

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.

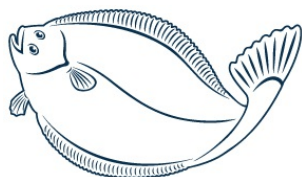
Prix nets en euros, taxes et service compris.

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 grillée
- 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, pistache

- SORBETS (3 BOULES)** 7.50€
fraise, framboise, citron
fruit de la passion, noix de coco

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 !

CIDRE		15cl	75cl
DAUFRESNE le cidre de notre région		7€	23€

APÉRITIFS

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

VINS BLANCS

CHARDONNAY, LES BORIES BLANQUES VDF Pays d'Oc	15cl	37,5cl	75cl
	7€	-	23€
CHARDONNAY BIO, DOMAINE DE THOLOMIES IGP pays d'Oc	8€	-	36€ 
HAUTE CULTURE CHÂTEAU DU CLERAY AOC Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie	8€	-	35€
PETIT CHABLIS, DOMAINE LAROCHE AOC Bourgogne		20€	31€

VINS ROUGES

CHÂTEAU LA CHAIZE AOC Brouilly	7€	19€	34€
CUVÉE DES CAPITAUX AOC Juliéna	7€	-	31€

VINS ROSÉS

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

CHAMPAGNES AOC

FOUQUET'S BRUT	12cl	37,5cl	75cl
	11€		55€
MOËT & CHANDON BRUT	15€	-	75€
MOËT & CHANDON ROSÉ			95€
MOËT ICE	16€		90€

BIÈRE PRESSION

HEINEKEN	25cl	50cl
	5.50€	9€

BIÈRE BOUTEILLE

MORT SUBITE Witte Lambic 37.5cl	7€
---------------------------------	----

SODAS

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

EAUX MINÉRALES

SAN PELLEGRINO 50cl	5€	7€ 1L
BADOIT 50cl	5€	7€ 1L
VITTEL 50cl	5€	7€ 1L
EVIAN 50cl	5€	7€ 1L

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ	3.90€
THÉS KUSMI ENGLISH BREAKFAST	5.50€
Thés noirs : Ceylan, Darjeeling, Earl Grey	
Thés verts : menthe, jasmin, fraise	
INFUSIONS	5.50€
rilleul, verveine et verveine menthe	

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.