

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 automne-hiver.

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 charcuteries, nous vous proposons uniquement des produits fait en Normandie.

Côté viandes, nous sommes très heureux de pouvoir proposer la saucisse 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 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.

L'Île flottante et la madeleine quant à elles sont pour nous des retours à l'enfance inévitables.

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, 1er vignoble normand, ou encore le cidre, jus de pomme et bière IPA de la ferme de la Pommeraye à Bazenville.

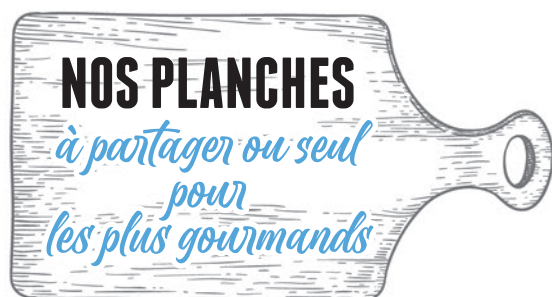
Nous avons également créé cette année notre propre bière blanche en collaboration avec la brasserie de l'Escale.

Notre Restaurant familial se veut convivial et sans chichis.

Notre mission, vous régaler et vous faire passer un moment de gourmandise.

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, gravlax de saumon aux herbes, fricassée de bulots à la normande ..... 19.50 €

*Sharing board from the sea with pink shrimps, grey shrimps, salmon gravlax and hot sea whelk*

#### NOTRE PLANCHE 100% TERRE NORMANDE

Jambon de pays, andouille de Vire, jambon blanc à la truffe, cromesquis normand, saucisson à l'ail ..... 19.50 €

*Sharing board with Local dry ham, dry sausages, crunchy ball with apple camembert and local sausage, truffle ham*

#### NOTRE PLANCHE TERRE ET MER

Crevettes roses, fricassée de bulots, jambon de pays, jambon blanc à la truffe et saucisson à l'ail ..... 24.00 €

*Sharing board with pink shrimps, hot sea whelk, smoked ham, truffle ham and dry sausage*



## NOS ENTRÉES & GRIGNOTAGES

### SOUPE DE POISSON FACON RESTO DE MA MÈRE

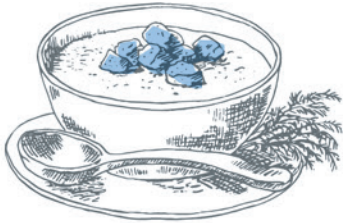
Recette Originale depuis 1981 ..... 14.00 €  
*Home Made Fish Soup*

### CROMESQUIS NORMAND

« pomme, andouille et camembert »..... 16.00 €  
*Crunchy ball with apple, camembert, and local sausage*

FRICASSEE DE BULOTS GOURMANDE ...18.00 €  
*Hot sea whelk at the Normandy 'style*

GRAVLAX DE SAUMON AUX HERBES ... 19.00 €  
*Salmon gravlax with herbs*



## NOS POISSONS

### THON MI-CUIT DE MON PÈRE ET LÉGUMES DE LA FERME DES ROUGEAS

..... 24.00 €

*Half cooked Tuna*

### SAINT JACQUES DE NORMANDIE A L'INSPIRATION DU CHEF

..... 29.50 €

*Scallops from Normandy*

POISSON DU JOUR ..... 19.00 €

*Fish of the day*

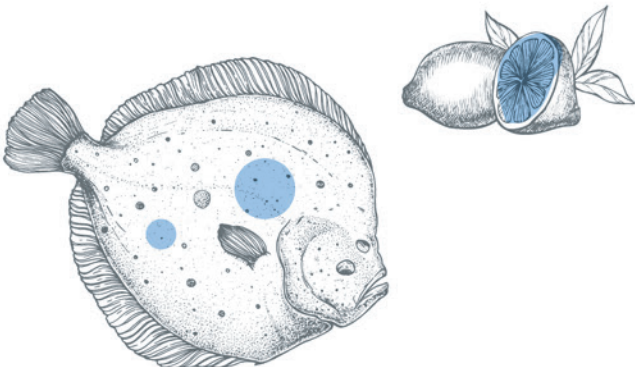
### LA PECHE ROYALE !

COUP DE CŒUR DU CHEF... prix selon arrivage  
selon arrivage

*Royal fishing*

FISH & CHIPS ..... 22.50 €

*Fish and chips*



## NOS MOULES

(DISPONIBLES EN SAISON)

MOULES MARINIÈRES (frites) ..... 18.50 €  
*Mussels marinière style*

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



## 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 ..... 31.00 €  
*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 ..... 45.00 €  
*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

**THE BURGER ET SA FONDUE DE REBLOCHON** ..... 24.00€

*Burger and reblochon sauce*

**FILET DE BŒUF FUME AU THYM** ..... 32.00€

*Smoked beef filet*

**NOTRE RACLETTE NORMANDE**

Camembert rôti au lait cru, et sa déclinaison de charcuteries artisanales, pommes de terre et salade ..... 26.00€

*Roasted camembert with charcuteries salad and potatoes*

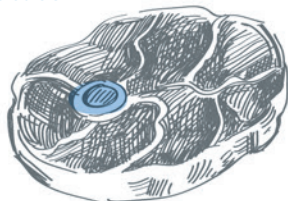
**LA SAUCISSE CAMPAGNARDE ARTISANALE**

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

**ET SON ÉCRASÉ**

**DE POMMES DE TERRE** ..... 19.50€

*Local sausage and mash potatoes*



## ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

**NOTRE ASSIETTE VÉGÉTARIENNE** ..... 19.00 €

*Vegetarian plate*



**NOS ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES**

LA FRITE ..... 4.50 €

LA SALADE ..... 4.50 €

LES LÉGUMES ..... 4.50 €

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ..... 4.50 €



## FROMAGE

**CAMEMBERT**

**AU LAIT CRU RÔTI** ..... 12.50 €

*Roasted Camembert*



## LE Menu BLEU

**29.50 €**

servi midi et soir (du lundi au vendredi, sauf jours feries)

entrée + plat + dessert

**26.50 €**

servi le midi en semaine (hors jours fériés)

entrée + plat **OU** plat + dessert

SOUPE DE POISSON  
FACON RESTO DE MA MERE

**OU**

CROMESQUIS NORMAND « pomme, andouille et camembert »

**OU**

6 HUÎTRES n°4 + 2.50€

LA SAUCISSE CAMPAGNARDE  
ARTISANALE « la Boucherie de Mr Paumier, St Aubin s/mer »

ET SON ECRASÉ

DE POMMES DE TERRE

**OU**

POISSON DU JOUR

**OU**

THE BURGER ET SA FONDUE  
DE REBLOCHON + 4€

ÎLE FLOTTANTE

**OU**

MADELEINE GOURMANDE  
ET SA SAUCE CHOCOLAT

## MENU ENFANT

**14.00 €**

(Jusqu'à 10 ans)

MINI FISH & CHIPS  
**OU** STEAK HACHÉ FRITES

UNE BOULE DE GLACE  
« Les glaciers normands »  
vanille, fraise ou chocolat



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

## NOS DESSERTS



<b>CAFÉ - THÉ GOURMAND</b> .....	11.00 €
<i>Coffee or tea with a selection of desserts</i>	
<b>ÎLE FLOTTANTE</b> .....	10.00 €
<i>Floating island</i>	
<b>MILLEFEUILLE DE TATIN</b> .....	11.00 €
<i>Apple pie</i>	
<b>MADELEINE GOURMANDE ET SA SAUCE CHOCOLAT</b> .....	10.00 €
<i>Madeleine with chocolate sauce</i>	



## NOS BOISSONS

<b>BIÈRE PRESSION « BRASSERIE DE LA BAIE »</b> Brasserie normande et bio !	
Thörgoule Blonde 5° 25 cl .....	5.50 €
Thörgoule Blonde 5° 50 cl .....	9.50 €
<b>BIÈRES BOUTEILLE</b>	
Bière blanche "La Maison Bleue" 33cl brassée par L'Escale .....	8.50 €
IPA de BAZENVILLE (A moins de 10km de chez nous !)	7.50 €
<b>APERITIFS</b>	
Kir maison ou normand (crème cassis, framboise, pêche, mure) 10cl .....	7.00 €
Kir Royal 10cl .....	9.50 €
Coupe de champagne 12 cl .....	10.50 €
Notre verre de Vin Bleu 12 cl .....	9.50 €
<b>NOS ALCOOLS 4 CL</b>	
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 €
Whisky Caol Ila 12 ans d'âge (Écosse) ..	15.00 €
Whiskey Jameson (Irlande) .....	11.00 €
<b>COCKTAILS MAISON</b> avec et sans alcool	
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



<b>« LES GLACIERS NORMANDS »</b>	
<b>UN PARFUM</b> vanille, fraise, chocolat, pomme, citron, caramel beurre salé et Madeleine Jeannette .....	4.00 €
<b>DEUX PARFUMS</b> vanille, fraise, chocolat, pomme, citron, caramel beurre salé et Madeleine Jeannette .....	8.00 €
<b>TROIS PARFUMS</b> vanille, fraise, chocolat, pomme, citron, caramel beurre salé et Madeleine Jeannette .....	11.00 €
+ supplément chantilly .....	1.00 €

<b>DÉCLINAISON DE SOFT 33 CL</b>	
Coca-cola, Coca-cola zero, Meuh-cola, Orangina, Ice tea, Schweppes, Diabolo Schweppes agrumes, Limonade, .....	5.50 €
<b>JUS DE FRUITS 25 CL</b>	
orange, mangue, abricot, ananas, tomate .....	5.50 €
Jus de pomme fermier « Domaine de la Pommeraye » .....	6.00 €
Sirop à l'eau .....	4.00 €
<b>BOISSONS CHAUDES</b>	
Café expresso .....	3.20 €
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 €
<b>DIGESTIFS 4 CL</b>	
Trou normand .....	9.00 €
Calvados vieux .....	9.50 €
Calvados hors d'âge .....	15.00 €
Cognac .....	10.00 €
Armagnac .....	10.00 €
Get 27 / Get 31 .....	10.00 €
Bailey's .....	10.00 €
Cointreau .....	10.00 €
Bénédictine .....	10.00 €
Rhum diplomatique .....	10.00 €
<b>EAUX</b>	
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 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€ (la bouteille de 50cl)	
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'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*