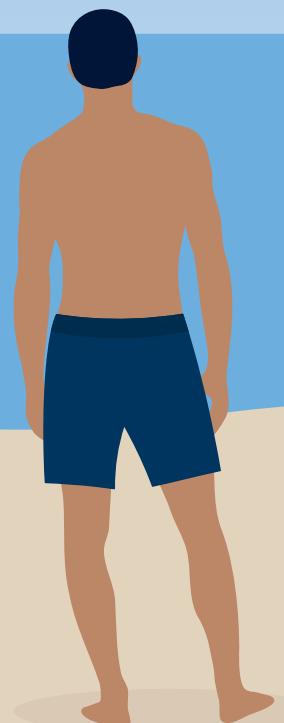


DEPUIS 2014

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 printemps-été.

Nos 2 chefs et moi-même avons 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 fait 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 partie de notre histoire et sont aujourd'hui des incontournables de la Maison ; tout comme la soupe de poissons 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 légumes secs nous travaillons avec Le Cœur des Champs situé à Épinay-sur-Odon ; pour les légumes frais nous mettons en avant la ferme des Rougeas à Luc-sur-Mer.

Côté fromage, le chèvre nous vient de la Chèvrerie des Alpines à Saint-Lô.

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, premier vignoble normand.

Nous avons également créé notre propre bière blanche en collaboration avec la brasserie L'Éscale.

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

***RILLETES DE POISSONS DU MOMENT**
..... 14.00 €

Homemade fish rillettes

***SOUPE DE POISSONS FAÇON RESTO
DE MA MÈRE**
Recette Originale depuis 1981 15.00 €

Homemade Fish Soup

***NOTRE ASSIETTE DE CHARCUTERIE LOCALE**
« Cochons de Bayeux et cochons normands »
Pour 1 personne for 1 person 15.00€
Pour 2 personnes for 2 people 25.00€

Cooked meats from local pigs

***FOIE GRAS DE CANARD MAISON** 22.00 €

Homemade duck liver

*DÉCLINAISON DE MIGNARDISES SALÉES

Rillettes de poissons, médaillon de foie gras de canard, tartare de thon rouge, houmous de pois chiches normands

..... 19.50 €

Selection of appetizers with fish rilette, tuna tartare, Normandy chickpea hummus and homemade duck liver

***HOUMOUS DE POIS CHICHES
NORMANDS ET SES CHIPS
DE TORTILLAS MAISON** 15.00 €

Homemade and local Normandy chickpea hummus

***NOTRE ASSIETTE
DE FROMAGES NORMANDS**
Chèvre frais fermier « Chèvrerie des Alpines à Saint-Lô », Gouda normand et Camembert AOP au lait cru 13.50€

Selection of Normandy cheeses

NOS FRUITS DE MER

**DÉGUSTATION DE 6 HUITRES N°4
ET SON VERRE DE VIN BLANC** 16.50 €

Oysters degustation with glass of white wine

***6 HUITRES N°3** 18.00 €

***12 HUITRES 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 CUITS

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

..... 46.50 €

Seafood platter

***BOUQUET DE CREVETTES GRISES** 16.00 €

Grey Shrimps plate

***BOUQUET DE CREVETTES ROSES** 19.00 €

Shrimps plate

***ASSIETTE DE BULOTS** 17.50 €

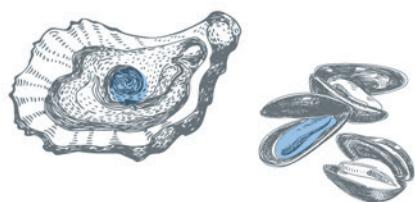
Sea whelks plate

***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 CAMEMBERT (frites)** 22.00 €

Mussels with camembert and french fries

***MOULES TRUFFES (frites)** 22.50 €

Mussels with truffle and french fries

CÔTÉ VÉGÉTARIEN



***LA TARTINE DE CHÈVRE FRAIS FERMIER
« CHÈVRERIE LES ALPINES À SAINT-LÔ »**

ET SA SALADE VÉGÉTARIENNE 22.00 €

Local goat cheese salad

CÔTÉ MER

THON MI-CUIT DE MON PÈRE 26.00 €

Half cooked Tuna

POISSON DU JOUR 22.00 €

Fish of the day

***LA PÊCHE ROYALE !**

Coup de cœur du Chef Prix selon arrivage

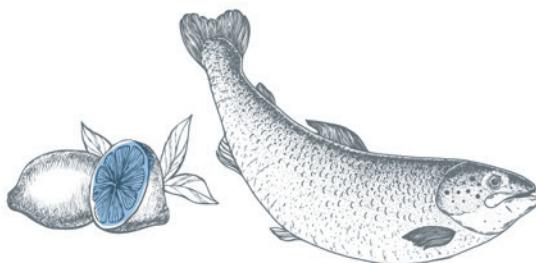
Royal fishing

***TARTARE DE THON ROUGE** 25.00 €

Tuna tartare

***FISH & CHIPS** 23.00 €

Fish and chips



CÔTÉ TERRE

TOUTES NOS VIANDES
SONT D'ORIGINE FRANÇAISE

DEMI COQUELET VENDÉEN

À LA NORMANDE 300G 22.00 €

Half cockerel at the normandy style

***FILET DE BŒUF**

ET SA CRÈME CAMEMBERT 29.50 €

Beef in filet with camembert sauce

***RIB'S DU CHEF FAÇON BARBECUE** 26.00 €

Homemade ribs



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

ACCOMPAGNEMENTS

SUPPLÉMENTAIRES

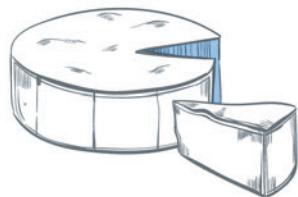
FRITES	5.00 €
SALADE	5.00 €
LÉGUMES	5.00 €
POMMES DE TERRE GRENAILLE	5.00 €



FROMAGES

*ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS

Chèvre frais fermier « Chèvrerie des Alpines à Saint-Lô », Gouda normand et Camembert AOP au lait cru 13.50€
Selection of Normandy cheeses



GOURMANDISES SUCRÉES

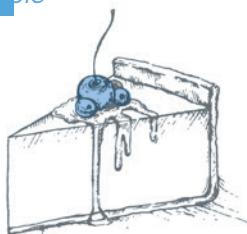
ÎLE FLOTTANTE 10.00 €
Floating island

TIRAMISU À LA PÂTE À TARTINER MICHEL
CLUIZEL CHOCOLATIER NORMAND 11.50 €
Chocolate Tiramisu

CHEESECAKE AU CARAMEL
BEURRE SALÉ 11.00 €
Caramel cheesecake

ASSIETTE GOURMANDE
« Déclinaison de minis desserts » 12.00 €
Selection of desserts

CRUMBLE POMME ET RASPBERRIES 11.00 €
Rhubarb and apple crumble



LE Menu BLEU

29.50 €

servi le midi en semaine
(sauf jours fériés)

SOUPE DE POISSONS
FACON RESTO DE MA MÈRE

OU

RILLETTES DE POISSONS
DU MOMENT

OU

HOUMOUS DE POIS CHICHES
NORMANDS

OU

6 HUÎTRES N°4 +3.50€

POISSON DU JOUR

OU

RIB'S DU CHEF FAÇON
BARBECUE +3.00€

OU

DEMI COQUELET VENDÉEN
À LA NORMANDE 300g

ÎLE FLOTTANTE

OU

2 BOULES DE GLACES
DES GLACIERS NORMANDS
PARFUMS AU CHOIX

MENU ENFANT

14.50 €

(Jusqu'à 10 ans)

MINI FISH AND CHIPS OU MINI
MOULES FRITES OU FILET
DE BŒUF +3€

UNE BOULE DE GLACE
AU CHOIX

« 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 sauce chocolat	1.00 €

NOS BOISSONS



BIÈRE PRESSION « BRASSERIE DE LA BAIE »

Brasserie normande et bio !

Thörgoule Blonde 5° 25cl	6.00 €
Thörgoule Blonde 5° 50cl	10.00 €
Thörgoule Ambrée 6,50° 25cl	6.50 €
Thörgoule Ambrée 6,50° 50cl	11.00 €

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 €
Whiskey 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	8.00 €

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	6.50 €
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 IGP Blanc Sauvignon

Terra IGP Blanc Chardonnay

Terra IGP Rouge Merlot

Terra IGP 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€
9.00€	28.00€	42.00€
9.00€	28.00€	42.00€
7.50€	18.50€	26.00€
		26.00€
9.00€	24.00€	36.00€
9.00€	25.00€	37.00€
9.00€	24.00€	34.00€
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€

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