



9 Décembre 2017

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



Gluten

Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales

Ardoise de la mer

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

Ardoise de la mer

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

Banana Split

banane, glaces chocolat,
vanille et fraise, crème vanillée,
chocolat, amandes grillées

Café ou Chocolat liégeois

3 boules café ou chocolat,
sauce café ou chocolat,
crème vanillée, amandes grillées

Café ou Thé gourmand accompagné de mignardises

Calamars à la romaine sauce tartare

Crème brûlée

Croque-Monsieur salade

Dame blanche

glace vanille, nappage chocolat chaud,
crème vanillée, amandes grillées

Entrecôte grillée frites, salade mixte, sauce camembert ou poivre

Flan traditionnel

La plancha de la mer

cabillaud, daurade, rouget,
tagliatelles de légumes, sauce safranée

Les Tapas de la mer de 11h00 à 17h00

rillettes de saumon, rillettes de maquereau, saumon fumé, beurre demi-sel, baguettine

Menu Bambino 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

Mousse aux deux chocolats

Suprêmes de volaille jaune
tagliatelles au beurre, sauce Vallée d'Auge



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés

Ardoise de la mer

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

Ardoise de la mer

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

Assiette du banc de l'écailler

3 huîtres d'Isigny, 3 langoustines,
7 crevettes roses, bulots (250g)

Buisson de crevettes roses

Caesar de homard

1/2 homard, Parmesan, tomates confites,
croûtons, sauce Cæsar, sucrose

Filet de rouget

gambas, risotto et sauce pistou, tomate confite, Parmesan

Fraîcheur de tourteaux

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

Homard à la Parisienne

1/2 homard, macédoine de légumes,
œuf dur mayonnaise

Les 9 langoustines

Plateau de fruits de mer

4 langoustines, 6 huîtres d'Isigny,
1/2 tourteau, 5 crevettes roses,
250grs de bulots, crevettes grises

Plateau de fruits de mer avec un demi-homard

Salade de la mer

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

Tourteau entier



Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Assiette du banc de l'écailler

3 huîtres d'Isigny, 3 langoustines,
7 crevettes roses, bulots (250g)

Banana Split

banane, glaces chocolat,
vanille et fraise, crème vanillée,
chocolat, amandes grillées

Buisson de crevettes roses

Bulots (500g)

Caesar de homard

1/2 homard, Parmesan, tomates confites,
croûtons, sauce Cæsar, sucrose

Café ou Chocolat liégeois

3 boules café ou chocolat,
sauce café ou chocolat,
crème vanillée, amandes grillées

Café ou Thé gourmand accompagné de mignardises

Calamars à la romaine sauce tartare

Crème brûlée

Croque-Monsieur salade

Dame blanche

glace vanille, nappage chocolat chaud,
crème vanillée, amandes grillées

Flan traditionnel

Fraîcheur de tourteaux

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

Fraise Melba (selon saison)

glace vanille, sorbet fraise,
crème vanillée, coulis de fruits rouges

Glaces (3 boules)

vanille, chocolat, café, caramel beurre salé,
pistache, fraise, rhum-raisins,
Kit-Kat, crème brûlée, noix de coco

Homard à la Parisienne

1/2 homard, macédoine de légumes,
œuf dur mayonnaise

Les 9 langoustines

Menu Bambino 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

Mousse aux deux chocolats

Plateau de fruits de mer

4 langoustines, 6 huîtres d'Isigny,
1/2 tourteau, 5 crevettes roses,
250grs de bulots, crevettes grises

Plateau de fruits de mer avec un demi-homard

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

Tourteau entier



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Ardoise de la mer

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

Ardoise de la mer

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

Brochette de sardines grillées

huile d'olive citronnée, frites
selon arrivage

Caesar de homard

1/2 homard, Parmesan, tomates confites,
croûtons, sauce Cæsar, sucrine

Calamars à la romaine sauce tartare

Daurade Royale grillée

garniture riviera, sauce vierge et ratatouille

Filet de rouget

gambas, risotto et sauce pistou, tomate confite, Parmesan

La plancha de la mer

cabillaud, daurade, rouget,
tagliatelles de légumes, sauce safranée

Les Tapas de la mer de 11h00 à 17h00

rillettes de saumon, rillettes de maquereau, saumon fumé, beurre demi-sel, baguettine

Menu Bambino 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

Salade de la mer

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

Salade maraîchère

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

Sole meunière pommes de terre écrasées aux herbes

Tartare de saumon crème fouettée, citron vert, frites



Arachides

Arachides et produits à base d'arachides

Banana Split

banane, glaces chocolat,
vanille et fraise, crème vanillée,
chocolat, amandes grillées

Café ou Chocolat liégeois

3 boules café ou chocolat,
sauce café ou chocolat,
crème vanillée, amandes grillées

Café ou Thé gourmand accompagné de mignardises

Calamars à la romaine sauce tartare

Crème brûlée

Dame blanche

glace vanille, nappage chocolat chaud,
crème vanillée, amandes grillées

Flan traditionnel

Menu Bambino 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

Mousse aux deux chocolats



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

Ardoise de la mer

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

Ardoise de la mer

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

Banana Split

banane, glaces chocolat,
vanille et fraise, crème vanillée,
chocolat, amandes grillées

Caesar de homard

1/2 homard, Parmesan, tomates confites,
croûtons, sauce Cæsar, sucrine

Café ou Chocolat liégeois

3 boules café ou chocolat,
sauce café ou chocolat,
crème vanillée, amandes grillées

Café ou Thé gourmand accompagné de mignardises

Calamars à la romaine sauce tartare

Crème brûlée

Croque-Monsieur salade

Dame blanche

glace vanille, nappage chocolat chaud,
crème vanillée, amandes grillées

Daurade Royale grillée

garniture riviera, sauce vierge et ratatouille

Entrecôte grillée frites, salade mixte, sauce camembert ou poivre

Filet de rouget

gambas, risotto et sauce pistou, tomate confite, Parmesan

Flan traditionnel

Fraise Melba (selon saison)

glace vanille, sorbet fraise,
crème vanillée, coulis de fruits rouges

Fromage blanc, fruits rouges

Glaces (3 boules)

vanille, chocolat, café, caramel beurre salé,
pistache, fraise, rhum-raisins,
Kit-Kat, crème brûlée, noix de coco

La plancha de la mer

cabillaud, daurade, rouget,
tagliatelles de légumes, sauce safranée

Les Tapas de la mer de 11h00 à 17h00

rillettes de saumon, rillettes de maquereau, saumon fumé, beurre demi-sel, baguettine

Menu Bambino 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

Moules à volonté
marinières ou à la crème,
accompagnées de frites

Mousse aux deux chocolats

Sole meunière pommes de terre écrasées aux herbes

Sorbets (3 boules)

framboise, citron, mangue

Suprêmes de volaille jaune

tagliatelles au beurre, sauce Vallée d'Auge

Tartare de saumon crème fouettée, citron vert, frites



Fruits à coques

Fruits à coques : amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, de pécan, de macadamia, du Brésil, du Queensland et produits à base de ces fruits

Banana Split

banane, glaces chocolat,
vanille et fraise, crème vanillée,
chocolat, amandes grillées

Café ou Chocolat liégeois

3 boules café ou chocolat,
sauce café ou chocolat,
crème vanillée, amandes grillées

Café ou Thé gourmand accompagné de mignardises

Crème brûlée

Croque-Monsieur salade

Dame blanche

glace vanille, nappage chocolat chaud,
crème vanillée, amandes grillées

Filet de rouget

gambas, risotto et sauce pistou, tomate confite, Parmesan

Flan traditionnel

Menu Bambino 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

Mousse aux deux chocolats



Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

Ardoise de la mer

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

Ardoise de la mer

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

Assiette du banc de l'écailler

3 huîtres d'Isigny, 3 langoustines,
7 crevettes roses, bulots (250g)

Buisson de crevettes roses

Bulots (500g)

Caesar de homard

1/2 homard, Parmesan, tomates confites,
croûtons, sauce Cæsar, sucrine

Fraîcheur de tourteaux

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

Homard à la Parisienne

1/2 homard, macédoine de légumes,
œuf dur mayonnaise

Les 9 langoustines

Les Tapas de la mer de 11h00 à 17h00

rillettes de saumon, rillettes de maquereau, saumon fumé, beurre demi-sel, baguettine

Plateau de fruits de mer

4 langoustines, 6 huîtres d'Isigny,
1/2 tourteau, 5 crevettes roses,
250grs de bulots, crevettes grises

Plateau de fruits de mer avec un demi-homard

Salade de la mer

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

Salade maraîchère

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

Tourteau entier



Sulfites

Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2 total)

Calamars à la romaine sauce tartare

La plancha de la mer

cabillaud, daurade, rouget,
tagliatelles de légumes, sauce safranée

Les Tapas de la mer de 11h00 à 17h00

rillettes de saumon, rillettes de maquereau, saumon fumé, beurre demi-sel, baguettine

Moules à volonté

marinières ou à la crème,
accompagnées de frites

Suprêmes de volaille jaune

tagliatelles au beurre, sauce Vallée d'Auge



Lupin

Lupin et produits à base de lupin

Ananas à la Parisienne

Ardoise de la mer

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

Ardoise de la mer

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

Brochette de sardines grillées

huile d'olive citronnée, frites
selon arrivage

Caesar de homard

1/2 homard, Parmesan, tomates confites,
croûtons, sauce Cæsar, sucrose

Coupe de fruits rouges

Croque-Monsieur salade

Daurade Royale grillée

garniture riviera, sauce vierge et ratatouille

Entrecôte grillée frites, salade mixte, sauce camembert ou poivre

Filet de rouget

gambas, risotto et sauce pistou, tomate confite, Parmesan

Fraîcheur de tourteaux

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

Fraise Melba (selon saison)

glace vanille, sorbet fraise,
crème vanillée, coulis de fruits rouges

Fromage blanc, fruits rouges

Homard à la Parisienne

1/2 homard, macédoine de légumes,
œuf dur mayonnaise

La plancha de la mer

cabillaud, daurade, rouget,
tagliatelles de légumes, sauce safranée

Menu Bambino 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

Moules à volonté

marinières ou à la crème,
accompagnées de frites

Salade de la mer

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

Salade maraîchère

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

Sole meunière pommes de terre écrasées aux herbes
Suprêmes de volaille jaune
tagliatelles au beurre, sauce Vallée d'Auge
Tartare de saumon crème fouettée, citron vert, frites



Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques

Assiette du banc de l'écailler

3 huîtres d'Isigny, 3 langoustines,
7 crevettes roses, bulots (250g)

Bulots (500g)

Huitres d'Isigny n°3 15€ les 6, 22€ les 9, 28€ les 12

Moules à volonté

marinières ou à la crème,
accompagnées de frites

Plateau de fruits de mer

4 langoustines, 6 huîtres d'Isigny,
1/2 tourteau, 5 crevettes roses,
250grs de bulots, crevettes grises

Plateau de fruits de mer avec un demi-homard