

COCKTAILS

- APÉROL SPRITZ 15cl 11€**
Prosecco Riccadonna, Apérol, eau gazeuse, tranche d'orange
- CAMPARI SPRITZ 15cl 11€**
Prosecco Riccadonna, Campari, eau gazeuse, tranche d'orange
- AMÉRICANO MAISON 15cl 11€**

APÉRO DES PLANCHES

- LES HUÎTRES 12€**
3 huîtres d'Isigny
+ IGP Pays d'Oc, Chardonnay La Chevalière, Domaine Laroche (15cl)
- LES ÉPERLANS (DE 12H À 16H) 12€**
Eperlans frits
+ AOC Côtes de Provence, Maur & More, Château Saint-Maur, Domaine Roger Zannier (15cl)
- LES RILLETTES DE LA MER À PARTAGER 19€**
Rillettes de saumon et rillettes de maquereaux, toasts grillés

EMBARQUEMENT

- CARPACCIO DE BŒUF 18€**
marinade d'olive noire, légumes marinés, cœurs d'artichauts, copeaux de Parmesan, roquette
- LA VEGGIE AUX LÉGUMES MARINÉS 19€**
poivron, courgette, asperges vertes, aubergine, artichaut, tomates, sucrine, vinaigrette de poivron rouge à l'olive noire
- LES ASPERGES VERTES 20€**
sauce mousseline parfumée au citron et son œuf poché
- SALADE CAESAR AU POULET OU AU SAUMON 19€**
salade romaine, croûtons, anchois, œuf poché, Parmesan, tomate, sauce Caesar
- SALADE DES PLANCHES 20€**
gambas marinées au poivron à rouge, pétales d'avocats, tomate, sucrine, saucé cocktail

LES TARTARES DE LA MER

- TARTARE DE SAUMON 23€**
parfumé au citron vert, condiments et toasts grillés
- TARTARE DE BŒUF 23€**
coupé au couteau, sauce tartare (oignons, câpres, persil, cornichons), frites

LES TARTINES

- L'ITALIENNE 15€**
tomate mozzarella bufala, sauce pesto, bouquet de roquette à l'olive noire
- LA VÉGÉTARIENNE 16€**
chèvre et légumes marinés
- LA NORDIQUE 18€**
saumon fumé et rillettes de maquereaux au raifort, méli-mélo de salade

Prix nets en euros, taxes et service compris.
Produits allergènes et origines des viandes - consultez l'information disponible à l'accueil

LES FRUITS DE MER

- PLATEAU DE FRUITS DE MER 75€**
7 langoustines, 6 huîtres d'Isigny, 1/2 tourteau, 7 crevettes roses, 250gr de bulors
- ASSIETTE DU BANC DE L'ÉCAILLER 42€**
3 huîtres d'Isigny, 5 langoustines, 5 crevettes roses, 250gr de bulors

LES COQUILLAGES & CRUSTACÉS

- LES 9 LANGOUSTINES 49€**
- BULOTS (300G) 10€**
- L'ASSIETTE DE CREVETTES ROSES 12€**
- TOURTEAU ENTIER 22€**

LES HUÎTRES

- HUITRES D'ISIGNY N°3, LES 6 19€**
- HUITRES D'ISIGNY N°3, LES 9 25€**
- HUITRES D'ISIGNY N°3, LES 12 32€**
Tous nos fruits de mer sont servis avec les condiments suivants : mayonnaise, vinaigre échalote, pain de seigle, beurre

LA MER

- MOULES ET SES FRITES 19€**
à la marinière ou à la crème ou sauce Pont-L'Évêque ou à la provençale
- LE SAUMON 24€**
escalope de saumon cuit à la vapeur, sauce vierge, pommes de terre écrasées à la ciboulette
- LA DAURADE 25€**
filet de daurade à la provençale, fine ratatouille et riz Créole
- LA MARMITE DE LA MER 26€**
saumon, rouget, moules, crevettes, cabillaud, légumes, pommes de terre et beurre nantais
- LE HADDOCK 28€**
Haddock parfumé au beurre d'asperge, mousseline de pommes de terre à l'asperge

LA TERRE

- LE COQUELET 21€**
grillé, sauce barbecue, tomate rôties, pommes frites ou légumes de saison
- ENTRECÔTE VBF (300 GRs) 27€**
grillée, sauce au poivre ou sauce au Pont-l'Évêque, frites et salade
- BROCHETTE D'AGNEAU 25€**
au curry, frites et salade

LES BURGERS

- BURGER DU SOLEIL 22€**
bœuf haché, oignons rouges caramélisés, Cheddar, pickles, tomates, salade, sauce maison, frites
- LE FISH BURGER 22€**
escalope de saumon, oignons rouges caramélisés, Cheddar, pickles, tomates, salade, sauce tartare, frites

Bar DE LA Mer



18€

MENU BAMBINO

menu enfant servi jusqu'à 12 ans, boisson comprise

23€90

FORMULE BURGER

1 Burger au choix, frites + Heineken 25cl ou Perrier 33cl

DÉFERLANTE DE DOUCEURS

- DOUCEUR DES PLANCHES**
- GAUFRE FAÇON BANANA SPLIT 12€**
banane, glace vanille, glace chocolat, glace fraise, crème vanillée et amandes
- GAUFRE AUX FRUITS ROUGES 12€**
fraises, framboises, glace fraise, glace vanille, crème vanillée et coulis de fruits rouges
- CRÈME BRÛLÉE 9€**
Aux grains de vanille de Madagascar et parfumée à la framboise
- SALADE DE FRAISES 11€**
marinées au citron vert et à l'orange
- LES PROFITEROLES 10€**
Profiteroles, sauce chocolat et aux amandes

- 19€**
- 24€**
- 25€**
- 26€**
- 28€**
- GLACES & SORBETS**
- SORBETS (3 BOULES) 7.50€**
Citron, fraise, framboise, noix de coco, fruit de la passion
- GLACES (3 BOULES) 7.50€**
Café, caramel beurre salé, chocolat, vanille, pistache

- GLACES & SORBETS**
- SORBETS (3 BOULES) 7.50€**
Citron, fraise, framboise, noix de coco, fruit de la passion
- GLACES (3 BOULES) 7.50€**
Café, caramel beurre salé, chocolat, vanille, pistache

- FROMAGE 9€**
- LES FROMAGES NORMANDS**
Camembert, Pont-l'Évêque et Livarot

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 11€
choux aux deux chocolats, tartelette framboise, macaron caramel beurre salé, glace vanille, chouquettefine

LES EXQUIS DES PLANCHES

EXQUIS CHOCOLAT 9€
biscuit chocolat, insert crèmeux chocolat Andoa, mousse chocolat noir et chocolat au lait, glacage craquant chocolat, décor paquerette, glace chocolat

EXQUIS FRUITS ROUGES 9€
biscuit pistache, insert framboises, mousse framboises, glacage craquant chocolat blanc coloré rouge, crispy framboises, décor paquerette, sorbet fraise

EXQUIS MANGUE-PASSION 9€
biscuit joconde, croustillant coco, insert mangue passion, moussé mangue, glacage craquant chocolat blanc coloré, jaune, crispy mangue passion, décor paquerette, glace vanille

CE N'EST PAS LA MER À BOIRE !

- CIDRE 15cl 75cl**
Daufresne Le cidre de notre région 7€ 23€
- BIÈRES**
- PRESSION 25cl 50cl**
Heineken 5.50€ 9€
- BOUTEILLE**
Morr subire Witte Lambic 33cl 7€
Affligem d'Abbaye 33cl 6.50€
Desperados 33cl 6.50€
Heineken 0.0 (sans alcool) 33cl 6.50€
- Eaux MINÉRALES 50cl 1L**
Virrel 5€ 7€
San Pellegrino 5€ 7€
Supplément sirop 2cl 0.50€

- SODAS**
- Schweppes Mojito 25cl 5.50€**
Schweppes Indian Tonic 25cl 5.50€
Schweppes Agrum' 25cl 5.50€
Oasis Tropical 33cl 5.50€
Orangina, Red Bull 25cl 5.50€
Limonade 33cl 5.50€
Fuze tea 25cl 5.50€
Coca-Cola, Zero 33cl 5.50€
Virrel Up pêche 33cl 5.50€
Diabolo 6€

- APÉRITIFS**
- Kir vin blanc 15cl 7€**
Martini, Suze 6cl 6€
Campari 6cl 6€
Pastis, Ricard 4cl 6€
Porro rouge ou blanc 6cl 6€

- WHISKIES**
- J&B, Grant's 9€**
Jack Daniel's, Four Roses 12€

- ALCOOLS**
- Gin Gordon's 9€**
Tequila Sauza Blanco 9€
Rhum Havana 3 ans d'âge 9€
Vodka Smirnoff 9€
Supplément soft 2€

SCAN ME AND GET ALLERGEN INFORMATION AND OUR MENUS IN YOUR LANGUAGE !



LA SÉLECTION BARRIÈRE

Réalisée par Manuel Peyrondet, Meilleur Sommelier de France
www.chaisdoeuvre.fr

- IGP Var BIO 15cl 75cl**
"Les Auréliens", Domaine Triennes **7€ 33€**
- Crozes Hermitage AOC BIO 11€ 53€**
Domaine Combiar
- Perit Chablis AOC 10€ 48€**
Domaine Christophe
- Menerou-Salon AOC 9€ 43€**
Domaine Paul-Henry Pellé
- Côtes de Provence AOC 6€ 28€**
"Maur & More", Château Saint-Maur

- VINS ROUGES 15cl 75cl**
- Bourgogne, Brouilly AOC 7€ 34€**
Château de la Chaize
- Vallée du Rhône, Côtes du Rhône AOC 28€**
Château de Montfaucon, 2015

- VINS BLANCS 75cl**
- Languedoc-Roussillon, IGP Pays d'Oc Chardonnay 28€**
La Chevalière, Domaine Laroche
- Vallée de la Loire, Sancerre AOC "La Moussière" 49€**
Domaine Alphonse Mellor, 2017

- VINS ROSÉS 15cl 75cl**
- Côtes de Provence AOC 8€ 36€**
M de Minuty Réserve
- Côtes de Provence AOP 26€**
"summertime by Gordonne Rosé"

- CHAMPAGNES AOC 12cl 75cl**
- Fouquer's Brur 11€ 55€**
- Moët & Chandon Rosé 17€ 90€**
- Moët & Chandon Brut 15€ 75€**

- BOISSONS CHAUDES**
- Sélection de thés Bio Pascal Hamour 5.50€**
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, Ceylan
- Sélection d'Infusions Bio Pascal Hamour 5.50€**
Tilleul Officinal, Menthe poivrée, Verveine
- Café expresso, décaféiné 3.90€**
- Café crème 4.50€**
- Café ou chocolat viennois 6€**
- Chocolat, cappucino, double expresso 5.50€**
- Irish coffee 11€**

La direction se réserve le droit de cesser la vente de boissons alcoolisées dès qu'elle aura jugé nécessaire.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

