



BON APPÉTIT ! ENJOY YOUR MEAL !

NOS PLANCHES À PARTAGER

NOTRE PLANCHE MER

Crevettes grise, crevettes roses, bulots, saumon fumée

Sharing board from the sea with pink shrimps, grey shrimps, sea wealk and smoked salmon ... 19.50€

NOTRE PLANCHE TERRE

terrine du chef, jambon blanc, saucisson sec, Camembert, jambon fumé

Sharing board with chef terrine, ham, Camembert, smoked ham and dry sausage _____ 19.50€

NOTRE PLANCHE TERRE ET MER

Crevettes roses, saumon fumée, jambon fumée, saucisson sec et Camembert

Sharing board with pink shrimps, smoked salmon, smoked ham, dry sausage and Camembert ____ 22.00€

NOS ENTRÉES

SOUPE DE POISSON FAÇON RESTO DE MA MÈRE *Recette Originale depuis 1981*

Home Made Fish Soup _____ 14.00€

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ MAISON *Smoked salmon* _____ 16.50€

TERRINE DU CHEF *Chef terrine* _____ 14.00€

NOS FRUITS DE MER

LES HUÎTRES / OYSTERS

DÉGUSTATION DE 6 HUÎTRES N°4 ET SON VERRE DE VIN BLANC

Oysters degustation with glass of white wine _____ 16.00€

6 HUÎTRES N°3 *6 Oysters* _____ 17.00€

9 HUÎTRES N°3 *9 Oysters* _____ 24.00€

12 HUÎTRES N°3 *12 Oysters* _____ 31.00€

ASSIETTE DE FRUITS DE MER 4 huîtres, bulots, crevettes roses, crevettes grises,

langoustines et amandes *Seafood plate* _____ 28.00€

NOTRE ASSIETTE DE CUITS Crevettes roses, langoustines, crevettes grises,

1 araignée ou ½ tourteau, saumon fumé *Seafood plate all cocked* _____ 39.50€

PLATEAU DE FRUITS DE MER 6 huîtres, ½ tourteau ou 1 araignée,

crevettes roses, crevettes grises, langoustines et amandes *Seafood platter* _____ 42.00€

BOUQUET DE CREVETTES GRISES *Grey Shrimps plate* _____ 16.00€

BOUQUET DE CREVETTES ROSES *Shrimps plate* _____ 19.00€

ASSIETTE DE BULOTS *Sea-whelk plate* _____ 17.00€

LE TOURTEAU *Crab* _____ 21.00€

BUISSON DE LANGOUSTINES *Langoustines plate* _____ 24.00€

NOS MOULES (DISPONIBLES EN SAISON)

MOULES MARINIÈRES + *frites* *Mussels marinières style* _____ 17.00€

MOULES NORMANDES + *frites* *Mussels «à la crème»* _____ 18.00€

NOS POISSONS

THON MI-CUIT DE MON PÈRE *Half cooked Tuna* _____ 24.00€

TARTARE DE POISSONS À LA TAHITIENNE *Fish tartare with coconut cream* _____ 23.00€

FISH & CHIPS *Fish and chips* _____ 21.00€

SOLE MEUNIÈRE (300 - 400g) *Sole «Meunière»* _____ 34.00€

BRANDADE DE POISSONS À NOTRE FAÇON *Cod brandade* _____ 16.50€

NOS VIANDES (TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE)

L'ASSIETTE DU GOURMAND : PIÈCE DE BŒUF DU CHEF ET SON OS À MËLLE XL

Fine piece of beef and the big marrow bone _____ 26.00€

LA SAUCISSE ARTISANALE AU CAMEMBERT

« la Boucherie de Mr Paumier, St Aubin l'Îmer » ET SON ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

Local sausage with Camembert and mash potatoes _____ 19.00€

LE CROQUE DE M. LE CHEF, PAIN DE MIE ARTISANAL ET BÉCHAMELLE À LA TRUFFE

Toasted ham and cheese sandwich _____ 18.50€

NOS FROMAGES

CAMEMBERT AFFINÉ AU CIDRE & CALVADOS *Camembert with cider & Calvados* 8.00€

NOS DESSERTS

CAFÉ / THÉ GOURMAND *Coffee or Tea with a selection of desserts* 10.00€

ÎLE FLOTTANTE *Floating island* 9.00€

RIZ AU LAIT ET SON CAMEL BEURRE SALÉ *Rice Pudding* 9.50€

MOUSSE CHOCOLAT AU KUMQUAT *Kumquat Chocolate mousse* 9.00€

CARPACCIO D'ANANAS *Pineapple carpaccio* 10.00€

NOS COUPES GLACÉES

CHOCOLAT LIÉGEOIS 2 BOULES VANILLE, 1 BOULE CHOCOLAT, CHANTILLY

ET SAUCE CHOCOLAT 2 vanilla scoops, 1 chocolate scoop, chocolate sauce and whipped cream ... 11.00€

BANANA SPLIT

1 BANANE, 1 BOULE CHOCOLAT, 1 BOULE VANILLE, 1 BOULE FRAISE, CHANTILLY ET SAUCE CHOCOLAT

1 banana, 1 chocolate, 1 vanilla and 1 strawberry scoops, chocolate sauce and whipped cream ... 11.00€

TUTTI FRUTTI 1 BOULE FRAISE, 1 BOULE CITRON, 1 BOULE POMME, CHANTILLY ET COULIS

DE FRUITS ROUGE 1 strawberry, 1 lemon, 1 apple scoops, red fruits sauce, and whipped cream ... 11.00€

LA BOULE 1 scoop* 3.50€

LES 2 BOULES 2 scoops* 7.00€

*VANILLE, FRAISE, CHOCOLAT, POMME, CITRON - vanilla, strawberry, chocolate, apple, lemon

SUPPLÉMENT CHANTILLY, OU COULIS, OU SAUCE CHOCOLAT 1.00€

MENU BLEU 27.50€

SERVI LE MIDI EN SEMAINE (SAUF JOURS FÉRIÉS)

SOUPE DE POISSON
FAÇON RESTO DE MA MÈRE
Home Made Fish Soup

OU TERRINE DU CHEF
Chef terrine

OU ASSIETTE DE BULOTS MAYONNAISE
Whelks plate with mayonnaise

LA SAUCISSE ARTISANALE AU CAMEMBERT
« *la Boucherie de M^{re} Paumier, St Aubin & Imet* »
& SON ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
Local sausage with Camembert and mash potatoes

OU BRANDADE DE POISSONS
À NOTRE FAÇON *Cod brandade*

OU MOULES MARINIÈRES, POMMES FRITES
Mussels Marinières style (DISPONIBLE EN SAISON)

RIZ AU LAIT AU CAMEL BEURRE SALÉ
Rice pudding

OU ÎLE FLOTTANTE *Floating island*

OU MOUSSE AU CHOCOLAT AU KUMQUAT
Chocolate and kumquat mousse

MENU ENFANT 12.50€

(JUSQU'À 10 ANS)

FISH & CHIPS *Fish and chips*

OU

LE PETIT CROQUE MONSIEUR
Little toasted ham and cheese sandwich

—

GLACE

au choix : vanille, fraise
ou chocolat

*Ice cream vanilla or strawberry
or chocolate*

NOS ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

FRITES *Chips* 4.00€

SALADE *Salad* 4.00€

LÉGUMES *Vegetables* 4.00€

POMME DE TERRE VAPEUR
Potatoes 4.00€

Tous les jours nous proposons la vente à emporter

La liste des allergènes est à votre disposition, n'hésitez pas à nous la demander
allergens list is available, please ask our team.

BIÈRES & APÉRITIFS

Bière pression Brasserie de Saint Omer

La Goudale 25cl _____ 5.50€

La Goudale 50cl _____ 9.50€

La Premium Saint Omer 25cl _____ 5.00€

La Premium Saint Omer 50cl _____ 9.00€

Nos bières « La Lie » Brasserie

Artisanale Bio - St Rémy 33cl _____ 6.50€

Au Pré de ma Blonde (bière blonde)

L'ambrée du Hameau (bière ambrée)

La caenette (bière blanche)

Quai des brunes (bière brune)

Kir classique ou Normand 10cl

Crème cassis, framboise, pêche, mûre _____ 6.50€

Kir Royal 10cl _____ 9.50€

Coupe de champagne 12cl _____ 10.00€

NOS ALCOOLS 4cl

Campari _____ 8.00€

Pommeau _____ 7.00€

Suze _____ 6.00€

Vodka _____ 7.00€

Gin _____ 7.00€

Pastis 51 _____ 5.50€

Martini (rouge ou blanc) _____ 7.00€

Porto (rouge ou blanc) _____ 7.00€

Whisky Clan Campbell _____ 8.00€

Whisky Jack Daniel's _____ 9.50€

Whisky Caol Ila 12 ans d'âge (Écosse) _____ 15.00€

Whisky Jameson (Irlande) _____ 9.00€

NOS COCKTAILS MAISON 12cl

Mojito _____ 10.00€

Virgin Mojito _____ 6.50€

Americano _____ 10.00€

Maison Bleue _____ 10.00€

Cocktail de jus de fruits _____ 6.50€

Vin bleu _____ 9.50€

Spritz _____ 10.00€

NOS SOFTS

Sodas 33 cl

Coca-Cola®, Orangina®, Lipton Ice Tea®,

Schweppes®, Schweppes Agrumes®,

Coca-Cola Zero® _____ 5.00€

Meuh-Cola 27.5 cl *Produit de la région* _____ 5.50€

Jus de fruits 25 cl

Orange, pommes, abricot, ananas,

mangue, tomate _____ 5.00€

Limonade 25 cl _____ 4.00€

Diabolo 25 cl _____ 4.50€

Sirops à l'eau 25 cl _____ 3.50€

NOS CAFÉS

Expresso _____ 3.00€

Thé et infusions _____ 4.50€

Chocolat chaud _____ 5.50€

Cappucino _____ 5.50€

NOS DIGESTIFS 4cl

Trou Normand _____ 9.00€

Calvados vieux _____ 9.50€

Calvados hors d'âge _____ 15.00€

Cognac _____ 9.00€

Armagnac _____ 10.00€

Get 27 ou 31 _____ 9.00€

Bailey's _____ 9.00€

Cointreau _____ 9.00€

Irish Coffee _____ 12.00€

NOS EAUX

Aquachiar micro filtrée

pétillante **verre** _____ 3.50€

plate ou pétillante **75cl** _____ 6.00€

NOS VINS

Bourgogne blanc

Macon AZE AOP _____ 7.00€ 12cl 20.00€ 50cl 30.00€ 75cl

Vire-Clesse AOP _____ 38.00€

Val de Loire

Côteaux du Layon AOP Domaine Grande Chauvière _____ 8.00€ 22.00€ 32.00€

Chinon Blanc les 3 Côteaux _____ 32.00€

Chinon Rosé Marie-Justine _____ 29.00€

Chinon Rouge Amaranthe _____ 31.00€

Sancerre AOC Domaine Laurent Montagu Rouge _____ 8.50€ 25.00€ 38.00€

Sancerre AOC Domaine Laurent Montagu Blanc _____ 8.50€ 25.00€ 38.00€

Sancerre AOC Domaine Laurent Montagu Rosé _____ 8.50€ 25.00€ 38.00€

Muscadet Sèvre & Maine sur Lie AOC Domaine de l'Olivier _____ 6.50€ 17.00€ 24.00€

Sauvignon Touraine Domaine de la Pounière _____ 6.00€ 16.00€ 23.00€

Alsace

Riesling AOC Gisselbrecht _____ 28.00€

Bordeaux

Bordeaux AOC château Haut l'Abeille _____ 7.00€ 20.00€ 29.00€

Lalande de Pomerol AOC château la Fleur de Viaud _____ 9.00€ 30.00€ 45.00€

Provence

Nautic IGP Méditerranée « Famille Sumeire » _____ 6.00€ 18.00€ 29.00€

Côtes du Rhône

Côtes du Rhône Artesis blanc _____ 33.00€

Côtes du Rhône Villages Visan Dame des Vignes _____ 34.00€

Vins de la maison

Terra IGP Blanc Chardonnay _____ 5.50€ 15.00€

Terra IGP Rouge Merlot _____ 5.50€ 15.00€

Terra IGP Rosé Grenache _____ 5.50€ 15.00€

Cidre Brut Viard _____ 5.50€ 11.00€ 16.00€

Champagne Lagache cuvée Brut _____ 10.00€ 53.00€



La carte peut être modifiée selon l'arrivée. Prix Nets. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Nous vous informons que nous n'acceptons pas les chèques.

Les plats 'fait maison' sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

