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.

Nos 2 chefs 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 faits en Normandie ; les escargots nous viennent de la ferme de L'Odon.

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 parti de notre histoire et sont aujourd'hui des incontournables de la Maison ; comme la soupe de poissons 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 Montamy bio se trouvant à Souleuvre en bocage ; pour les légumes frais nous mettons en avant la ferme des Rougeas à Luc-sur-Mer.

La farine de Valentine est meulée sur pierre à Bazoches au Houlme.

Côté desserts, Michel Cluizel est l'unique chocolatier Normand ce qui est une vraie valeur ajoutée à notre carte.

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 ou encore le Kombucha préparé à Longues sur mer.

Côté vin, découvrez les Arpents du Soleil, 1er vignoble normand.

Nous avons également créé 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

NOS PRODUITS À PARTAGER OU SEUL POUR LES PLUS GOURMANDS

***NOTRE PLANCHE 100% TERRE NORMANDE**
Jambon de pays de la Manche, jambon blanc artisanal, andouille de Vire, fromages Normands, saucisson à l'ail
..... 24.00€
Sharing board with Local dry ham, dry sausages, and normandy cheeses

***RILLETTES DE POISSONS DU MOMENT**
..... 14.00 €
Home made fish rillettes

DÉCLINAISON DE MIGNARDISES SALÉES
Rillettes de poissons, thon rouge confit et mariné, houmous de pois chiches normands
..... 19.50 €
Selection of appetizers with fish rillette, red tuna marinated and candied, normand houmous

6 HUÎTRES CHAUDES N°4 EN PERSILLADE ET SON OS À MOELLE ..... 24.00 €
6 oysters cooked with marrow bone

***HOUMOUS DE POIS CHICHES NORMANDS ET SA FOCCACIA MAISON**
à la Farine de Valentine meulée sur pierre à Bazoches au Houlme ..... 15.00 €

NOS ENTRÉES

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

***THON CONFIT ET MARINÉ À LA SAUCE SOJA** ..... **19.50 €**
Red tuna marinated and candied

DÉGUSTATION D'ESCARGOTS NORMANDS DE LA FERME DE L'ODON ET SA CRÈME D'ORTIES ..... **19.00 €**
Snails from Normandy and nettle cream

FOIE GRAS DE CANARD MAISON ..... **22.00 €**
Homemade duck liver

NOS POISSONS

***THON MI-CUIT DE MON PÈRE** ..... **26.00 €**
Half cooked Tuna

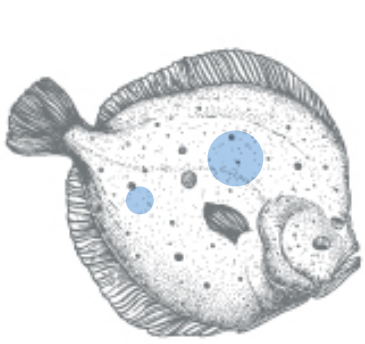
SAINT-JACQUES DE NORMANDIE À L'INSPIRATION DU CHEF ..... **29.50 €**
Scallops from Normandy

MARMITE DE LA MER ..... **32.50 €**
Fish into cooking pot

POISSON DU JOUR ..... **Prix selon arrivage**
Fish of the day

***LA PÊCHE ROYALE ! COUP DE COEUR DU CHEF** ..... **Prix selon arrivage**
Royal fishing

***FISH & CHIPS** ..... **22.50 €**
Fish and chips



NOS MOULES

(DISPONIBLES EN SAISON)

***MOULES MARINIÈRES** (frites) ..... **19.00 €**
Mussels marinière style

***MOULES NORMANDES** (frites) ..... **20.00 €**
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 ..... **32.00 €**
Seafood plate

NOTRE ASSIETTE DE CUITS
Crevettes roses, bulots, langoustines, crevettes grises, 1 araignée ou ½ tourteau ..... **41.00 €**
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 ..... **46.00 €**
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** ..... **21.00 €**
Crab

***BUISSON DE LANGOUSTINES** ..... **27.00 €**
Langoustines plate

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

NOS LÉGUMES COUP DE COEUR DE LA FERME DE MONTAMY BIO ..... **19.00 €**
Local vegetable from the Montamy farm

L'ensemble des * sont également servi pour la carte de l'après-midi

NOS VIANDES

Toutes nos viandes sont d'origine française

LE DOUBLE CHEF BURGER « À LA JOUE DE BŒUF » ET SA CRÈME DE TRUFFE ... **28.00 €**
The double chef burger with ox cheeks and truffle cream

***FILET DE BŒUF POMMES DARPHIN ET SON JUS TRUFFÉ** ..... **29.50 €**
Beef in filet with potatoes and truffle sauce

NOTRE RACLETTE NORMANDE
Camembert rôti au lait cru, et sa déclinaison de charcuteries artisanales Normandes, pommes de terre et salade
..... **26.00 €**
Roasted camembert with charcuteries salad and potatoes

***CUISSE DE CANARD FACON GRAND-MÈRE ET SON ECRASÉ DE POMMES DE TERRE**... **23.00 €**
Duck leg with mash potatoes

TRIPES A LA MODE DE CAEN..... **21.00 €**
Local beef tripes

NOS ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES
LA FRITE ..... **5.00 €**
LA SALADE ..... **5.00 €**
LES LÉGUMES ..... **5.00 €**
L'ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ..... **5.00 €**

FROMAGES

***CAMEMBERT AOP AU LAIT CRU ROTI**
..... **13.50 €**
Roasted Camembert

***ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS**
Tomme d'Isigny, Gouda Normand et Camembert AOP au lait cru ..... **13.50 €**
Selection of normandy cheeses

Le Menu BLEU

29.50 €

servi le midi en semaine
(sauf jours fériés)

SOUPE DE POISSONS
FACON RESTO DE MA MÈRE
OU
RILLETTES DE POISSONS
DU MOMENT
OU
HOUMOUS DE POIS CHICHES
NORMAND ET SA FOCCACIA
MAISON « à la Farine
de Valentine meulée sur pierre
à Bazoches au Houlme»
OU
6 HUÎTRES N°4 **+3.50€**

POISSON DU JOUR
OU
TRIPES A LA MODE DE CAEN
OU
CUISSE DE CANARD FACON
GRAND-MÈRE ET SON ÉCRASÉ
DE POMME DE TERRE **+2.00€**

ÎLE FLOTTANTE
OU
PANNA COTTA

MENU ENFANT

14.50 €

(Jusqu'à 10 ans)

MINI FISH AND CHIPS **OU** STEAK
DE JOUE DE BOEUF ET FRITES
OU JAMBON BLANC ARTISANAL
ET 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

***ÎLE FLOTTANTE** ..... **10.00 €**
Floating island

***TARTELETTE CITRON ET CHOCOLAT MICHEL CLUIZEL** ..... **11.50 €**
Lemon and chocolate tart

***CHEESECAKE AU CARAMEL BEURRE SALÉ** ..... **11.00 €**
Caramel cheesecake

***COMPOTE AERIENNE « comme une mousse » DU MOMENT** ..... **11.00 €**
Fruit compote like a mousse

***ASSIETTE GOURMANDE « Déclinaison de minis desserts »** ..... **12.00 €**
Selection of desserts

***PANNA COTTA** ..... **10.50 €**
Fruity panna cotta

NOS BOISSONS

BIÈRE PRESSION « BRASSERIE DE LA BAIE »
Brasserie normande et bio !

Thörgoule Blonde 5° 25cl ..... **6.00 €**
Thörgoule Blonde 5° 50cl ..... **10.00 €**

BIÈRES BOUTEILLE
Bière blanche « La Maison Bleue » 33cl brassée par L'Escale ..... **8.50 €**
IPA BIO Thörgoule 33cl ..... **8.50 €**

APÉRITIFS
Kir maison ou normand (crème cassis, framboise, pêche, mure) 10cl ..... **7.50 €**
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 ..... **7.00 €**
Vodka ..... **7.50 €**
Gin ..... **8.00 €**
Pastis / Ricard ..... **6.00 €**
Martini (rouge ou blanc) ..... **8.00 €**
Porto (rouge ou blanc) ..... **7.50 €**
Scotch Whisky Clan Campbell ..... **9.00 €**
Whiskey Jack Daniels ..... **10.50 €**
Whisky Caol Ila 12 ans (Écosse) ..... **15.50 €**
Whiskey Jameson (Irlande) ..... **12.00 €**

COCKTAILS MAISON
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

***« LES GLACIERS NORMANDS »**
vanille, fraise, chocolat, café, pomme, citron, caramel beurre salée, Madeleine Jeanette

UN PARFUM ..... **4.50 €**
DEUX PARFUMS ..... **9.00 €**
TROIS PARFUMS ..... **11.50 €**
+ supplément chantilly ..... **1.00 €**
+ supplément sauce caramel ..... **1.00 €**
+ supplément sauce chocolat ..... **1.00 €**

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 €**

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 ..... **6.00 €**
Cappuccino ..... **6.00 €**
Irish coffee ..... **12.50 €**

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

	Verre 12cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
NORMANDIE BLANC : 1ER VIGNOBLE DE NORMANDIE			
Auxerrois IGP les Arpents du Soleil	10.50€	38.50€ (la bouteille de 50cl)	
BOURGOGNE :			
Macon AZE Domaine de Rochebin AOP Rouge	8.00€	23.00€	33.00€
Macon AZE Domaine de Rochebin AOP Blanc	8.00€	23.00€	33.00€
Saint-Véran Marcel de Normont AOP Blanc			39.50€
VAL DE LOIRE			
Sancerre AOC Domaine Laurent Montagu Rouge	9.00€	28.00€	42.00€
Sancerre AOC Domaine Laurent Montagu Blanc	9.00€	28.00€	42.00€
Muscadet Sèvre & Maine sur Lie AOC Domaine de l'Olivier	7.00€	18.00€	25.50€
Sauvignon Touraine AOP Domaine de la Pounière			26.00€
CÔTE DU RHÔNE			
Côtes du Rhône Blanc AOC Artesis BIO	8.50€	23.00€	35.00€
ALSACE			
Pinot Gris W. Gisselbrecht AAC	8.00€	23.00€	33.00€
BORDEAUX			
Bordeaux AOC Haut l'Abeille	7.50€	21.00€	29.50€
PROVENCE			
Nautic IGP Méditerranée « Famille Sumeire »	8.00€	22.00€	31.00€
VINS DE LA MAISON			
Terra IGP Blanc Sauvignon	7.50€	18.50€	
Terra IGP Blanc Chardonnay	6.50€	17.50€	
Terra IGP Rouge Merlot	6.50€	17.50€	
Terra IGP Rosé Grenache	6.50€	17.50€	
CIDRE			
Cidre artisanal de Normandie Brut	7.50€	15.50€	19.50€
CHAMPAGNE			
Champagne Lagache Cuvée Brut	11.00€		58.00€

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