

DEPUIS 2014

La
MAISON
Bleue

L'ILE DE PLAISANCE
COURSEULLES-SUR-MER

RESTAURANT DE FAMILLE



*Bon
appétit !*

ENJOY YOUR MEAL !

Chers Clients,

Un petit mot afin de vous faire part de notre démarche et de nos intentions concernant l'élaboration de notre carte automne-hiver.

Notre équipe a souhaité vous proposer une carte qui a du sens et beaucoup d'amour des produits.

Pour cela nous nous sommes tournés vers des acteurs locaux afin de travailler le plus possible en circuit court.

Côté charcuterie, nous vous proposons uniquement des produits faits en Normandie.

Côté fruits de mer, les huîtres sortent des bassins d'affinage de l'Île de Plaisance à l'endroit même où vous êtes installés.

Côté poissons, nous aimons travailler à l'ardoise en fonction des arrivages mais pas uniquement car les plats proposés font aussi parti de notre histoire et sont aujourd'hui des incontournables de la Maison ; tout comme "la soupe de poisson façon resto de ma mère" recette de 1981 lors de son installation à Langrune-sur-Mer ou encore "le Thon mi-cuit de mon père" !

Côté fromage, le chèvre nous vient de la Chèvrerie des Alpines à Saint-Lô et le Gouda Normand de la fromagerie de La Vallée à Gavrée.

Côté desserts, Michel Cluizel est l'unique chocolatier normand ce qui est une vraie valeur ajoutée à notre carte, nos glaces quant à elles sont fabriquées par Les Glaciers Normands un vrai régal !

Côté boissons, nous avons de jolies pépites normandes, le jus de rhubarbe pétillant de la Ferme Fouques à Sainte-Croix-sur-Mer, côté soda le Meuh Cola ou encore le Kombucha préparé à Longues-sur-Mer.

Côté vin la découverte des Arpents du Soleil, 1^{er} vignoble normand.

Nous avons également créé notre propre bière blanche en collaboration avec la brasserie de l'Escale.

Notre Restaurant familial se veut convivial et sans chichis. Notre mission, vous régaler et vous faire passer un moment de gourmandise.

Nous espérons que cette philosophie vous aura séduit et vous souhaitons un bon appétit !

L'équipe de la Maison Bleue

POUR COMMENCER SEUL OU À PARTAGER

*ASSIETTE DE CHARCUTERIE NORMANDE

Jambon blanc à l'os, jambon fumé de la ferme de Lessay et andouille de Vire 25.00 €
Sharing board with Local ham and dry sausage

*RILLETTES DE POISSONS DU MOMENT

..... 14.00 €
Homemade fish rillettes

*DÉCLINAISON DE MIGNARDISES SALÉES

Rillettes de poissons, médaillon de foie gras, tempura de gambas, croustillant de pied de cochon 21.00 €
Selection of appetizers with fish rilette, duck liver, tempura prawn, crispy pig's trotter

*GRAVLAX DE GAMBAS EN TEMPURA 19.00 €
Tempura prawns

*CROUSTILLANT DE PIED

DE COCHON 15.00 €
Crispy pig's trotters

*FOIE GRAS DE CANARD MAISON 22.00 €
Homemade duck liver

CRABE FARCI À L'ANTILLAISE 18.00 €
Caribbean crab

*SOUPE DE POISSONS FAÇON RESTO DE MA MÈRE

Recette Originale depuis 1981 14.00 €
Homemade Fish Soup

*CAMEMBERT RÔTI 15.00 €
Roasted Camembert

*ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS

Chèvre fermier « Chèvrerie des Alpines », Gouda normand et Camembert 14.00€
Selection of Normandy cheeses



NOS FRUITS DE MER

**DÉGUSTATION DE 6 HUÎTRES N°4
ET SON VERRE DE VIN BLANC** 16.50 €
Oysters degustation with glass of white wine

***6 HUÎTRES N°3** 18.00 €

***12 HUÎTRES N°3** 32.00 €

ASSIETTE DE FRUITS DE MER
4 huîtres, bulots, crevettes roses,
crevettes grises, langoustines
et amandes 32.50 €
Seafood plate

NOTRE ASSIETTE DE CUIITS
Crevettes roses, bulots, langoustines,
crevettes grises, 1 araigné ou ½ tourteau
selon arrivage 41.00 €
Seafood plate all cooked

PLATEAU DE FRUITS DE MER (1 personne)
6 huîtres, bulots, ½ tourteau ou 1 araignée
selon arrivage, crevettes roses, crevettes
grises, langoustines et amandes 47.00 €
Seafood platter

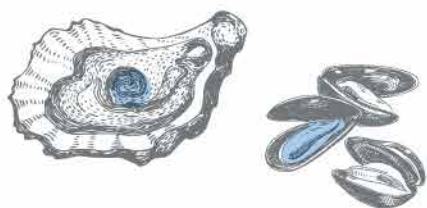
***BOUQUET DE CREVETTES GRISES** 16.00 €
Grey Shrimps plate

***BOUQUET DE CREVETTES ROSES** 19.00 €
Shrimps plate

***ASSIETTE DE BULOTS** 17.50 €
Sea whelks plate

***LE TOURTEAU** 22.00 €
Crab

***BUISSON DE LANGOUSTINES** 28.00 €
Langoustines plate



NOS MOULES

(DISPONIBLES EN SAISON)

***MOULES MARINIÈRES (frites)** 19.50 €
Mussels marinière style with french fries

***MOULES NORMANDES (frites)** 20.50 €
Mussels « à la crème » with french fries

***MOULES TRUFFES (frites)** 22.50 €
Mussels with truffle and french fries

CÔTÉ VÉGÉTARIEN



***GRATIN DE CROZETS
AU FROMAGE NORMAND** 22.00 €
Crozet gratin with local cheese

CÔTÉ MER

***THON MI-CUIT DE MON PÈRE** 26.00 €
Half cooked Tuna

***SAINT-JACQUES DE NORMANDIE
À L'INSPIRATION DU CHEF** 29.50 €
Scallops from Normandy

**CHIPIRONS EN PERSILLADE
ET RIZ À L'ENCRE DE SEICHE** 28.50 €
Cuttlefish at the Squid ink with rice

POISSON DU JOUR 22.00 €
Fish of the day

***LA PÊCHE ROYALE !**
Coup de cœur du Chef Prix selon arrivage
Royal fishing

***FISH & CHIPS** 23.00 €
Fish and chips

***CHOUCRUTE DE LA MER** 28.00 €
Seafood sauerkraut



CÔTÉ TERRE

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE

***LE BŒUF BOURGUIGNON DU CHEF** 26.00 €
Beef bourguignon

***BELLE PIÈCE DE VIANDE
À PARTAGER** Voir ardoise
Nice piece of meat to share - on the board

RACLETTE NORMANDE
Camembert rôti, et sa déclinaison
de charcuteries artisanales Normandes,
pommes de terre grenailles et salade... 28.50 €
*Roasted camembert with charcuteries,
salad and potatoes*

***FILET DE CANETTE À L'ORANGE**
et son écrasé de pommes de terre 23.00 €
Duck with mash potatoes

L'ensemble des * sont également servis l'après-midi

ACCOMPAGNEMENTS

SUPPLÉMENTAIRES

FRITES	5.00 €
SALADE	5.00 €
LÉGUMES	5.00 €
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE	5.00 €
POMMES DE TERRE GRENAILLES	5.00 €



FROMAGES

*ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS

Chèvre frais fermier « Chèvrerie des Alpines à Saint-Lô », Gouda normand et Camembert 14.00€

Selection of Normandy cheeses



GOURMANDISES SUCRÉES

ÎLE FLOTTANTE 10.00 €

Floating island

PAIN PERDU AUX POMMES 11.50 €

French toast with apples

CHEESECAKE AU CARAMEL

BEURRE SALÉ 11.00 €

Caramel cheesecake

LA MADELEINE ET SON CHOCOLAT MICHEL

CLUIZEL FAÇON POFITEROLES 12.00 €

Madeleine like profiteroles with chocolate sauce and vanilla ice cream

ASSIETTE GOURMANDE

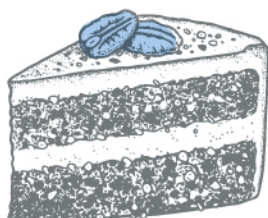
« Déclinaison de mini desserts » 13.00 €

Selection of desserts

MËLLEUX AU CHOCOLAT

COMME UN MOKA 12.00 €

Chocolate cake like a moka



LE Menu BLEU

29.50 €

*servi le midi en semaine
(sauf jours fériés)*

SOUPE DE POISSONS
FAÇON RESTO DE MA MÈRE

OU

RILLETES DE POISSONS
DU MOMENT

OU

CROUSTILLANT DE PIED
DE COCHON

OU

6 HUÎTRES N°4 +4.00€

POISSON DU JOUR

OU

BŒUF BOURGUIGNON +3.00€

OU

FILET DE CANETTE À L'ORANGE
ET SON ÉCRASÉ DE POMMES
DE TERRE

ÎLE FLOTTANTE

OU

PAIN PERDU AUX POMMES

MENU ENFANT

14.50 €

(Jusqu'à 10 ans)

MINI FISH AND CHIPS

OU

JAMBON BLANC NORMAND FRITES

UNE BOULE DE GLACE

« Les glaciers normands »



Les plats « faits maison » sont élaborés
sur place à partir de produits bruts.



NOS GLACES

« LES GLACIERS NORMANDS »

vanille, fraise, chocolat, café, pomme, citron,
caramel beurre salé, madeleine Jeanette



UN PARFUM	4.50 €
DEUX PARFUMS	9.00 €
TROIS PARFUMS	11.50 €
+ supplément chantilly	1.00 €
+ supplément sauce caramel	1.00 €
+ supplément Michel Cluizel Pâte à tartiner	2.00 €

NOS BOISSONS



BIÈRE PRESSION « BRASSERIE DE LA BAIE »

Brasserie normande et bio !

Thörgoule Blonde 5° 25cl	6.00 €
Thörgoule Blonde 5° 50cl	10.00 €

BIÈRES BOUTEILLE

Bière blanche « La Maison Bleue » 33cl brassée par L'Escale	8.50 €
IPA BIO Thörgoule 33cl	8.50 €

APÉRITIFS

Kir maison ou normand (crème cassis, framboise, pêche, mure) 10cl	8.00 €
Kir Royal 10cl	9.50 €
Coupe de champagne 12cl	11.00 €
Notre verre de Vin Bleu 12cl	9.50 €

NOS ALCOOLS 4cl

Campari	8.50 €
Pommeau	8.00 €
Suze	8.00 €
Vodka	8.00 €
Gin	8.00 €
Pastis / Ricard	7.50 €
Martini (rouge ou blanc)	8.00 €
Porto (rouge ou blanc)	8.00 €
Scotch Whisky Clan Campbell	9.50 €
Whiskey Jack Daniels	11.00 €
Whisky Caol Ila 12 ans (Écosse)	16.00 €
Whiskey Jameson (Irlande)	12.50 €

COCKTAILS MAISON

Mojito au Rhum 3 rivières	12.00 €
Spritz	12.00 €
Virgin Mojito	9.00 €
Americano maison	12.00 €
Cocktail Maison Bleue	11.00 €
Cocktail de jus de fruits	9.00 €

DÉCLINAISON DE SOFT

Coca-cola, Coca-cola zéro, Orangina, Schweppes, Diabolo, Limonade	5.80 €
Jus de fruits (orange, mangue, abricot, ananas, tomate) 25cl	5.80 €
Jus de pomme fermier	6.50 €
Sirop à l'eau 25cl	4.50 €
Meuh-Cola	6.50 €
Thé Glacé Normand Lou Kombucha (brassé à Longues-sur-mer) 33cl	7.50 €
Jus de rhubarbe pétillant de la Ferme Fouques 33cl	9.50 €

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	3.30 €
Shennon tea	6.00 €
« L'art du thé premium, naturel, sans additifs »	
Thé bleu - Bouddha de fer (dans un esprit de thé vert, découvrez des notes fleuries)	
Thé bleu - Oolong des moines (dans un esprit de thé noir, décelez-en les notes fumées et caramélisées)	
Infusion au sarrasin	
Chocolat chaud	6.50 €
Cappuccino	6.50 €
Irish coffee	13.00 €

DIGESTIFS 4cl

Trou normand	9.00 €
Calvados vieux	9.50 €
Calvados hors d'âge	15.00 €
Cognac	11.00 €
Armagnac	11.00 €
Get 27 / Get 31	10.00 €
Bailey's	10.00 €
Cointreau	10.00 €
Nos rhums arrangés	8.50 €
Bénédictine	10.00 €
Rhum diplomatico	10.00 €

EAUX AQUACHIARA

micro filtrée plate ou pétillante	
Le verre	3.50 €
Les 50cl	4.50 €
Les 75cl	6.50 €

NOS VINS



NORMANDIE BLANC :

1^{ER} VIGNOBLE DE NORMANDIE

Auxerrois IGP les Arpents du Soleil

BOURGOGNE :

Mâcon-Azé Domaine de Rochebin AOP Rouge

Mâcon-Azé Domaine de Rochebin AOP Blanc

Chablis Louis Robin ACC

Saint-Véran Marcel de Normont AOP Blanc

VAL DE LOIRE

Sancerre AOC Domaine Laurent Montagu Rouge

Sancerre AOC Domaine Laurent Montagu Blanc

Muscadet Sèvre & Maine sur Lie AOC Domaine de l'Olivier

Sauvignon Touraine AOP Domaine de la Pounière

Pineau d'Aunis **Rosé** VDF **BIO** Simon Tardieux

CÔTE DU RHÔNE

Côtes du Rhône Blanc AOC Artésis **BIO**

ALSACE

Pinot Gris W. Gisselbrecht AAC

BORDEAUX

Bordeaux AOC Haut l'Abeille

PROVENCE

La Petite Note Bleue IGP méditerranée

Les Maîtres Vignerons de la Presqu'île de Saint-Tropez

VINS DE LA MAISON

Terra Blanc Sauvignon

Terra Blanc Chardonnay

Terra Rouge Merlot

Terra Rosé Grenache

CIDRE

Cidre artisanal de Normandie Brut

CHAMPAGNE

Champagne Lagache Cuvée Brut

Verre 12cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
10.50€	38.50€ (la bouteille de 50cl)	
8.00€	23.00€	33.00€
8.00€	23.00€	33.00€
10.00€	31.00€	45.00€
		39.50€
9.50€	28.50€	42.50€
9.50€	28.50€	42.50€
7.50€	18.50€	26.00€
		26.00€
9.00€	24.00€	36.00€
9.50€	25.50€	37.50€
9.50€	24.50€	35.00€
8.00€	21.50€	30.00€
8.50€	22.50€	32.00€
7.50€	18.50€	
7.00€	18.00€	
7.00€	18.00€	
7.00€	18.00€	
7.50€	16.00€	19.50€
11.00€		58.00€

DÉCOUVREZ ÉGALEMENT NOS VINS PRESTIGES

du moment à l'ardoise

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.



La carte peut être modifiée selon l'arrivage. Prix nets.

Nous vous informons que nous n'acceptons pas les chèques.

La liste des allergènes est à votre disposition, n'hésitez pas à nous la demander.

Allergens list is available, please ask our team