

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 2024 !

Le Chef 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 viandes, nous sommes très heureux de pouvoir proposer la saucisse au camembert artisanale produite par Mr Paumier Boucher charcutier à Saint-Aubin-Sur-Mer ;

Côté légumes, nous travaillons en direct avec la ferme des Rougeas située à Douvres-la-Délivrande et respectons ainsi la saisonnalité des produits.

Côté fruits de mer, les huîtres sortent des bassins d'affinage de l'île de Plaisance à l'endroit même où vous êtes installés. Les moules proviennent de nos côtes normandes afin de vous proposer de la bouchot exclusivement.

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 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 desserts, Michel Cluizel est l'unique chocolatier normand ce qui est une vraie valeur ajoutée à notre carte. L'île flottante et nos pâtisseries quant à elles sont pour nous des retours à l'enfance inévitable.

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, côté vin la découverte récente des Arpents du Soleil, 1<sup>er</sup> vignoble normand, le thé glacé Lou Kombu Cha fabriqué à Longues-sur-mer ou encore notre propre bière blanche faite sur mesure en adéquation avec notre carte par 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



#### NOTRE PLANCHE MER

Crevettes roses, crevettes grises, bulots, saumon fumé maison ..... 19.50 €

*Sharing board from the sea with pink and grey shrimps, sea whelks, and smoked salmon*

#### NOTRE PLANCHE 100% TERRE NORMANDE

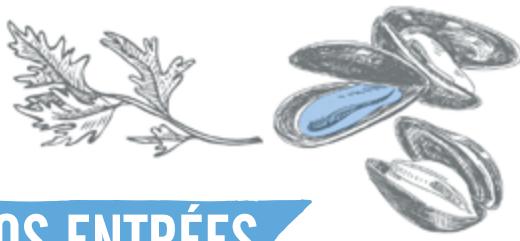
Jambon de pays, andouille de Vire, jambon blanc, saucisson à l'ail et œuf mimosa du chef ..... 19.50 €

*Sharing board with Local dry ham, cooked ham, dry sausages, mimosa egg*

#### NOTRE PLANCHE TERRE ET MER

Crevettes roses, crevettes grises, jambon de pays, jambon blanc et saucisson à l'ail ..... 24.00 €

*Sharing board with pink and grey shrimps, smoked ham, cooked ham and dry sausage*



## NOS ENTRÉES & GRIGNOTAGES

**SOUPE DE POISSON  
FAÇON RESTO DE MA MÈRE**  
Recette originale depuis 1981 ..... 14.00 €  
*Home made Fish Soup*

**BLINI DE SAUMON FUMÉ MAISON  
ET SA CRÈME ACIDULÉE** ..... 19.50 €  
*Blini and smoked salmon with lemon cream*

**GASPACHO DE PETITS POIS,  
CHANTILLY AU LARD ET SON  
HUILE DE TRUFFE** ..... 15.00 €  
*Beans gazpacho with truffle oil  
and bacon whipped cream*

**DÉCLINAISON DE MIGNARDISES SALÉES  
FAÇON CAFÉ GOURMAND**  
Gaspacho de petits pois huile de truffe  
et chantilly au lard, œuf mimosa du chef  
et blini de saumon fumé ..... 18.50 €  
*Selection of Appetizers like gourmet coffee  
(beans gazpacho with truffle oil and bacon  
whipped cream, blini with smoked  
salmon and small mimosa egg)*

**ŒUF MIMOSA EN MILLEFEUILLE** ..... 14.50 €  
*Mimosa eggs*

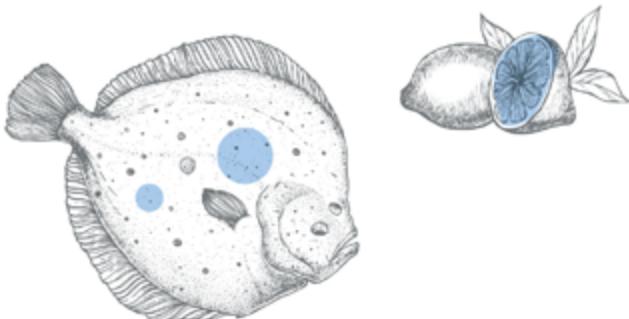
## NOS POISSONS

**THON MI-CUIT DE MON PÈRE  
ET LÉGUMES DE LA FERME  
DES ROUGEAS** ..... 25.00 €  
*Half cooked Tuna*

**POISSON DU JOUR** ..... Prix selon arrivage  
*Fish of the day*

**LA PÊCHE ROYALE COUP DE CŒUR  
DU CHEF !** ..... Prix selon arrivage  
*Royal fishing*

**FISH & CHIPS** ..... 22.50 €  
*Fish and chips*



## NOS MOULES

(DISPONIBLES EN SAISON)

**MOULES MARINIÈRES** (frites) ..... 19.00 €  
*Mussels marinère style*

**MOULES NORMANDES** (frites) ..... 20.00 €  
*Mussels « à la crème »*

**MOULES CAMEMBERT** (frites) ..... 21.00 €  
*Mussels with camembert sauce*



## NOS FRUITS DE MER

**LES HÛÎTRES Oysters**  
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 ..... 31.50 €  
*Seafood plate*

**NOTRE ASSIETTE DE CUIITS**  
Crevettes roses, bulots, langoustines,  
crevettes grises, 1 araignée  
ou ½ tourteau ..... 39.50 €  
*Seafood plate all cocked*

**PLATEAU DE FRUITS DE MER** (1 personne)  
6 huîtres, bulots, ½ tourteau ou 1 araignée,  
crevettes roses, crevettes grises,  
langoustines et amandes ..... 45.50 €  
*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** ..... 21.00 €  
*Crab*

**BUISSON DE LANGOUSTINES** ..... 27.00 €  
*Langoustines plate*

## NOS VIANDES

Toutes nos viandes sont d'origine française

### LA SAUCISSE ARTISANALE AU CAMEMBERT

« la Boucherie de Mr Paumier, St-Aubin-s/Mer »,

### ET SON ÉCRASÉ DE POMMES

DE TERRE ..... 21.00 €

*Local sausage with camembert  
and mash potatoes*

### FILET DE BŒUF

ET SON RISOTTO AU PISTOU ..... 29.50 €

*Beef in filet with risotto*

LE BURGER DU SOLEIL ..... 24.00 €

*The sunny burger*

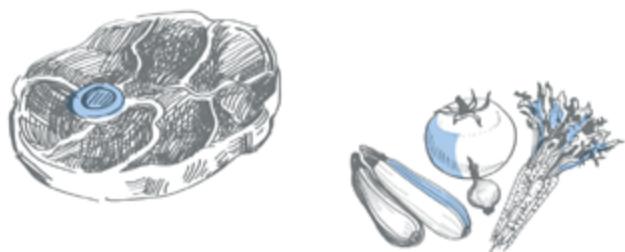
### NOS ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

LA FRITE ..... 5.00 €

LA SALADE ..... 5.00 €

LES LÉGUMES ..... 5.00 €

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ..... 5.00 €



## ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

### RISOTTO AU PISTOU

ET SA BURRATA CRÉMEUSE ..... 23.00 €

*Risotto with herbs and creamy burrata*



## NOS FRAÎCHEURS D'ÉTÉ

### SALADE, SAUMON FUMÉ MAISON, CREVETTES ROSES ET SA BURRATA CRÉ- MEUSE AU PISTOU ..... 25.00 €

*Salad, smoked salmon, pink shrimps and creamy  
burrata with herbs*

TACOS GOURMAND DU MOMENT ..... 19.50 €

*Gourmet tacos*

## FROMAGE

### CAMEMBERT

AU LAIT CRU RÔTI ..... 13.00 €

*Roasted Camembert*



## LE Menu BLEU

29.50 €

servi le midi en semaine  
(sauf jours fériés)

SOUPE DE POISSON  
FACON RESTO DE MA MÈRE  
OU

GASPACHO DE PETITS POIS,  
HUILE DE TRUFFE  
ET CHANTILLY DE LARD  
OU

ŒUF MIMOSA EN MILLEFEUILLE  
OU

6 HUÎTRES N°4 +3.50€

LA SAUCISSE ARTISANALE  
AU CAMEMBERT « la Boucherie  
de Mr Paumier, St-Aubin-s/mer »,  
ET SON ÉCRASÉ DE POMMES  
DE TERRE +2.00€  
OU

POISSON DU JOUR  
OU

TACOS GOURMAND  
DU MOMENT  
(servi froid)

ÎLE FLOTTANTE  
OU

2 BOULES DE GLACES AU CHOIX

## MENU ENFANT

14.50 €

(Jusqu'à 10 ans)

MINI-MOULES FRITES  
OU STEAK HACHÉ FRITES

GLACE « au choix  
vanille, fraise ou chocolat »



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

## NOS DESSERTS



**ASSIETTE GOURMANDE** ..... 12.00 €  
Brownie, financier, pâtisserie du jour  
et sa glace des glaciers normands  
*Selection of desserts*

**ÎLE FLOTTANTE** ..... 10.00 €  
*Floating island*

**ENTREMET AU CHOCOLAT**  
« Michel Cluizel » ..... 11.50 €  
*Chocolate dessert*

**TARTELETTE À LA RHUBARBE** ..... 11.00 €  
*Rhubarb tartlet*

**CHEESECAKE DU MOMENT** ..... 11.00 €  
*Cheesecake*

## NOS BOISSONS



### BIÈRE PRESSION « BRASSERIE DE LA BAIE »

Brasserie normande et bio !

Thörgoule Blonde 5° 25 cl ..... 6.00 €  
Thörgoule Blonde 5° 50 cl ..... 10.00 €  
Thörgoule Ambrée 6.5° 25 cl ..... 6.50 €  
Thörgoule Ambrée 6.5° 50 cl ..... 11.00 €

### BIÈRES BOUTEILLE

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

### APÉRITIFS

Kir maison ou normand (crème cassis,  
framboise, pêche, mure) 10cl ..... 7.50 €  
Kir Royal 10cl ..... 9.50 €  
Coupe de champagne 12 cl ..... 11.00 €  
Notre verre de Vin Bleu 12 cl ..... 9.50 €

### NOS ALCOOLS 4 CL

Campari ..... 8.50 €  
Pommeau ..... 8.00 €  
Suze ..... 7.00 €  
Vodka ..... 7.50 €  
Gin ..... 8.00 €  
Pastis / Ricard ..... 6.00 €  
Martini (rouge ou blanc) ..... 8.00 €  
Porto (rouge ou blanc) ..... 7.50 €  
Scotch Whisky Clan Campbell ..... 9.00 €  
Whiskey Jack Daniels ..... 10.50 €  
Whisky Caol Ila 12 ans (Écosse) ..... 15.50 €  
Whiskey Jameson (Irlande) ..... 12.00 €

### COCKTAILS MAISON

Mojito au Rhum 3 rivières ..... 12.00 €  
Spritz ..... 11.00 €  
Virgin Mojito ..... 8.00 €  
Americano maison ..... 11.00 €  
Cocktail Maison Bleue ..... 11.00 €  
Cocktail de jus de fruits ..... 8.00 €  
Jus de rhubarbe pétillant  
de la ferme Fouques 33cl ..... 9.50 €



## NOS GLACES



### « LES GLACIERS NORMANDS »

Vanille, fraise, chocolat, pomme, citron,  
caramel beurre salée, Madeleine Jeanette

**UN PARFUM** ..... 4.50 €  
**DEUX PARFUMS** ..... 9.00 €  
**TROIS PARFUMS** ..... 11.50 €  
+ supplément chantilly ..... 1.00 €  
+ supplément coulis de fruits rouges ..... 1.00 €  
+ supplément sauce chocolat ..... 1.00 €  
+ supplément sauce café ..... 1.00 €  
+ supplément sauce caramel ..... 1.00 €

### DÉCLINAISON DE SOFT

Coca-cola, Coca-cola zero, Orangina,  
Schweppes, Diabolo, Limonade ..... 5.80 €  
Jus de fruits (orange, mangue,  
abricot, ananas, tomate) 25 cl ..... 5.80 €  
Jus de pomme fermier ..... 6.50 €  
Sirop à l'eau 25 cl ..... 4.50 €  
Meuh-Cola ..... 6.50 €  
Thé Glacé Normand Lou Kombucha  
(brassé à Longues-sur-mer) 30 cl ..... 7.50 €

### 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 ..... 6.00 €  
Cappuccino ..... 6.00 €  
Irish coffee ..... 12.50 €

### DIGESTIFS 4 CL

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

Verre d'aquachiarra pétillante ..... 3.50 €  
Aquachiarra micro filtrée plate  
ou pétillante 50 cl ..... 4.50 €  
Aquachiarra micro filtrée plate  
ou pétillante 75 cl ..... 6.50 €

## NOS VINS



### NORMANDIE BLANC : 1<sup>ER</sup> VIGNOBLE DE NORMANDIE

Auxerrois IGP les Arpents du Soleil

### BOURGOGNE :

Macon AZE Domaine de Rochebin AOP Rouge

Macon AZE Domaine de Rochebin AOP Blanc

Saint-Veran 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

### CÔTE DU RHÔNE

Côtes du Rhône Blanc AOC Artesis **BIO**

### ALSACE

Pinot Gris W. Gisselbrecht AAC

### BORDEAUX

Bordeaux AOC Haut l'Abeille

Bordeaux rosé cuvée 80<sup>e</sup> anniversaire  
du débarquement ABC

### PROVENCE

Nautic IGP Méditerranée « Famille Sumeire »

### 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€	22.50€	32.00€
8.00€	22.50€	32.00€
		39.50€
9.00€	28.00€	41.00€
9.00€	28.00€	41.00€
7.00€	17.50€	25.50€
		26.00€
8.50€	23.00€	35.00€
8.00€	22.50€	32.00€
7.50€	21.00€	29.50€
7.50€	21.00€	29.50€
8.00€	22.00€	31.00€
7.50€	18.50€	
6.50€	17.50€	
6.50€	17.50€	
6.50€	17.50€	
7.50€	15.50€	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*