

NOS ENTRÉES

Soupe de poisson (Soupe artisanale, rouille maison, emmental, croûtons)	11,90 €
☰ Gaufre au Saumon fumé <i>Notre coup de coeur</i>	12,90 €
Oeuf Mayonnaise (Mayonnaise Maison)	6,90 €
Assiette d'éperlans frits (Mayonnaise Maison)	12,00 €
Calamars à la Romaine (Mayonnaise Maison)	10,90 €
☰ Buratta tomates d'antan et son pesto rouge au basilic frais	13,90 €
Crevettes panées Panko et sa mayonnaise maison	9,90 €
Œuf cocotte en habit de vol au vent <i>Notre conseil</i>	
☰ Jambon ou chorizo ou camembert 10,50 €, Saumon 12,50 €, De la mer 11,50 €	

NOS FRUITS DE MER

Assiette de 10 crevettes (Mayonnaise Maison)	13,90 €
Assiette de bulots cuits maison (Mayonnaise Maison)	13,90 €
Assiette de Saumon fumé (crème ciboulette maison)	13,50 €
<u>Assiette de la mer :</u>	18,90 €
1 tranche de Saumon fumé, 3 huîtres, 6 crevettes	
Bulots, 6 crevettes (Mayonnaise Maison)	20,50 €
Bulots, 6 huîtres (Mayonnaise Maison)	21,90 €
Bulots, 6 crevettes, 6 huîtres (Mayonnaise Maison)	26,50 €
6 Crevettes , 6 huîtres (Mayonnaise maison)	19,50 €
1/2 tourteau (Mayonnaise maison)	13,50 €
Tourteau entier	25,00 €

LES HUÎTRES DU PERE GUS n°3 spéciale de Normandie

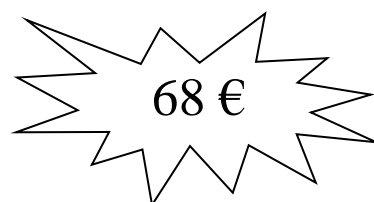
- 6 huîtres	13,90 €
- 9 huîtres	19,90 €
- 12 huîtres	25,90 €



Assiette du pêcheur

6 huîtres, bulots, 6 crevettes roses, 1/2 tourteau	36,50 €
--	---------

Assiette Duo : 12 huîtres, bulots, 12 crevettes roses, tourteau entier
(mayonnaise maison)





NOS GALETTES



<u>Complète</u> (jambon, oeuf, emmental)	13,90 €
<u>4 Fromages</u> (fromage de chèvre, roquefort, camembert lait cru , emmental)	15,90 €
<u>La régionale</u> (livarot, pont-l'évêque, camembert lait cru , emmental)	15,90 €
<u>Chèvre miel</u> (fromage de chèvre, miel, emmental)	15,50 €
<u>Campagnarde</u> (poulet, sauce lardonnoise ! maison, emmental)	15,90 €
<u>Norvégienne</u> (saumon fumé, crème ciboulette, emmental, citron)	17,50 €
<u>Végétarienne</u> (emmental, champignons, tomates fraîches d'antan, cœur de buratta, pesto rouge maison)	21,50 €
<u>Parisienne</u> (jambon, champignon, crème, emmental)	16,90 €
<u>Normande</u> (camembert lait cru , andouille de Vire, pomme de terre, emmental, poivre normand pomme/calva)	19,90 €

Toutes nos galettes sont à base de farine de blé noir et accompagnées de salade verte.

NOS MARMITES DE MOULES

« avec FRITES »

sur une base marinière, origine selon saison

☰ Toutes nos sauces sont faites maison



700g


XXL

☰ <u>Marinières</u>	17,90 €	20,90 €
☰ <u>Crème d'Isigny</u>	18,90 €	21,90 €
☰ <u>Lardonnoise</u>	18,90 €	21,90 €
☰ <u>Chorizo</u>	18,90 €	21,90 €
☰ <u>Beurre ail et persil</u>	19,90 €	22,90 €
☰ <u>Curry à l'ancienne et lait de coco</u>	19,90 €	22,90 €
☰ <u>Camembert</u> (au lait cru de Normandie)	19,90 €	22,90 €
☰ <u>Roquefort AOP</u>	19,90 €	22,90 €

NOS POISSONS

arrivage quotidien



Véritable Dos de Cabillaud façon Fish and Chips sauce maison	22,50 €
Filet de Dorade, légumes du jour et son pesto rouge (confit de tomates séchées, huile olive, ail, basilic frais, pignons de pins)	23,90 €
Bar entier grillé gratin dauphinois (600g minimum)	29,90 €
 Pavé de Saumon à la crème ail des ours	26,50 €
Brandade de poisson, salade	18,50 €
Pêche du jour	voir ardoise



NOS SALADES GOURMANDES

Entre Terre et Mer (salade, tomates, jambon, oeuf, saumon, crevettes, crème ciboulette, toast, oignons frits)	21,50 €
Chèvre chaud (salade, lardons, noix, toasts de chèvre oignons frits)	18,20 €
Paysanne (Salade, tomates, jambon, pomme de terre, champignons, toasts camembert lait cru, oignons frits)	18,20 €
Normande (salade, andouille de vire, pommes de terre, tomates, poivre pomme/calva, pulpé à la pomme, toast fromage régional lait cru, oignons frits)	19,90 €
Salade Encas (salade, tomates, oignons frits, poulet, champignons, œuf, oignons frits) Sauce vinaigrette à l'huile d'olive et vinaigre balsamique	18,20 €

MENU BAMBIN 13,00 € -10 ans





Moules marinières frites ou **Tenders de poulet frites** ou
Beignets de poissons frites ou **Linguines au choix**
glace surprise, Sirop à l'eau

NOS LINGUINES FRAICHES

Toutes nos sauces sont faites maison



14,50€
15,50 €
16,50 €
16,50 €
19,50 €
19,50 €
19,50 €

- beurre (14,50€)
- crème d'Isigny
- roquefort 
- camembert au lait cru 
- lardonnaise façon carbo (jaune d'œuf)
- Poulet curry - 
- Chorizo 

Pièce du boucher (voir ardoise) avec frites

selon cours

Supp. sauce maison : moutarde à l'ancienne , roquefort ou camembert



NOS PRODUITS REGIONAUX

Cassolette normande accompagnée de salade 26,90€

(poulet, cidre, calva, champignons, carottes, oignons, pomme de terre, camembert lait cru, crème)

Tripes artisanales du Pays d'auge à la mode de Caen

(pommes de terre vapeur) 23,50 €

Andouillette AAAAA de Vire artisanale 25,30 €

sauce moutarde à l'ancienne, frites

 **Camembert au lait cru au four** 28,50 €

(charcuteries artisanales normandes et sa pomme de terre, crème ciboulette)

Escalope de Veau normande, linguines 28,90 €

Veau viande française, env. 220g

2ème accompagnement +5,50 €

Assiette de frites 6,50 €

Assiette de fromages de la région au lait cru

(Fromages locaux du moment, salade, noix, beurre) 8,90 €

Tout changement de garniture sera facturé à la carte

Supplément sauce mayonnaise, tartare, aioli, moutarde, roquefort, camembert 2,50 €