

Bar DE LA Mer

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.
Produits allergènes et origines des viandes : consultez l'information disponible à l'accueil
Prix nets en euros, taxes et service compris.

menu  line.fr / Droits Réservés

Scan me and get
allergen information
in your language



Scan me and get
our menus
in your language



NOS PETITS-DÉJEUNERS

⚓ LE BRUNCH DE LA MER 19€

(de 09h30 à 11h30)

Jus d'orange, boissons chaudes, œufs brouillés, bacon ou saumon, avocado toast, salade de fruits, mini-viennoiseries

PARASOL 11€

Jus d'orange, boisson chaude et mini-viennoiseries

GOURMAND 13€

Jus d'orange, boisson chaude, mini-viennoiseries, tartine beurre, miel et confitures

BIEN-ÊTRE 12€

Jus détox Kookabarra au choix, boisson chaude, Granola "Power Trip" ou "Chocolate Kiss" + Yaourt



LES JUS DÉTOX KOOKABARRA® 25cl

Jérémie Marcuccilli

BETTERAVE 7€

Pomme, carotte, betterave rouge et gingembre

CONCOMBRE 7€

Pomme, concombre, céleri, épinard et citron

CAROTTE 7€

Pomme, carotte, banane et mangue

Jus de fruits et de légumes frais détox et pressés à froids, non pasteurisés et 100% naturels

JUS & NECTARS DE FRUITS

⚓ JUS D'ORANGE PRESSÉE 18cl 6€

⚓ JUS DE CITRON PRESSÉ 6cl 6€

JUS DE FRUITS ET NECTARS ALAIN MILLIAT 33cl 7.50€

Jus de mandarine, pomme, tomate et ananas
Nectars de poire, pêche, fraise, cassis et abricot

SODAS

SCHWEPPE MOJITO 25cl 5.50€

SCHWEPPE INDIAN TONIC 25cl 5.50€

SCHWEPPE AGRUM' 25cl 5.50€

ORANGINA, RED BULL 25cl 5.50€

COCA-COLA, ZERO 33cl 5.50€

LIMONADE 33cl 5.50€

OASIS TROPICAL 33cl 5.50€

FUZE TEA 25cl 5.50€

VITTEL UP PÊCHE 33cl 5.50€

DIABOLO 6€

EAUX MINÉRALES

VITTEL 25cl 4.90€

PERRIER 33cl 4.90€

SUPPLÉMENT SIROP 2cl 0.50€

⚓ SPÉCIALITÉ DU CHEF

CHAMPAGNES AOC

	12cl	75cl
FOUQUET'S BRUT	11€	55€
MOËT & CHANDON ROSÉ	17€	90€
MOËT & CHANDON BRUT	15€	75€

APÉRITIFS

KIR VIN BLANC 15cl	7€
MARTINI, SUZE 6cl	6€
CAMPARI 6cl	6€
PORTO ROUGE OU BLANC 6cl	6€
PASTIS, RICARD 4cl	6€

WHISKIES

J&B, GRANT'S	9€
JACK DANIEL'S, FOUR ROSES	12€

ALCOOLS

GIN GORDON'S	9€
VODKA SMIRNOFF	9€
RHUM HAVANA 3 ANS D'ÂGE	9€
ARMAGNAC Château de Laubade VSOP 4cl	9€
CALVADOS Drouin 4cl	9€
COGNAC Rémy Martin VSOP 4cl	9€
GET 27, GET 31 4cl	9€
TEQUILA SAUZA BLANCO	9€
SUPPLÉMENT SOFT	2€

ENCAS DU MATIN

MINI-VIENNOISERIES

Croissant, Pain au chocolat



TARTINES DE PAIN BEURRE ET CONFITURE



3€

5€

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€



11€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

choux aux deux chocolats, tartelette framboise, macaron caramel beurre salé, glace vanille, chouquette

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€

Éperlans 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

LES EXQUIS DES PLANCHES

⚓ EXQUIS CHOCOLAT 9€

biscuit chocolat, insert crémeux chocolat Andoa, mousse chocolat noir et chocolat au lait, glaçage craquant chocolat, décor paquerette, glace chocolat

⚓ EXQUIS FRUITS ROUGES 9€

biscuit pistache, insert framboises, mousse framboises, glaçage craquant chocolat blanc coloré rouge, crispy framboises, décor paquerette, sorbet fraise

⚓ EXQUIS MANGUE-PASSION 9€

biscuit joconde, croustillant coco, insert mangue passion, mousse mangue, glaçage craquant chocolat blanc coloré jaune, crispy mangue passion, décor paquerette, glace vanille

GLACES & SORBETS

GLACES (3 BOULES)

Café, caramel beurre salé, chocolat, vanille, pistache

7.50€

SORBETS (3 BOULES)

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

7.50€

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

LES PROFITEROLES 10€
Profiteroles, sauce chocolat et aux amandes

SALADE DE FRAISES 11€
marinées au citron vert et à l'orange

FROMAGE

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

LES CRÊPES & GAUFRES


CRÊPES

SUCRE	3€
CONFITURE fraise ou abricot	3.50€
NUTELLA	4€
DAME BLANCHE nutella, glace vanille	6€
CARAMEL BEURRE SALÉ	4€

GAUFRES

NUTELLA OU CRÈME VANILLÉE	5.50€
DAME BLANCHE nutella, glace vanille	6€
SUCRE	5€
CARAMEL BEURRE SALÉ	6€

LES COUPES GLACÉES

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 3 boules café ou chocolat, sauce café ou chocolat, crème vanillée, amandes grillées	13€
POIRE BELLE HÉLÈNE poire pochée, sauce chocolat, glace vanille, crème vanillée, amandes	13€
 BROWNIES FAÇON DAME BLANCHE brownie, glace vanille, sauce chocolat et crème vanillée	14€



LE YAOURT GLACÉ BIO 5.90€

EN POTS DE 250ML OU CORNET GAUFRÉ

Coulis Bio au choix :

Coulis de fraise, ou Coulis de mangue,
ou Sirop d'érable ou Caramel

Topping au choix :

Billes de céréales enrobées de chocolat au lait,
chocolat noir, chocolat blanc ou caramel beurre salé,
ou Pépites de chocolat au lait ou chocolat noir ou Noix,
ou Cranberries Bio ou Noix de coco râpée Bio ou Pralin Bio
Ou muesli

LES TARTINES

L'ITALIENNE 15€

tomate mozzarella bufala, sauce pesto,
bouquet de roquette à l'olive noire

LA NORDIQUE 18€

saumon fumé et rillettes de maquereaux au raifort,
méli-mélo de salade

LA VÉGÉTARIENNE 16€

chèvre et légumes marinés

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

LA SÉLECTION BARRIÈRE

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

	15cl	75cl
■ IGP VAR BIO	7€	33€
<i>"Les Auréliens", Domaine Triennes Un grand rouge du Sud, sans les stigmates du Sud ! C'est toute la promesse de Triennes qui dans cette cuvée assemble l'épice de belles syrahs, au charisme du cabernet sauvignon !</i>		
■ CROZES HERMITAGE AOC BIO	11€	53€
<i>Domaine Combier Une syrah de grand style, suave et parfumée signée par le maître absolu de l'appellation: Laurent Combier !</i>		
■ PETIT CHABLIS AOC	10€	48€
<i>Domaine Christophe Vibrant de minéralité par ses notes crayeuses et iodées, ce Petit Chablis est un hommage aux sols calcaires du nord de la Bourgogne et une des plus belles lectures de l'appellation.</i>		
■ MENETOU-SALON AOC	9€	43€
<i>Domaine Paul-Henry Pellé Ce beau sauvignon est un blanc élané, frais et digeste, teinté d'agrumes et de menthol. Un must pour éveiller les papilles.</i>		
■ CÔTES DE PROVENCE AOC	6€	28€
<i>"Maur & More", Château Saint-Maur Cet illustre Cru Classé des Côtes de Provence rend hommage au terroir millénaire du Massif des Maur, près de Saint-Tropez. Modèle d'équilibre et de sincérité aromatique, il évoque l'abricot frais, les agrumes et le fenouil. Incontournable en Provence !</i>		



MENU BAMBINO 18€

menu enfant servi jusqu'à 12 ans, boisson comprise

Steak haché
ou Escalope de saumon
ou Blanc de volaille

Frites ou pommes écrasées
ou haricots verts

Glace Emki Pop
ou Riz au lait au caramel beurre salé et popcorns

Oasis Tropical 33cl
ou Vitel Up pêche 33cl



LA MER

LE SAUMON	24€
escalope de saumon cuir 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	
MOULES ET SES FRITES	19€
à la marinière ou à la crème ou sauce Pont-L'Évêque ou à la provençale	
LE HADDOCK	28€
Haddock parfumé au beurre d'asperge, mousseline de pommes de terre à l'asperge	



LA TERRE

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

SPÉCIALITÉ DU CHEF

COCKTAILS

AVEC ALCOOL	20cl
MOJITO ROYAL	16€
Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe, Champagne	
MOJITO FRUITS ROUGES	15€
Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe, purée de fruits rouges	
MOJITO FRUITS DE LA PASSION	15€
Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe, purée de fruits de la passion	
MOJITO	13€
Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe sucre	
PINA COLADA	13€
rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco	
SANS ALCOOL	20cl
LA PLAGE	11€
Jus de carotte, jus de citron, jus d'orange	

BIÈRES

PRESSION	25cl	50cl
HEINEKEN	5.50€	9€
BOUTEILLE		
AFFLIGEM D'ABBAYE 33cl		6.50€
DESPERADOS 33cl		6.50€
MORT SUBITE Witte Lambic 33cl		7€
HEINEKEN 0.0 (SANS ALCOOL) 33cl		6.50€

CIDRE

	15cl	75cl
DAUFRESNE Le cidre de notre région	7€	23€

SPÉCIALITÉ DU CHEF

EMBARQUEMENT

CARPACCIO DE BŒUF marinade d'olive noire, légumes marinés, cœurs d'artichauts, copeaux de Parmesan, roquette	18€
CROQUE-MONSIEUR Salade et frites	15€
LA VEGGIE AUX LÉGUMES MARINÉS poivron, courgette, asperges vertes, aubergine, artichaut, tomates, sucrine, vinaigrette de poivron rouge à l'olive noire	19€
LES ASPERGES VERTES sauce mousseline parfumée au citron et son œuf poché	20€
SALADE CAESAR AU POULET OU AU SAUMON salade romaine, croûtons, anchois, œuf poché, Parmesan, tomate, sauce Caesar	19€
🚢 SALADE DES PLANCHES gambas marinées au poivron à rouge, pétales d'avocats, tomate, sucrine, sauce cocktail	20€



LES BURGERS

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

🚢 SPÉCIALITÉ DU CHEF

23€90
FORMULE BURGER
1 BURGER AU CHOIX, FRITES
+ HEINEKEN 25CL OU PERRIER 33CL

LES FRUITS DE MER

🚢 PLATEAU DE FRUITS DE MER 7 langoustines, 6 huîtres d'Isigny, 1/2 tourteau, 7 crevettes roses, 250gr de bulots	75€
🚢 ASSIETTE DU BANC DE L'ÉCAILLER 3 huîtres d'Isigny, 5 langoustines, 5 crevettes roses, 250gr de bulots	42€
LES 9 LANGOUSTINES	49€
BULOTS (300G)	10€
L'ASSIETTE DE CREVETTES ROSES	12€
TOURTEAU ENTIER	22€
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

🚢 SPÉCIALITÉ DU CHEF