

## CÔTÉ APÉRITIF

### COCKTAILS

**APÉROL SPRITZ 15cl 11€**  
Prosecco Riccadonna, apérol,  
eau gazeuse, une tranche d'orange

**AMÉRICANO MAISON 15cl 11€**

**PIÑA COLADA 15cl 11€**  
rhum blanc, jus d'ananas,  
glace noix de coco



### À PARTAGER

**LES TAPAS DE LA MER 12€**  
de 11h00 à 17h00  
rillettes de saumon, rillettes de  
maquereau, saumon fumé, beurre  
demi-sel, baguettine

**CALAMARS À LA ROMAINE 14€**  
sauce tartare

## EMBARQUEMENT

**ARDOISE DE LA MER 21€**

langoustine, rillettes de maquereau,  
rillettes de saumon, tartare de saumon,  
crevettes roses, beurre d'Isigny demi-sel

**CAESAR DE HOMARD 31€**  
1/2 homard, Parmesan, tomates confites,  
croûtons, sauce Cæsar, sucrine

**SALADE DE LA MER 19€**

saumon fumé, crevettes roses et grises,  
mesclun de salade, tomates confites,  
œuf poché, sauce cocktail

**SALADE MARAÎCHÈRE 18€**

sucrine, tomates confites, artichauts  
poivrades, asperges, carottes,  
haricots verts, courgettes, radis

**HOMARD À LA PARISIENNE 28€**  
1/2 homard, macédoine de légumes,  
œuf dur mayonnaise

**FRAÎCHEUR DE TOURTEAUX 16€**

émietté de tourteaux, guacamole, agrumes,  
tomates confites, réduction balsamique



## PLEINE MER

**PLATEAU DE FRUITS DE MER AVEC UN DEMI-HOMARD 80€**

**PLATEAU DE FRUITS DE MER 60€**  
4 langoustines, 6 huîtres d'Isigny,  
1/2 tourteau, 5 crevettes roses,  
250grs de bulots, crevettes grises

**ASSIETTE DU BANC DE L'ÉCAILLER 39€**  
3 huîtres d'Isigny, 3 langoustines,  
7 crevettes roses, bulots (250g)

**BULOTS (500G) 14€**

**TOURTEAU ENTIER 19€**

**BUISSON DE CREVETTES ROSES 17€**

**LES 9 LANGOUSTINES 49€**

**HUITRES D'ISIGNY N°3**

15€ les 6, 22€ les 9, 28€ les 12

Tous nos fruits de mer sont servis  
avec leur condiment approprié (mayonnaise,  
vinaigre échalote, pain de seigle, beurre)



### MENU BAMBINO 15€

menu enfant servi jusqu'à 12 ans, boisson comprise

**DOS DE CABILLAUD  
OU SUPRÊME DE VOLAILLE**

**FRITES OU POMMES ÉCRASÉES  
OU TAGLIATELLES DE LÉGUMES**

**CÔNE GLACÉ  
OASIS TROPICAL 33CL**

### LE TARTARE DE LA MER

**Tartare de saumon 25€**  
crème fouettée, citron vert, frites

### SPÉCIALITÉ DU CHEF

Viande bovine née, élevée et abattue en France.

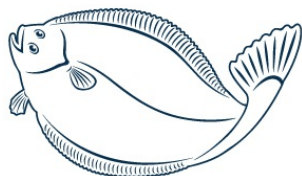
Prix nets en euros, taxes et service compris.

Produits allergènes : consultez l'information  
disponible à l'accueil du restaurant.



## LA MER

- ⚓ **LA PLANCHA DE LA MER** 27€  
cabillaud, daurade, rouget,  
ragliatelles de légumes, sauce safranée
- DAURADE ROYALE GRILLÉE** 31€  
garniture riviera, sauce vierge et ratatouille
- ⚓ **SOLE MEUNIÈRE** 49€  
pommes de terre écrasées aux herbes
- FILET DE ROUGET** 26€  
gambas, risotto et sauce pistou, tomate  
confite, Parmesan
- ⚓ **BROCHETTE DE SARDINES GRILLÉES** 24€  
huile d'olive citronnée, frites  
selon arrivage



**23€**  
**MOULES À VOLONTÉ**  
marinières ou à la crème,  
accompagnées de frites

## LA TERRE

- ⚓ **ENTRECÔTE GRILLÉE** 26€  
frites, salade mixte, sauce camembert ou  
poivre
- SUPRÊMES DE VOLAILLE JAUNE** 23€  
ragliatelles au beurre, sauce Vallée d'Auge

## DÉFERLANTE DE DOUCEURS

### LES COUPES GLACÉES

- ⚓ **BANANA SPLIT** 14€  
banane, glaces chocolat,  
vanille et fraise, crème vanillée,  
chocolat, amandes grillées
- CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS** 12€  
3 boules café ou chocolat,  
sauce café ou chocolat,  
crème vanillée, amandes grillées
- ⚓ **DAME BLANCHE** 13€  
glace vanille, nappage chocolat chaud,  
crème vanillée, amandes grillées
- FRAISE MELBA (SELON SAISON)** 13€  
glace vanille, sorbet fraise,  
crème vanillée, coulis de fruits rouges

### GLACES & SORBETS

- GLACES (3 BOULES)** 7.50€  
vanille, chocolat, café, caramel beurre salé,  
pistache, fraise, rhum-raisins,  
Kit-Kat, crème brûlée, noix de coco
- SORBETS (3 BOULES)** 7.50€  
framboise, citron, mangue

### DOUCEURS DES PLANCHES

- ⚓ **FLAN TRADITIONNEL** 8€
- ANANAS À LA PARISIENNE** 10€
- ⚓ **MOUSSE AUX DEUX CHOCOLATS** 8€
- COUPE DE FRUITS ROUGES** 8€
- FROMAGE BLANC, FRUITS ROUGES** 8€
- ⚓ **CRÈME BRÛLÉE** 8€

### LES CRÊPES & GAUFRES

- CRÊPES**
- SUCRE** 3€
- CONFITURE** 3.50€  
fraise ou abricot
- NUTELLA** 4€
- CARAMEL BEURRE SALÉ** 4€
- DAME BLANCHE** 6€  
chocolat chaud, glace vanille
  
- GAUFRES**
- SUCRE** 5€
- NUTELLA OU CRÈME VANILLÉE** 5.50€
- DAME BLANCHE** 6€  
chocolat chaud, glace vanille

**10€**  
**CAFÉ OU THÉ GOURMAND**  
accompagné de mignardises

⚓ **SPÉCIALITÉ DU CHEF**

# CE N'EST PAS LA MER À BOIRE !

<b>CIDRE</b>		15cl	75cl
DAUFRESNE le cidre de notre région		<b>7€</b>	<b>23€</b>

## APÉRITIFS

KIR vin blanc 15cl	<b>7€</b>	J&B, GRANT'S SIGNATURE 4cl	<b>9€</b>
MARTINI, SUZE 6cl	<b>6€</b>	JACK DANIEL'S, FOUR ROSES 4cl	<b>12€</b>
CAMPARI 6cl	<b>6€</b>	GIN GORDON'S 4cl	<b>9€</b>
AMÉRICANO MAISON 15cl	<b>11€</b>	TEQUILA CAMINO 4cl	<b>9€</b>
PASTIS, RICARD 4cl	<b>6€</b>	RHUM HAVANA 3 ANS D'ÂGE 4cl	<b>9€</b>
		VODKA SMIRNOFF 4cl	<b>9€</b>

## VINS BLANCS

CHARDONNAY, LES BORIES BLANQUES IGP Pays d'Oc	<b>7€</b>	15cl	37,5cl	75cl
CHARDONNAY BIO, DOMAINE DE THOLOMIES IGP pays d'Oc	<b>8€</b>		-	<b>23€</b>
HAUTE CULTURE CHÂTEAU DU CLERAY AOC Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie	<b>8€</b>		-	<b>36€</b>
PETIT CHABLIS, DOMAINE LAROCHE AOC Bourgogne			<b>20€</b>	<b>31€</b>

## VINS ROUGES

CHÂTEAU LA CHAIZE AOP Brouilly	<b>7€</b>	<b>19€</b>	<b>34€</b>
CHÂTEAU DES CAPITANS AOC Juliénas	<b>7€</b>	-	<b>31€</b>

## VINS ROSÉS

M DE MINUTY RÉSERVE AOP Côtes de Provence	<b>8€</b>	-	<b>35€</b>
M DE MINUTY RÉSERVE AOP Côtes de Provence 50cl			<b>25€</b>
PETIT SAINT MAUR AOP Côtes de Provence	<b>7€</b>	-	<b>29€</b>
CHÂTEAU DE MONTGUERET, PETIT SAINT LOUIS AOP Loire	<b>6€</b>		<b>25€</b>

## CHAMPAGNES AOC

FOUQUET'S BRUT	<b>11€</b>	12cl	37,5cl	75cl
MOËT & CHANDON BRUT	<b>15€</b>		-	<b>75€</b>
MOËT & CHANDON ROSÉ				<b>95€</b>
MOËT ICE	<b>16€</b>			<b>90€</b>

## BIÈRE PRESSION

HEINEKEN	25cl	50cl	<b>5.50€</b>	<b>9€</b>
----------	------	------	--------------	-----------

## BIÈRE BOUTEILLE

MORT SUBITE Witte Lambic	37.5cl	<b>7€</b>
--------------------------	--------	-----------

## EAUX MINÉRALES

SAN PELLEGRINO	50cl	1L	<b>5€</b>	<b>7€</b>
BADOIT			<b>5€</b>	<b>7€</b>
VITTEL			<b>5€</b>	<b>7€</b>
EVIAN			<b>5€</b>	<b>7€</b>

## BOISSONS CHAUDES

SÉLECTION DE THÉS PASCAL HAMOUR	<b>5.50€</b>
Breakfast intense 100% Assam, Darjeeling impérial, Earl Grey intense, 4 fruits rouges intense, caramel intense, grand thé vert Darjeeling menthe, grand thé vert Darjeeling jasmin	
SÉLECTION D'INFUSIONS PASCAL HAMOUR	<b>5.50€</b>
Tilleul Officinal bio, menthe poivrée bio, verveine bio	
CAFÉ EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ	<b>3.90€</b>

## SODAS

SCHWEPES MOJITO	25cl	<b>5.50€</b>
SCHWEPES INDIAN AGRUM	25cl	<b>5.50€</b>
SCHWEPES INDIAN TONIC	25cl	<b>5.50€</b>
OASIS TROPICAL	33cl	<b>5.50€</b>
ORANGINA, RED BULL	25cl	<b>5.50€</b>
LIMONADE	33cl	<b>5.50€</b>
NESTEA	20cl	<b>5.50€</b>
COCA-COLA, ZERO, LIGHT	33cl	<b>5.50€</b>

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.  
La direction se réserve le droit de cesser la vente de boissons alcoolisées dès qu'elle l'aura jugée nécessaire.  
Prix nets en euros, taxes et service compris.