot noir – Maurice Lapalus & Fils	54
2022 AOP Mercurey – Domaine Meix Foulot	67
2022 AOP Givry 1 ^{er} cru – « En choué » – Domaine Chofflet	86
2021 AOP Côte de Nuits Villages – Le Meix Fringuet – Trapet Père & Fils 	92
2021 AOP Savigny-Les-Beaune 1 ^{er} cru – « Aux clous » – Domaine Lebreuil	117
2018 AOP Pommard 1 ^{er} cru – « Les Fremiers » – Benoît Sordet	162
2017 AOP Aloxe-Corton 1 ^{er} cru – « Les Valozières » – Edmond Cornu & Fils	212
2021 AOC Morey-Saint-Denis – Société du Clos de Tart	234
2013 AOP Corton Grand cru – Clos des Corton – Domaine Faiveley	262

Languedoc-Roussillon

2014 AOP Terrasses du Larzac – « Les Maros » – Domaine Le clos du Serres	43
2020 AOP Saint-Chinian – Château Fonsalade	45
2022 IGP Côtes Catalanes – « Narassa » – Domaine Lafage	47
2020 AOC Pic Saint Loup – « Jules » – Domaine Mas de l’Oncle	53
2018 AOP Collioure – « Cap Bear » – Clos des Paulilles	68



Provence

2017 | AOP Bandol – Domaine des Baguiers 60

Sud-Ouest

2019 | AOC Cahors – « Georges » – Château de Haute-Serre 75

2015 | AOP Gaillac – « Florentin » – Domaine du Moulin 84

Vallée de la Loire

2023 | AOP Chinon – « Cuvée Prestige » – Domaine Charles Pain 40

2020 | AOP Anjou – « Cuvée Ose Iris » – Domaine Sauveroy 42

2023 | AOC Saint-Nicolas de Bourgueil – Château Le Moulin-Neuf 44

2022 | AOC Sancerre – « Maulin Bèle Rouge » – Domaine Vatan  53

2010 | AOP Saumur Champigny – « Le Fou du Roi » – Domaine de Rocheville 75

2020 | AOP Bourgueil – « Clos Nouveau » – Domaine du Bel Air 90

Vallée du Rhône

2021 | AOP Côtes du Rhône – « Les Champavins » – Domaine Grand Veneur  42

2023 | AOP Crozes-Hermitage – « Signature » – Domaine Michelas-St-Jemms  54

2021 | AOP Saint-Joseph – « Les Ribaudes » – Domaine Lionel Faury 69

2022 | AOP Châteauneuf-du-Pape – Domaine de Père Caboché 78

2021 | AOP Côte-Rôtie – « Les 3 brunes » – Domaine Lionel Faury 87

2015 | AOP Hermitage – « Monier de la Sizeranne » – M.Chapoutier  120

VINS ROSÉS | ROSÉ WINES 75cl

2023 | AOC Coteaux d'Aix en Provence – « Rosé d'une Nuit » – Château La Coste  42

2023 | AOC Côtes de Provence – « La Vie en rose » – Château Roubine  50

2023 | AOC Coteaux d'Aix-en-Provence – « Minuty Prestige » – Château Minuty 56



Demi-bouteilles de vin | Half bottles of wine 37,5cl

VINS BLANCS | WHITE WINES

2023 | AOC Chablis – Domaine Jean-Marc Brocard  30

2023 | AOC Pouilly-Fumé – Domaine Hubert Veneau 34

VINS ROUGES | RED WINES

2020 | AOP Crozes-Hermitage – « La Chasselière » – Michelas St Jemms  32

2018 | AOP Haut-Médoc – « La Demoiselle d'Haut-Peyrat » - Château Peyrat 34

2022 | AOP Mercurey – Domaine Meix Foulot 39

VINS AU VERRE

Sélection de vins au verre | Selection of wine by the glass 15cl

VINS BLANCS | WHITE WINES

AOC Chablis – Domaine Jean-Marc Brocard  12

AOC Pouilly-Fumé – Domaine Hubert Veneau 13

AOC Graves – Château Villa Bel-air 13

AOP Sauternes – Château du Mayne 14

VINS ROUGES | RED WINES

AOP Saint-Nicolas de Bourgueil – Château Le Moulin Neuf 11

AOP Crozes-Hermitage – « Signature » – Domaine Michelas St-Jemms  12

Pinot noir – Maurice Lapalus & Fils 12

AOP Haut-Médoc – « La Demoiselle d'Haut-Peyrat » – Château Peyrat 13

VINS ROSÉS | ROSÉ WINES

AOC Coteaux d'Aix en Provence – « Rosé d'une nuit » – Château La Coste  10

AOC Côtes de Provence – « La Vie en rose » – Château Roubine  12

AOC Coteaux d'Aix-en-Provence – « Minuty Prestige » – Château Minuty 14

Sélection de vins sans alcool | Non-alcoholic wines 15cl 75cl

Rosé sans alcool – *NOOH* 8 36

Vin pétillant sans alcool – *NOOH* 11 45



EAUX

Les Eaux plates Still water	50cl	75cl	1L
Vittel	7		9
Plancoët	8		10
Les Eaux pétillantes Sparkling water			
Perrier fines bulles	7		9
San Pellegrino	7		9
Châteldon		11	

CHAMPAGNES

Nos Champagnes à la coupe Champagne by the glass	12cl
Pommery Apanage Brut	25
Pommery Apanage Rosé	27
CHAMPAGNES BRUT	75cl
Pommery Apanage Brut	100
Franck Bonville Grand Cru	90
Baron de Rothschild Brut	95
Duval-Leroy cuvée des MOF	95
Veuve Clicquot jaune	110
Moët & Chandon Impérial	110
« Dans un premier temps » Extra Brut, Dhondt Grellet	135
CHAMPAGNES ROSÉS	
Pommery Apanage Rosé	120
L'Incandescent – Rosé de Saignée Verzy Grand cru	85
Laurent Perrier Rosé	130
Gosset Rosé	140
Thiénot 2010 Cuvée Garance – Blanc de Rouges	142
Billecart Salmon rosé	160
Ruinart Rosé	170
Demi-bouteille de Champagne Half bottle of Champagne	37,5cl
Pommery Apanage Brut	60

