

DEPUIS 2014

La
MAISON
Bleue

L'ILE DE PLAISANCE
COURSEULLES-SUR-MER

RESTAURANT DE FAMILLE



*Bon
appétit !*

ENJOY YOUR MEAL !



NOTRE PLANCHE MER

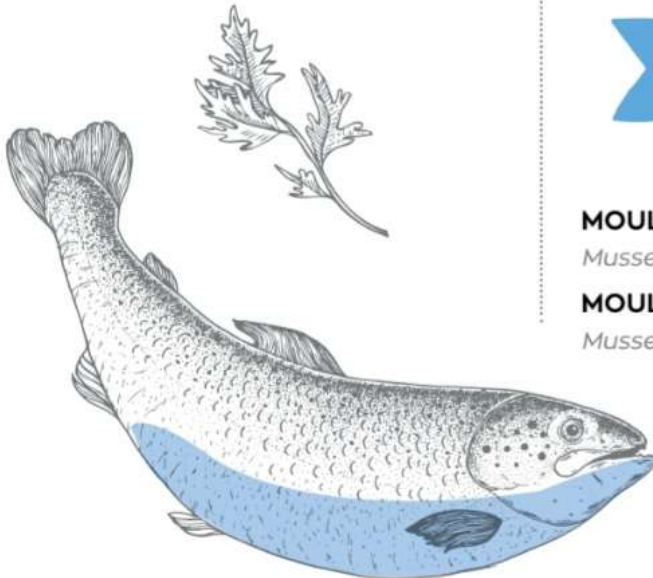
(crevettes grises, crevettes roses, bulots, saumon fumé)..... 19.50 €
Sharing board from the sea with pink shrimps, grey shrimps, sea whelk and smoked salmon

NOTRE PLANCHE TERRE

(jambon blanc, jambon fumé, saucisson sec, andouille de Vire, cœurs de canard)..... 19.50 €
Sharing board with ham, smoked ham, dry sausage, local sausage, duck heart

NOTRE PLANCHE TERRE ET MER

(crevettes roses, saumon fumé, jambon blanc, saucisson sec et cœurs de canard)..... 22.00 €
Sharing board with pink shrimps, smoked salmon, ham, dry sausage and duck heart



NOS ENTRÉES

SOUPE DE POISSON FAÇON RESTO DE MA MÈRE

Recette originale depuis 1981..... 14.00 €
Made Fish Soup

FRICASSÉE DE CŒURS DE CANARD..... 15.00 €

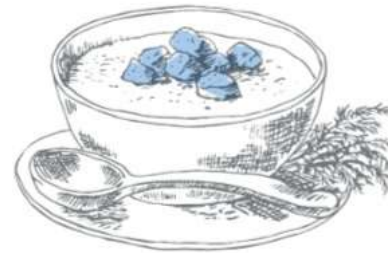
Hearts duck

ÉMULSION TIÈDE DE SOUPE
À L'OIGNON ET SA TARTINE
FROMAGÈRE..... 13.00 €

Onion soup

GRAVLAX DE SAUMON
FLAMBÉ..... 18.00 €

Salmon gravlax



NOS MOULES

(disponibles en saison)

MOULES MARINIÈRES..... 18.00 €
Mussels marinière style

MOULES NORMANDES..... 19.00 €
Mussels à la crème



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

NOS FRUITS DE MER

LES HUÎTRES :

Oysters

Dégustation de 6 huîtres n°4
et un verre de vin blanc 16.00 €

*Oysters degustation
with glass of white wine*

6 Huîtres n°3 17.00 €

9 Huîtres n°3 24.00 €

12 Huîtres n°3 31.00 €

ASSIETTE DE FRUITS DE MER

(4 huîtres, bulots, crevettes roses,
crevettes grises, langoustines
et amandes) 28.00 €

Seafood plate

NOTRE ASSIETTE DE CUITS

(crevettes roses, bulots, langoustines,
crevettes grises, 1 araignée
ou ½ tourteau selon arrivage,
saumon fumé) 39.50 €

Seafood plate all cooked

PLATEAU DE FRUITS DE MER

(6 huîtres, ½ tourteau ou 1 araignée
selon arrivage, crevettes roses,
crevettes grises, bulots, langoustines
et amandes) 42.00 €

Seafood platter

BOUQUET DE CREVETTES

GRISES 16.00 €

Grey Shrimps plate

BOUQUET DE CREVETTES

ROSES 19.00 €

Pink shrimps plate

ASSIETTE DE BULOTS 17.50 €

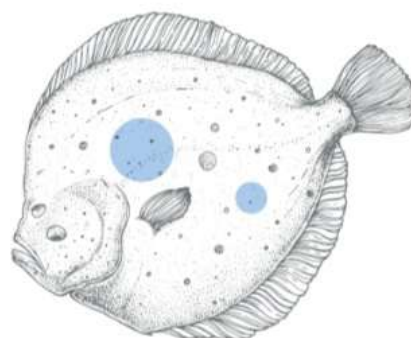
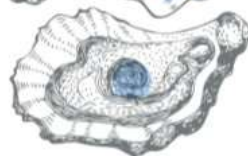
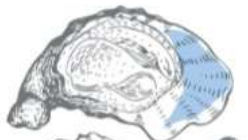
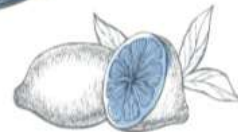
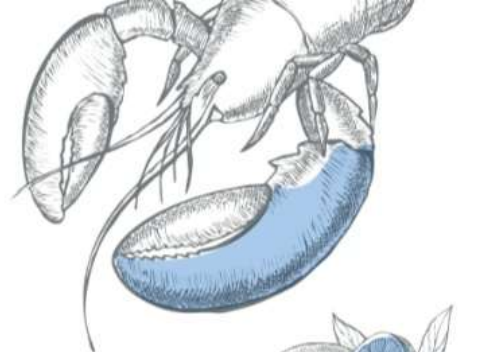
Sea whelk plate

LE TOURTEAU 21.00 €

Crab

BUISSON DE LANGOUSTINES 24.00 €

Langoustines plate



NOS POISSONS

THON MI-CUIT DE MON PÈRE 24.00 €

Half cooked Tuna

SOLE OU TURBOT MEUNIÈRE

Selon arrivage
(300-400g) 38.00 €

Sole or Turbot meuniere style

FISH & CHIPS 22.00 €

Fish and chips

BRANDADE DE POISSONS

à notre façon 17.00 €

Cod brandade

BROUILLADE D'OEUF, SAINT-JACQUES ET TRUFFES ... 29.00 €

Scrumble eggs with scallops and truffle

FROMAGE

CAMEMBERT AOP
AU LAIT CRU RÔTI 11.00 €

Roasted Camembert

NOS VIANDES

Toutes nos viandes sont d'origine française

NOTRE RACLETTE NORMANDE

(Camembert rôti au lait cru 100g et sa déclinaison de charcuteries artisanales de Mr Paumier, Pommes de terres et salade)

26.00€

Roasted camembert with charcuterie salad and potatoes

LA SAUCISSE ARTISANALE

AU CAMEMBERT - « la Boucherie de Mr Paumier, St Aubin s/mer », **ET SON ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE**.....

19.00 €

Local sausage with camembert and mash potatoes

FILET DE BŒUF, JUS D'ESTRAGON ET SON GRATIN DE POMMES DE TERRE

32.00 €

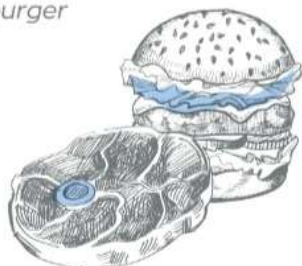
Beef filet with potatoes

DOUBLE CHEESEBURGER

« ANGUS BIO FRANÇAIS ».....

22.00 €

Double cheesburger



ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

ASSORTIMENT

DE LÉGUMES DE SAISON 14.50 €



NOS ACCOMPAGNEMENTS

SUPPLÉMENTAIRES :

LA FRITE..... 4.00 €

LA SALADE..... 4.00 €

LE LÉGUME..... 4.00 €

POMMES DE TERRE VAPEUR..... 4.00 €

GRATIN DE POMMES DE TERRE... 4.00 €

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE.. 4.00 €



LE Menu BLEU

28.50 €

servi le midi en semaine (sauf jours fériés)

SOUPE DE POISSON
FACON RESTO DE MA MÈRE
Ou FRICASSÉE DE CŒURS
DE CANARD

Ou 6 HUÎTRES N°4 +2€

Ou ÉMULSION TIÈDE DE SOUPE
A L'OIGNON ET SA TARTINE
FROMAGÈRE

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

Ou

BRANDA DE POISSONS
à notre façon

Ou DOUBLE CHEESEBURGER
« ANGUS BIO FRANÇAIS » + 4€

RIZ AU LAIT AU CARMEL
BEURRE SALÉ
Ou ILE FLOTTANTE

MENU ENFANT

14.00 €

(Jusqu'à 10 ans)

FISH AND CHIPS
ou STEAK HACHÉ D'ANGUS
BIO FRANCAIS

Une boule de glace
Les Glaciers Normands
(vanille, fraise ou chocolat)

NOS DESSERTS



CAFÉ - THÉ GOURMAND 10.00 €

Coffee or tea with a selection of desserts

RIZ AU LAIT ET SON CARAMEL

BEURRE SALÉ 9.50 €

Rice pudding

ENTREMETS POIRE-CHOCOLAT ... 10.00 €

Peer and chocolate cream

ILE FLOTTANTE 9.50 €

Floating island

PAIN PERDU AUX POMMES

ET SA GLACE MADELEINES

JEANNETTE 9.50 €

*French toast with roasted apple
and local biscuit ice cream*

NOS GLACES



DÉGUSTATION DE NOS GLACES

"Les Glaciers Normands"

(vanille, chocolat, pomme, citron,
caramel beurre salé d'isigny
et madeleines Jeannette)

Un Parfum : 4.00 €

Deux Parfums : 8.00 €

Trois Parfums : 11.00 €

+ supplément chantilly 1.00 €

NOS BOISSONS

BIÈRES :

Brasserie de Saint-Omer LA GOUDALE :

> A la pression 25 cl 5.50 €

50 cl 9.50 €

> A la bouteille 33 cl IPA 6.50 €

> Sans alcool 25 cl 5.50 €

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 (crème cassis,

framboise, pêche, mûre) 10cl 6.50 €

Kir Royal 10cl 9.50 €

Coupe de champagne 12 cl 10.00 €

Notre verre de Vin Bleu 12 cl 9.50 €

NOS ALCOOLS 4 CL :

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 Daniels 9.50 €

Whisky Caol Ila 12 ans d'âge 15.00 €

Whisky Jameson 9.00 €

COCKTAILS MAISON 12 CL :

Mojito 10.00 €

Américano 10.00 €

Cocktail Maison Bleue 10.00 €

Spritz 10.00 €

COCKTAILS

SANS ALCOOL MAISON 12CL

Virgin Mojito 6.50 €

Cocktail de jus de fruits 6.50 €

BOISSONS :

Sodas 33 cl

Coca Cola, Orangina, Lipton Ice Tea,

Schweppes, Schweppes Agrumes,

Coca Cola zéro 5.00 €

Jus de fruits 25 cl

orange, pomme, abricot, ananas,

mangue, tomate 5.00 €

Limonade 25 cl 4.00 €

Sirop à l'eau 25 cl 3.50 €

Diabolo 4.50 €

Meuh-cola 5.50 €

BOISSONS CHAUDES :

Café expresso 3.20 €

Thé et infusion 5.00 €

Chocolat chaud 5.80 €

Cappuccino 5.80 €

DIGESTIFS 4CL :

Trou normand 9.00 €

Calvados vieux 9.50 €

Calvados hors d'âge 15.00 €

Cognac 9.00 €

Armagnac 10.00 €

Get 27 9.00 €

Get 31 9.00 €

Bailey's 9.00 €

Cointreau 9.00 €

Irish coffee 12.50 €

EAUX :

Verre d'aquachiarra pétillante 3.50 €

Aquachiarra micro filtrée plate

ou pétillante 75cl 6.00 €

Aquachiarra micro filtrée plate

ou pétillante 50cl 4.50 €



NOS VINS



BOURGOGNE BLANC

Mâcon AZE AOP Domaine de Rochebin
Viré-Clessé AOP Domaine des Tourterelles

VAL DE LOIRE

Côteaux du layon AOP Domaine Grande Chauvière
Sancerre AOC Domaine Laurent Montagu Rouge
Sancerre AOC Domaine Laurent Montagu Blanc
Sancerre AOC Domaine Laurent Montagu Rosé
Muscadet Sèvre & Maine sur lie AOC Domaine de l'Olivier
Sauvignon Touraine Domaine de la Pounière
Touraine Gamay La Javeline

BORDEAUX

Bordeaux AOC Château Haut l'Abeille

PROVENCE

Nautic IGP Méditerranée « Famille Sumeire »

CÔTE DU RHÔNE BLANC

Côtes du Rhône Artésis **BIO**

VINS DE LA MAISON

Terra IGP Blanc Sauvignon
Terra IGP Blanc Chardonnay
Terra IGP Rouge Merlot
Terra IGP Rosé Grenache

CIDRE

BRUT Viard

CHAMPAGNE

Champagne Lagache Cuvée brut

	Verre 12cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
	7.00 €	20.00 €	30.00 €
			38.00 €
	8.00 €	22.00 €	32.00 €
	8.50 €	25.00 €	38.00 €
	8.50 €	25.00 €	38.00 €
	8.50 €	25.00 €	38.00 €
	6.50 €	17.00 €	25.00 €
			24.00 €
	7.50 €	22.00 €	29.50 €
	7.00 €	20.00 €	29.00 €
	7.00 €	20.00 €	29.00 €
	8.00 €	22.00 €	34.00 €
	6.00 €	18.00 €	
	5.80 €	16.00 €	
	5.80 €	16.00 €	
	5.80 €	16.00 €	
	5.80 €	12.00 €	17.00 €
	10.00 €		54.00 €

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