

Carte hiver 2020

Entrées :

Foie gras de canard maison 18€
Soupe de poisson façon resto de ma mère 12€50
Croustillant de crabe cake 14€
Carpaccio de langues de bœuf sauce ravigote 13€
Bouchée de saumon fumé, crème ciboulette 15€
Aspic de lapin à l'estragon 14€

Nos fruits de mer :

Les huitres de nos voisins :

- 6 numéros 4 et son verre de vin blanc 14€
- 6 huitres numéro 3 14€
- 9 huitres numéro 3 20€

Assiettes de fruits de mer 25€50
Plateau de fruit de mer (1 personne) : classique 36.50€ ou royal 52€
Bouquet de crevette roses 19€
Bouquet de crevette grise 15€
Assiette de bulots 13€
Tourteau 17€
½ Homard mayonnaise ou grillée (250g) 28€
Homard entier (500g) 52€
Buisson de langoustines 21€
Moules marinières, frites maison 16€
Moules normandes, frites maison 17€

Plat végétarien :

Spaghetti et son pesto iodé 16€

Nos poissons :

Thon mi cuit de mon père, oignons caramélisés et légumes 22€
Saint Jacques poêlée, bisque de homard et célerisotto 25€
Aiguillettes de Fish and chips 18€
Poisson du jour 15€
Sole meunière 300g -400g 32€

Nos viandes (origine française) :

Tartare de bœuf snacké aux saveurs thaï, frites maison et salade verte 18€
Pavé d'Andouille de Vire véritable crème de camembert et son écrasé de pommes de terre 21€
Filet de bœuf normand saveur truffe et pommes Darphin 23€

Nos desserts :

Riz au lait caramel beurre salé 8€50
Café gourmand 10€
Panna cotta chocolat blanc 9€
Nems chocolat banane 9€
Cheesecake spéculos 9€50
Dessert du jour 9€
Coupe de glaces/sorbets de la ferme la Haizerie (2 boules) 8€
Vanille, fraise, chocolat, café, caramel, citron, sablé d'Asnelles, Pomme cidre, Cassis

Menu Enfant 11€
Aiguillettes de Fish & chips
ou
Steak haché, frites maison
-
Coupe de glace (vanille, fraise ou chocolat)

Menu Gourmand 38€
1 Entrée au choix à la carte
(hors fruit de mer)
-
1 plat de viande ou 1 plat
de poisson au choix à la
carte (hors fruit de mer, hors
sole meunière)
-
1 Dessert au choix à la carte
(hors café gourmand)

Menu du Jour A l'ardoise – 26.50€
Entrée du jour+ poisson du jour+ dessert du jour
(Hors dimanche midi)

Menu le calvados fête la coquille 42€
Saint Jacques de Normandie gratinées au beurre d'algues
-
Saint Jacques de Normandie poêlées bisque de homard célerisotto
-
La « Coquillemandise »
du 15/10 au 15/12

Vente à emporter -10 % / livraison possible
Sushi Box fait maison (18 pièces) 19€ - Commande 24h à l'avance

Cocktail maison 12cl :

Mojito 9€ / Virgin Mojito 5€50 / Américano 9€ / Cocktail maison bleue 9€ / cocktail de jus de fruits 5€50

Apéritifs :

Kir classique ou normand (crème cassis, framboise, pêche, mure) 10cl – 5€50
Kir Royal 10cl – 9€
Coupe de champagne 12cl – 9€50

Bières :

Bière pression Affligem 25cl - 4€50 Bière pression Affligem 50cl - 8€00

Nos bières « La Lie » Brasserie Artisanale Bio - St Rémy 33cl - 6€

- Au Pré de ma Blonde (bière blonde)
- L'ambrée du Hameau (bière ambrée)
- La caenette (bière blanche)
- Quai des brunes (bière brune)

Nos alcools 4 cl :

Campari 8€ / Pommeau 6€ / Suze 5€50 / Vodka 7€ / Gin 7€ / Pastis 51 4€ / Martini (rouge ou blanc) 6€50 / Porto (rouge ou blanc) 6€00 / Whisky Clan Campbell 7€ / Whisky Jack Daniels 9€ / Whisky Lagavulin 16ans d'âge (Ecosse) 15€ / Whisky Jameson (Irlande) 8€

Boissons :

Déclinaison de soft 33cl et jus de fruits 25cl 4€50 / limonade 25cl 4€00 / sirop à l'eau 25cl 3€00

Café :

Café expresso 3€00 / Thé et infusions 4€50 / Chocolat chaud 5.00€ / Cappuccino 5€00

Digestifs 4cl :

Trou normand 8€50 / Calvados vieux 8€50 / Calvados hors d'age 14€00 / cognac 9€00 / Armagnac 10€ / Get 27 8€50 / Get 31 8€50 / Bailey's 8€00 / Cointreau 8€00 / Irish coffee 12€00

Eaux :

Perrier 33cl 3€50 / Aquachiaro micro filtrée plate ou pétillante 75cl 6€

Nos vins

Beaujolais :

Coteaux bourguignon AOC domaine de la creuse noire

Bourgogne blanc :

Macon village AOC les 3 rieves

Chablis AOC Gautheron

Saint Véran AOC Les préludes

Val de Loire

Coteaux du layon AOP

Chinon blanc les 3 coteaux

Chinon rosé Marie-Justine

Chinon rouge Amaranthe

Sancerre AOC Domaine Laurent Montagu Rouge

Sancerre AOC Domaine Laurent Montagu Blanc

Sancerre AOC Domaine Laurent Montagu Rosé

Muscadet Sèvres & Maine sur Lie AOC Domaine de l'olivier

Alsace

Riesling AOC Gisselbrecht

Bordeaux

Bordeaux AOC Haut l'abeille

Bordeaux AOC premium Haut l'abeille

Bordeaux AOC rosé haut l'abeille

Lalande de Pomerol

Provence

Cote de Provence AOP rosé

Vins de la maison :

Blanc PAYS D'OC IGP PETIT PONT

Rouge PAYS D'OC IGP PETIT PONT

Rosé PAYS D'OC IGP PETIT PONT

Cidre :

Bouché

Champagne

Champagne Lagache Cuvée brut

Champagne MUMM Cordon rouge brut

Verre 12cl / Pichet 50cl / Bouteille 75cl		
6€	18€	28€
7€	20€	30€
8€	24€	38€
8€	22€	33€50
8€	22€	32€
		26€
		24€
		25€
8€	24€	36€
8€	24€	36€
8€	24€	36€
		22€
		26€
		29€
7€50	22€	31€
6€	18€	26€
		45€
6€	18€	29€
4€80	13€80	
4€80	13€80	
4€80	13€80	
5€		14€
9€50		53€
		65€