



BON APPÉTIT ! ENJOY YOUR MEAL !

NOTRE PLANCHE TERRE ET MER POUR 2 19.00€

foie gras, saumon fumé, magret de canard, crevettes roses, crevettes grises, bulots

Our sharing board of foie gras, smoked salmon, duck breast fillet, shrimps, grey shrimps, sea-whelks

NOS ENTRÉES

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

Home Made Fish Soup 14.00€

FOIE GRAS DE CANARD *Home Made Foie Gras* 18.00€

CROUSTILLANT DE PIED DE COCHON ET CRÈME ACIDULÉE *Crunchy pigs foot* 14.00€

SAUMON FUMÉ, CHANTILLY PARFUMÉE AU RAIFORT, HERBES ET BLINIS

Smoked salmon, whipped cream flavored with raifort 17.00€

MILLEFEUILLE POMME ANDOUILLE DE VIRE, CRÈME DE CAMEMBERT

Local sausage with camembert sauce and apple 15.00€

NOTRE GÂTEAU DE CRABE ET SA MAYONNAISE ÉPICÉE

Crab cake with a spicy mayonnaise 17.00€

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 14.00€

6 HUÎTRES N°3 *6 Oysters* 14.00€

9 HUÎTRES N°3 *9 Oysters* 20.00€

ASSIETTE DE FRUITS DE MER *Seafood plate* 26.50€

PLATEAU DE FRUITS DE MER (1 personne) *Seafood platter* 38.00€

PLATEAU DE FRUITS DE MER ROYAL (1 personne) *Royal seafood platter* 58.00€

½ HOMARD GRILLÉ OU MAYONNAISE 250g *Half Lobster grilled or mayonnaise* 28.50€

HOMARD ENTIER GRILLÉ OU MAYONNAISE 500g *Full Lobster grilled or mayonnaise* 56.00€

BOUQUET DE CREVETTES GRISES *Grey Shrimps plate* 15.00€

BOUQUET DE CREVETTES ROSES *Shrimps plate* 19.00€

ASSIETTE DE BULOTS *Sea-whelk plate* 15.00€

LE TOURTEAU *Crab* 17.00€

BUISSON DE LANGOUSTINES *Langoustines plate* 21.00€

NOS MOULES (DISPONIBLES EN SAISON)

MOULES MARINIÈRES + *frites* *Mussels marinières style* 16.00€

MOULES NORMANDES + *frites* *Mussels «à la crème»* 17.00€

NOS POISSONS

THON MI-CUIT DE MON PÈRE *Half cooked Tuna* 22.00€

POISSON DU JOUR *Fish of the day* 16.00€

FISH & CHIPS *Fish and chips* 19.00€

SOLE MEUNIÈRE (300 - 400g) *Sole «meunière»* 33.50€

DÉCOUVERTE AUTOUR DE LA SAINT-JACQUES DE NORMANDIE *Scallops* 26.00€

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

FILET DE BOEUF SUR POMME DARPHIN SAVEUR TRUFFE <i>Beef in filet</i>	26.00€
TRIPES A LA MODE DE CAEN, POMMES FRITES <i>Tripes</i>	18.00€
BURGER, VOLAILLE CROUSTILLANTE, SAVEUR D'ASIE <i>Crunchy Chicken burger, soy sauce</i>	19.50€
SAUCISSON CHAUD DE MOMO, SAUCE VIGNERONNE ET SES POMMES DE TERRE <i>« Fabrication Artisanale en direct du producteur - Boucherie Lopes Ville-Morgon »</i> <i>Sausages, wine sauce and potatoes</i>	21.00€

NOS PÂTES (PLAT VÉGÉTARIEN)

PERLES AU PESTO IODE FACON RISOTTO <i>Pasta with pesto</i>	18.00€
--	--------

NOS FROMAGES

CAMEMBERT PANÉ À LA CHAPELURE NOIRE D'ANDOUILLE DE VIRE <i>Mature Camembert</i>	7.00€
---	-------

NOS DESSERTS

CAFÉ / THÉ GOURMAND <i>Coffee or Tea with a selection of desserts</i>	10.00€
CRUMBLE POMME-POIRE <i>Crumble apple / pear</i>	9.50€
TARTELETTE SOUFLÉE AU CHOCOLAT <i>« Michel Cluizel » Chocolate tart</i>	11.00€
TIRAMISÙ AU CAFÉ <i>Coffee Tiramisù</i>	9.00€
TARTE CITRON MERINGUÉE DESTRUCTURÉE <i>Lemon tart</i>	11.00€
COUPE DE GLACES OU SORBETS DE LA FERME LA HAIZERIE (au choix 2 BOULES) <i>Vanille, Fraise, Chocolat, Café, Caramel, Citron, Sablé d'Asnelles, Pomme cidre, Cassis</i> <i>Ice cream 2 scoops</i>	9.00€

MENU BLEU _____ 26.50€ SERVI LE MIDI EN SEMAINE (SAUF JOURS FÉRIÉS)

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

OU CROUSTILLANT DE PIED DE COCHON
ET CRÈME ACIDULÉE *Crunchy pigs foot*

OU ASSIETTE DE BULOTS *Sea-whelk plate*

—
TRIPES À LA MODE DE CAEN ,
POMMES FRITES *Tripes*

OU POISSON DU JOUR *Fish of the day*

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

—
CAMEMBERT PANÉ À LA CHAPELURE NOIRE
D'ANDOUILLE DE VIRE *Mature Camembert*

OU TIRAMISÙ AU CAFÉ *Coffee Tiramisù*

OU COUPE DE GLACES OU SORBETS
DE LA FERME LA HAIZERIE *Ice cream 2 scoops*

OU CRUMBLE POMME-POIRE
Crumble apple / pear

MENU ENFANT _____ 12.00€ (JUSQU'À 10 ANS)

FISH & CHIPS *Fish and chips*

OU AIGUILLETES DE POULETS
CROUSTILLANTES,
POMMES FRITES
Crispy chicken with potatoes

—
GLACE DE LA FERME

au choix : vanille, fraise
ou chocolat

*Ice cream vanilla or strawberry
or chocolate*

NOS ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

FRITES <i>Chips</i>	3.50€
SALADE <i>Salad</i>	3.50€
LÉGUMES <i>Vegetables</i>	4.00€
POMME DE TERRE VAPEUR <i>Potatoes</i>	3.50€

Tous les jours nous proposons la vente à emporter sur l'ensemble de notre carte
la boîte à sushi de 18 pièces à 19 € (commande 24h00 en avance)

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	5.00€
La Goudale 50cl	9.00€

Nos bières « La Lie » Brasserie

Artisanale Bio - St Rémy 33cl 6.00€

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 6.00€

Kir Royal 10cl 9.00€

Coupe de champagne 12cl 10.00€

NOS ALCOOLS 4cl

Campari 8.00€

Pommeau 6.00€

Suze 5,50€

Vodka 7.00€

Gin 7.00€

Pastis 51 5.00€

Martini (rouge ou blanc) 6.50€

Porto (rouge ou blanc) 6.00€

Whisky Clan Campbell 7.00€

Whisky Jack Daniel's 9.00€

Whisky Lagavulin 16 ans d'âge (Écosse) 15.00€

Whisky Jameson (Irlande) 8.00€

NOS COCKTAILS MAISON 12cl

Mojito 9.50€

Virgin Mojito 6.00€

Americano 9,50€

Maison Bleue 9,50€

Cocktail de jus de fruits 6,00€

NOS SOFTS

Sodas 33 cl

Coca-Cola®, Orangina®, Lipton Ice Tea®,
Schweppes®, Schweppes Agrumes®,
Coca-Cola Zero®, Diabolo 4.50€

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

Jus de fruits 25 cl

Orange, pommes, abricot, ananas,
mangue, tomate 4.50€

Limonade 25 cl 4.00€

Sirops à l'eau 25 cl 3.00€

NOS CAFÉS

Expresso 3.00€

Thé et infusions 4.50€

Chocolat chaud 5.00€

Cappucino 5.00€

NOS DIGESTIFS 4cl

Trou Normand 8.50€

Calvados vieux 8.50€

Calvados hors d'âge 14.00€

Cognac 9.00€

Armagnac 10.00€

Get 27 ou 31 8.50€

Bailey's 8.50€

Cointreau 8.50€

Irish Coffee 12.00€

Benedictine 8.50€

Rhum Diplomatico 10.00€

NOS EAUX

Aquachiaro micro filtrée
pétillante **verre** 3.50€

plate ou pétillante **75cl** 6.00€

NOS VINS

Beujolais

	 12cl	 50cl	 75cl
Côteaux Bourguignon AOC Domaine de la Creuse Noire	6.00€	18.00€	28.00€

Bourgogne blanc

Macon Village AOC les 3 Rieuses	7.00€	20.00€	30.00€
---------------------------------	-------	--------	--------

Chablis AOC Gautheron	8.00€	24.00€	38.00€
-----------------------	-------	--------	--------

Saint Véran AOC les Préludes	8.00€	22.00€	33.50€
------------------------------	-------	--------	--------

Val de Loire

Côteaux du Layon AOP	8.00€	22.00€	32.00€
----------------------	-------	--------	--------

Chinon Blanc les 3 Côteaux			26.00€
----------------------------	--	--	--------

Chinon Rosé Marie-Justine			26.00€
---------------------------	--	--	--------

Chinon Rouge Amaranthe			26.00€
------------------------	--	--	--------

Sancerre AOC Domaine Laurent Montagu Rouge	8.00€	24.00€	36.00€
--	-------	--------	--------

Sancerre AOC Domaine Laurent Montagu Blanc	8.00€	24.00€	36.00€
--	-------	--------	--------

Sancerre AOC Domaine Laurent Montagu Rosé	8.00€	24.00€	36.00€
---	-------	--------	--------

Muscadet Sèvre & Maine sur Lie AOC Domaine de l'Olivier			23.00€
---	--	--	--------

Sauvignon Touraine	6.00€	16.00€	22.00€
--------------------	-------	--------	--------

Alsace

Riesling AOC Gisselbrecht			26.00€
---------------------------	--	--	--------

Bordeaux

Bordeaux AOC Haut l'Abeille			29.00€
-----------------------------	--	--	--------

Bordeaux AOC Premium Haut l'Abeille	7.50€	22.00€	31.00€
-------------------------------------	-------	--------	--------

Lalande de Pomerol			45.00€
--------------------	--	--	--------

Provence

Côte de Provence AOP Rosé	6.00€	18.00€	29.00€
---------------------------	-------	--------	--------

Vins de la maison

Blanc Pays D'Oc IGP Petit Pont	5.00€	14.00€	
--------------------------------	-------	--------	--

Rouge Pays D'Oc IGP Petit Pont	5.00€	14.00€	
--------------------------------	-------	--------	--

Rosé Pays D'Oc IGP Petit Pont	5.00€	14.00€	
-------------------------------	-------	--------	--

Cidre Bouché	5.00€		15.00€
--------------	-------	--	--------

Champagne

Lagache Cuvée Brut	10.00€		53.00€
--------------------	--------	--	--------

MUMM Cordon Rouge Brut			65.00€
------------------------	--	--	--------



La carte peut être modifiée selon l'arrivage. 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.