

NOS DESSERTS



| | |
|---|---------|
| CAFÉ - THÉ GOURMAND | 11.00 € |
| <i>Coffee or tea with a selection of desserts</i> | |
| ÎLE FLOTTANTE | 10.00 € |
| <i>Floating island</i> | |
| CRÈME CARAMEL | |
| À LA FÈVE DE TONKA | 10.00 € |
| <i>Caramel cream with tonka bean</i> | |
| GOURMANDISE DE FRUITS | 11.00 € |
| <i>Gourmet fruits</i> | |
| LE 100% CHOCOLAT | |
| « Michel Cluizel » | 11.00 € |
| <i>100% chocolat</i> | |



NOS BOISSONS

| | |
|---|---------|
| BIÈRE PRESSION « BRASSERIE DE LA BAIE » | |
| Brasserie normande et bio ! | |
| Thörgoule Blonde 5° 25 cl..... | 5.50 € |
| Thörgoule Blonde 5° 50 cl | 9.50 € |
| Thörgoule Ambrée 6.5° 25 cl | 5.80 € |
| Thörgoule Ambrée 6.5° 50 cl | 9.80 € |
| BIÈRES « LA LIE » 33 CL | |
| Brasserie Artisanale Bio - St Rémy | |
| • Au Pré de ma Blonde (bière blonde) | |
| • L'ambrée du Hameau (bière ambrée) | |
| • La caennette (bière blanche) | |
| • Quai des brunes (bière brune) | 7.50 € |
| IPA de la Pommeraye | |
| (à moins de 10 km de chez nous !) | 7.50 € |
| Kir maison ou normand (crème cassis, framboise, pêche, mûre) 10 cl..... | 7.00 € |
| Kir Royal 10 cl..... | 9.50 € |
| Coupe de champagne 12 cl | 10.50 € |
| Notre verre de Vin Bleu 12 cl | 9.50 € |
| NOS ALCOOLS 4 CL | |
| Campari | 8.50 € |
| Pommeau | 7.50 € |
| Suze | 6.50 € |
| Vodka | 7.50 € |
| Gin | 8.00 € |
| Pastis | 6.00 € |
| Ricard | 6.00 € |
| Martini (rouge ou blanc) | 7.50 € |
| Porto (rouge ou blanc) | 7.00 € |
| Scotch Whisky Clan Campbell | 8.50 € |
| Whiskey Jack Daniels | 9.50 € |
| Whiskey Caol Ila 12 ans d'âge (Écosse) .. | 15.00 € |
| Whiskey Jameson (Irlande)..... | 11.00 € |
| COCKTAILS MAISON | |
| Mojito | 12.00 € |
| Spritz | 10.50 € |
| Americano | 10.00 € |
| Cocktail Maison Bleue | 10.50 € |

NOS GLACES



| | |
|--|---------|
| CHOCOLAT LIÉGEOIS 2 boules vanille, 1 boule chocolat, chantilly et sauce chocolat | 11.50 € |
| BANANA SPLIT 1 banane, 1 boule chocolat, 1 boule vanille, 1 boule fraise, chantilly et sauce chocolat | 11.50 € |
| TUTTI FRUTTI 1 boule fraise, 1 boule citron, 1 boule pomme, chantilly et coulis de fruit rouge | 11.50 € |
| LA BOULE Vanille, fraise, chocolat, pomme, citron, café | 4.00 € |
| LES 2 BOULES Vanille, fraise, chocolat, pomme, citron, café | 8.00 € |
| + supplément chantilly | 1.00 € |
| + supplément coulis | 1.00 € |
| + supplément sauce chocolat | 1.00 € |

NOS VINS



NORMANDIE BLANC : 1^{ER} VIGNOBLE DE NORMANDIE
Auxerrois IGP les Arpents du Soleil

BOURGOGNE :
Macon AZE AOP Rouge ou Blanc
VIRE-CLESSE AOP

VAL DE LOIRE
Coteaux 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 AOP Domaine de la Pounière

BORDEAUX
Bordeaux AOC Haut l'Abeille

PROVENCE
Nautic IGP Méditerranée « Famille Sumeire »

CÔTE DU RHÔNE
Côtes du Rhône AOC Artesis BLANC **BIO**

VINS DE LA MAISON
Terra IGP Blanc Sauvignon
Terra IGP Blanc Chardonnay
Terra IGP Rouge Merlot
Terra IGP Rosé Grenache

CIDRE
Cidre de la ferme de la Pommeraye Bazenville

CHAMPAGNE
Champagne Lagache Cuvée brut

| Verre 12cl | Pichet 50cl | Bouteille 75cl |
|------------|--|------------------|
| 10€ | 38€ <small>(la bouteille de 50cl)</small> | |
| 7.50€ | 22.00€ | 31.00€ 38.50€ |
| 8.00€ | 22.00€ | 32.00€ |
| 8.50€ | 26.00€ | 39.00€ |
| 8.50€ | 26.00€ | 39.00€ |
| 8.50€ | 26.00€ | 39.00€ |
| 6.50€ | 17.00€ | 25.00€ 25.00€ |
| 7.00€ | 20.00€ | 29.00€ |
| 7.50€ | 21.00€ | 29.50€ |
| 8.50€ | 23.00€ | 35.00€ |
| 7.00€ | 18.50€ | |
| 6.00€ | 16.50€ | |
| 6.00€ | 16.50€ | |
| 6.00€ | 16.50€ | |
| 7.00€ | 14.00€ | 19.00€ |
| 10.50€ | | 55.00€ |

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



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.

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 ; tout comme nos ribs provenant de cochons Normands ou Bretons selon les arrivages.

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 ou vous êtes installés. Les moules proviennent de nos côtes Normandes afin de vous proposer de la bouhot exclusivement.

Côté poissons, nous aimons travailler à l'ardoise en fonction des arrivages mais pas uniquement car les plats proposés font aussi parti 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 !

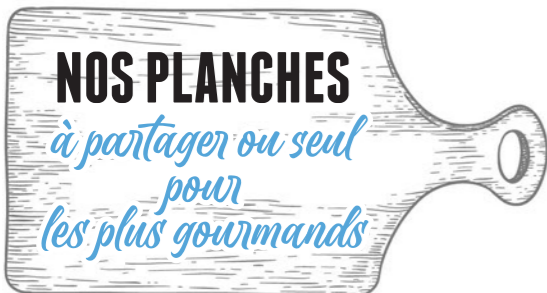
Côté desserts, Michel Cluizel est l'unique chocolatier Normand ce qui est une vraie valeur ajoutée à notre carte. La rhubarbe nous vient tout droit de Sainte-Croix-sur-Mer. L'île flottante et la crème caramel quant à elles sont pour nous des retours à l'enfance inévitable.

Côté boissons, nous avons de jolies pépites Normandes, côté soda le Meuh Cola, côté vin la découverte récente des Arpents du Soleil, 1^{er} vignoble normand, ou encore le cidre, jus de pomme et bière IPA de la ferme de la Pommeraye à Bazenville.

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 grises, crevettes roses, tarama maison, tataki de thon 19.50 €
Sharing board from the sea with pink shrimps, grey shrimps, tarama and tuna tataki

NOTRE PLANCHE 100% TERRE NORMANDE
Jambon de pays, andouille de Vire, rilette de cochon, saucisson à l'ail et houmous) 19.50 €
Sharing board with Local dry ham, dry sausages, pork rillettes, houmous

NOTRE PLANCHE TERRE ET MER
Crevettes roses, tataki de thon, jambon de pays, houmous et saucisson à l'ail 24.00 €
Sharing board with pink shrimps, tuna tataki, smoked ham, houmous and dry sausage)



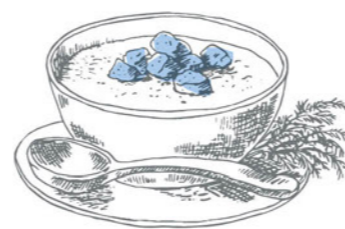
NOS ENTRÉES & GRIGNOTAGES

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

TATAKI DE THON AUX GRAINES DE SESAME 18.00 €
Tuna tataki

HOUMOUS AUX POIS CHICHES DE NORMANDIE ET SA FOCACCIA 14.00 €
Houmous from Normandy

TARAMA MAISON
« œuf de cabillaud fumé, crème acidulée et sa focaccia » 17.50 €
Home made Tarama



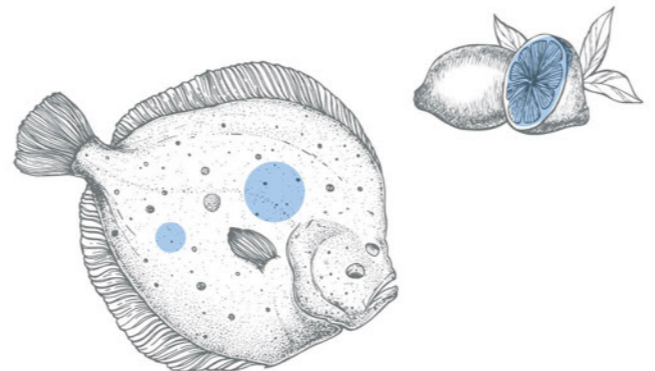
NOS POISSONS

THON MI-CUIT DE MON PÈRE ET LÉGUMES DE LA FERME DES ROUGEAS 24.00 €
Half cooked Tuna

FRAÎCHEUR DE POULPE EN TACOS 19.50 €
Octopus tacos

SOLE MEUNIÈRE (300-400G) ET POMMES DE TERRE VAPEUR 38.00 €
Sole meunière

FISH & CHIPS 22.50 €
Fish and chips

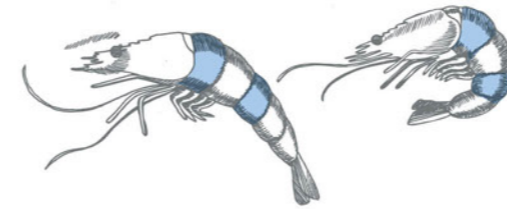


NOS MOULES

(DISPONIBLES EN SAISON)

MOULES MARINIÈRES (frites) 18.50 €
Mussels marinère style

MOULES NORMANDES (frites) 19.50 €
Mussels « à la crème »



NOS FRUITS DE MER

LES HUÎTRES 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 31.00 €
Seafood plate

ASSIETTE DE CUITS
Crevettes roses, bulots, langoustines, crevettes grises, 1 araignée ou ½ tourteau 39.50 €
Seafood plate all cooked

PLATEAU DE FRUITS DE MER
(1 personne) 6 huîtres, bulots, ½ tourteau ou 1 araignée, crevettes roses, crevettes grises, langoustines et amandes 45.00 €
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 27.00 €
Langoustines plate

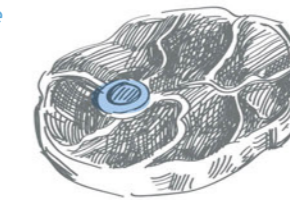
NOS VIANDES

Toutes nos viandes sont d'origine française

RIB'S XXL « normand ou breton selon arrivage »
ET SA POLENTA CREMEUSE 24.50 €
Home made ribs

LA SAUCISSE ARTISANALE AU CAMEMBERT
« la Boucherie de Mr Paumier, St-Aubin-sur-Mer », **ET SON ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE** 19.50 €
Local sausage with camembert and mash potatoes

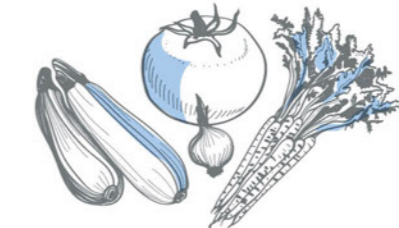
TIGRE QUI PLEURE ET SA POMME DE TERRE AU FOUR « filet de bœuf mariné façon thaï et snacké » (servi uniquement saignant) 28.00 €
Beef at the Asian style only cooked medium rare



ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

FRAÎCHEUR DE CRUDITÉES EN TACOS 17.00 €
Vegetable tacos

NOS ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES
LA FRITE 4.50 €
LA SALADE 4.50 €
LES LÉGUMES 4.50 €
POMMES DE TERRE VAPEUR 4.50 €
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE 4.50 €
POMMES DE TERRE AU FOUR 4.50 €
POLENTA 4.50 €



FROMAGE

CAMEMBERT AU LAIT CRU RÔTI 12.50 €
Roasted Camembert

LE Menu BLEU

29.50 €

servi le midi en semaine (sauf jours fériés)

SOUPE DE POISSON FAÇON RESTO DE MA MÈRE
OU
HOUMOUS AUX POIS CHICHES DE NORMANDIE ET SA FOCACCIA
OU
6 HUÎTRES N°4 +2.50€

LA SAUCISSE ARTISANALE AU CAMEMBERT « la Boucherie de Mr Paumier, St Aubin s/mer »,
ET SON ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
OU
MOULES MARINIÈRES, POMMES FRITES (disponibles en saison)
OU
FRAICHEUR DE POULPE EN TACOS

ÎLE FLOTTANTE
OU
2 BOULES DE GLACES AU CHOIX

MENU ENFANT 14.00 €

(Jusqu'à 10 ans)

MINI-MOULES FRITES
OU MINI-RIBS

GLACE « au choix vanille, fraise ou chocolat »



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