

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 deux chefs et moi-même avons souhaité vous proposer une carte qui ait 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 terre, nous mettons en lumière notre Boucher Mr Paumier situé à Saint-Aubin-sur-Mer qui nous prépare la fameuse saucisse au camembert !

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 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 légumes secs, nous travaillons avec la ferme bio Montamy située à Souleuvre-en-Bocage ; 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 sodas le Meuh Cola, ou encore le kombucha préparé à Longues-sur-Mer.

Côté vin, la découverte des Arpents du Soleil, 1er vignoble normand. Nous avons également créé notre propre bière blanche ainsi que la bière des chefs (IPA) 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.

Le Restaurant La Maison Bleue est labellisé Qualité Tourisme mais également Maître Restaurateur.

La médaille de bronze du tourisme nous a été adressée en 2025. Ces récompenses mettent en valeur le travail de notre équipe!

Investis dans une démarche RSE, nos BIO déchets sont désormais valorisés en fertilisant agricole normé et biogaz.

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

..... 14.50 €

Homemade fish rillettes

*NOTRE ASSIETTE DE CHARCUTERIE ENTRE 2 TERRES

Jambon fumé de la ferme de Lessay
et mortadelle italienne

Pour 1 personne *for 1 person* 15.00€

Pour 2 personnes *for 2 people* 25.00€

Sharing board with local ham and mortadella

*DÉCLINAISON DE MIGNARDISES SALÉES

Rillettes de poissons, médaillon de foie gras
de canard, tartare de thon, houmous de pois
chiches normand « verte » 21.00 €

*Selection of appetizers with fish rilette, tuna tartare,
normand houmous and home made duck liver*

*GAMBAS FUMÉES ET SON HUILE DE BASILIC

..... 19.00 €

Smoked prawn with basilic oil

*HOUMOUS DE POIS CHICHES NORMAND « VERDE » ET SES CHIPS DE TORTILLAS MAISON

..... 15.00 €

homemade and local hummus

*SOUPE DE POISSONS FAÇON RESTO DE MA MÈRE

Recette Originale depuis 1981 15.00 €

Homemade Fish Soup

*FOIE GRAS DE CANARD MAISON

..... 22.00 €

Homemade duck liver

*ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS

Chèvre frais fermier « Chèvrerie des Alpines à
Saint-Lô », gouda normand et camembert

..... 14.50 €

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 33.00 €

Seafood plate

NOTRE ASSIETTE DE CUIITS

Crevettes roses, bulots, langoustines,
crevettes grises, 1 araignée 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 47.50 €

Seafood platter

***BOUQUET DE CREVETTES GRISES** 16.00 €

Grey Shrimps plate

***BOUQUET DE CREVETTES ROSES** 19.00 €

Shrimps plate

***ASSIETTE DE BULOTS** 17.50 €

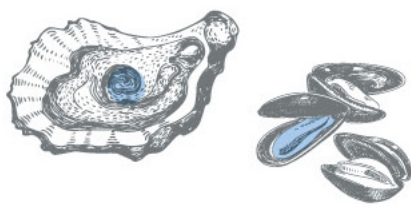
Sea whelks plate

***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) 21.00 €

Mussels « à la crème » with french fries

***MOULES CAMEMBERT** (frites) 22.50 €

Mussels with camembert and french fries

***MOULES ARÔME TRUFFES** (frites) 23.00 €

Mussels with truffle and french fries

CÔTÉ "CLASSE-CROÛTE"

SNACK

*LE MORTADELLEMENT BON

Mortadelle, stracciatella, tomates séchées,
huile d'olive, crème de pistache-pesto et
roquette 25.00 €

*Mortadella, stracciatella, dried tomatoes, olive oil,
pistachio cream, pesto and salad*

*LE VÉGÉTARIEN

Stracciatella, tomates séchées, huile d'olive,
crème de pistache-pesto et roquette... 22.00 €

*Stracciatella, dried tomatoes, olive oil, pistachio
cream, pesto and 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

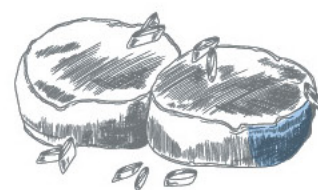
Royal fishing

***TARTARE DE THON ROUGE** 25.00 €

Tuna tartare

***FISH & CHIPS** 23.00 €

Fish and chips



CÔTÉ TERRE

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE

*BELLE PIÈCE DE VIANDE SEUL

OU À PARTAGER Voir ardoise
*Nice piece of meat for one person or to share - on
the board*

*LA SAUCISSE ARTISANALE AU CAMEMBERT

de Mr Paumier « Boucherie de Saint-Aubin-
sur-Mer » 23.00 €

Local sausage with camembert

***RIB'S DU CHEF** 26.00 €

Homemade ribs

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

ACCOMPAGNEMENTS

SUPPLÉMENTAIRES

*FRITES	5.00 €
*SALADE	5.00 €
*LÉGUMES/CAVIAR D'AUBERGINES	5.00 €
*ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE	5.00 €



FROMAGES

*ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS

Chèvre frais fermier « Chèvrerie des Alpines à Saint-Lô », gouda normand et camembert 14.50€
Selection of Normandy cheeses



GOURMANDISES SUCRÉES

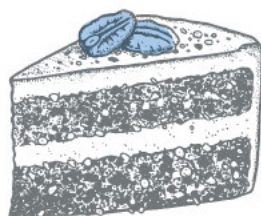
ÎLE FLOTTANTE 10.00 €
Floating island

TARTE AU CITRON DESTRUCTURÉE 12.00 €
Lemon tart

MILLE-FEUILLE AUX FRUITS 11.00 €
Fruits mille-feuilles

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

MOUSSE CHOCOLAT AÉRIENNE
 « chocolat Michel Cluizel » 11.50 €
Chocolate mousse



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

HOUMOUS DE POIS CHICHES
 NORMAND VERDE

OU

6 HUÎTRES N°4 +4.00€

POISSON DU JOUR

OU

RIB'S DU CHEF

OU

LA SAUCISSE ARTISANALE AU
 CAMEMBERT DE MR PAUMIER
 « Boucherie de
 Saint-Aubin-sur-mer » +3.50€

ÎLE FLOTTANTE

OU

2 BOULES DE GLACES
 DES GLACIERS NORMANDS
 AU CHOIX

MENU ENFANT

15.00 €

(Jusqu'à 10 ans)

MINI FISH AND CHIPS

OU

MINI MOULES FRITES

OU

MINI RIB'S +3.00€

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 Jeannette



*UN PARFUM	4.50 €
*DEUX PARFUMS	9.00 €
*TROIS PARFUMS	11.50 €
+ supplément chantilly	1.00 €
+ supplément sauce caramel	1.00 €
+ supplément sauce chocolat Michel Cluizel	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 €
Thörgoule Ambrée 6,50° 25cl	6.50 €
Thörgoule Ambrée 6,50° 50cl	11.00 €

BIÈRES BOUTEILLE « BRASSÉE PAR L'ESCALE »

Bière blanche « La Maison Bleue » 33cl	8.50 €
Bière des chefs IPA « mangue-piment » 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	13.50 €

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 :

1^{ER} VIGNOBLE DE NORMANDIE

Auxerrois IGP les Arpents du Soleil Blanc

Pinot Noir IGP les Arpents du Soleil Rouge

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

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'arrivée. 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

Verre 12cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
10.50€	38,50€	45.00€
10,50€	38,50€	46.00€
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€