



23 Mai 2018

## INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES

-  **Gluten**
-  **Crustacés**
-  **Œufs**
-  **Poissons**
-  **Arachides**
-  **Soja**
-  **Lait**
-  **Fruits à coques**
-  **Céleri**
-  **Moutarde**
-  **Sésame**
-  **Sulfites**
-  **Lupin**
-  **Mollusques**

### Les Fruits de Mer

#### Les Plateaux

##### Assiette du banc de l'écailler

3 huîtres d'Isigny, 5 langoustines, 5 crevettes roses, 250gr de bulots



##### Plateau de fruits de mer

7 langoustines, 6 huîtres d'Isigny, 1/2 tourteau, 7 crevettes roses, 250gr de bulots



#### Les Coquillages & Crustacés

##### Bulots (300g)



##### L'assiette de crevettes roses



##### Les 9 langoustines



##### Tourteau entier



#### Les Huîtres

##### Huitres d'Isigny n°3, les 12



##### Huitres d'Isigny n°3, les 6



##### Huitres d'Isigny n°3, les 9



## Les Entrées

### Embarquement

#### Carpaccio de bœuf

Huile d'olive citronnée, olives noires, artichaut mariné, roquette, Parmesan



#### Croque-Monsieur Salade et frites



#### Salade Caesar

Salade romaine, poulet cajun, croûtons, anchois, œuf poché, Parmesan, tomate, sauce Caesar



#### Salade Fraîcheur

Salade mélangée, gambas papillon, saumon fumé, Comté, tomate et sauce cocktail



#### Salade Niçoise

Salade mélangée, tomate, olives noires, œuf dur, poivrons, haricots verts, thon, oignons rouges, anchois



#### Salade tomate mozzarella

Roquette et pistou



#### Tartare de saumon Préparé par nos soins

Au citron, crème et huile citronnée, frites et salade



#### Terrine de campagne et ses condiments



#### Terrine de poissons et ses condiments



## Les Plats

### La Mer

#### Filet de Daurade Riviera

Farci tomate confite et basilic, pomme écrasée, sauce pistou



#### Fish Burger

Saumon, tomates, Cheddar, pickles, oignons rouges caramélisés, sauce tartare et frites



#### La plancha de la mer

Cabillaud, saumon, rouget, pomme écrasée, sauce curry



#### Moules-Frites au choix

Marinières  
À la crème  
Sauce curry  
Sauce Camembert



#### Steak de thon

Ratatouille, sauce provençale



### La Terre

#### Burger du Soleil

Bœuf haché, oignons rouges caramélisés, Cheddar, pickles, tomates, sauce maison et frites



#### Le tartare de boeuf Ses condiments et frites



## Snacks

### Snacks

#### Croque-Monsieur Salade



#### Sandwiches baguette

Jambon, beurre et emmental ou Poulet rôti ou Thon et crudités



## Les Desserts

### Fromage

#### Les fromages Normands Camembert, Pont-l'Évêque et Livarot



## Les Desserts

**Café ou Thé gourmand** accompagné de mignardises



### Chocolat

Mousse, éclats de chocolat  
et glace au chocolat



### Citron

Crèmeux de citron yuzu  
et sorbet citron



### Fruits rouges

Mousse de fruits rouges  
et glace à la fraise



**Salade d'ananas** Gaufre tiède



## Les Coupes Glacées

### Banana Split



### Café ou Chocolat liégeois



### Dame blanche



### Fraise Melba (selon saison)



## Glaces & Sorbets

### Glaces (3 boules)

Café, caramel beurre salé,  
chocolat, vanille, pistache



### Sorbets (3 boules)

Citron, fraise, framboise,  
noix de coco, fruit de la passion



## Formules

### Apéro des Planches

#### Les éperlans (de 12h à 16h)

Éperlans frits

+ AOC Côtes de Provence, Maur & More, Château Saint-Maur, Domaine Roger Zannier (15cl)



#### Les huîtres

3 huîtres d'Isigny

+ IGP Pays d'Oc, Chardonnay Bio de la Chevalière, Domaine Laroche (15cl)



#### Terrine de campagne à partager

et ses condiments



#### Terrine de poissons à partager

et ses condiments



## Menu Mousaillon !

### Menu Bambino menu enfant servi jusqu'à 12 ans, boisson comprise

Steak haché

ou Escalope de saumon



Frites ou pommes écrasées  
ou haricots verts

Cône glacé

Oasis Tropical 33cl

## Vins & Champagnes

### Vins & Champagnes

