

CE N'EST PAS LA MER À BOIRE !

WHISKIES	4cl	ALCOOLS	4cl
J&B, Grant's	9€	Gin Gordon's	9€
Jack Daniel's, Four Roses	12€	Tequila Sauza Blanco	9€
		Rhum Havana 3 ans d'âge	9€
		Vodka Smirnoff	9€
		Supplément soft	2€
EAUX MINÉRALES	50cl 1L	BOISSONS CHAUDES	
Vittel	5€ 7€	Sélection de thés Bio Pascal	5.50€
San Pellegrino	5€ 7€	Hamour	
Supplément sirop 2cl	0.50€	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	5.50€
		Hamour	
		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€
SODAS		VINS BLANCS	75cl
Schweppes Mojito 25cl	5.50€	Petit Chablis AOC Domaine Christophe	48€
Schweppes Indian Tonic 25cl	5.50€	Menerou-Salon AOC Domaine Paul-Henry Pellé	43€
Schweppes Agrum' 25cl	5.50€	Languedoc-Roussillon, IGP Pays d'Oc Chardonnay La Chevalière, Domaine Laroche	28€
Oasis Tropical 33cl	5.50€	Vallée de la Loire, Sancerre AOC "La Moussière" Domaine Alphonse Mellot, 2017	49€
Orangina, Red Bull 25cl	5.50€	VINS ROUGES	15cl 75cl
Limonade 33cl	5.50€	Bourgogne, Brouilly AOC Château de la Chaize	7€ 34€
Fuze tea 25cl	5.50€	Vallée du Rhône, Côtes du Rhône AOC Château de Montfaucon, 2015	28€
Coca-Cola, Zero 33cl	5.50€	IGP Var "Les auréliens" Domaine Triennes BIO	33€ 
Vittel Up pêche 33cl	5.50€	Crozes Hermitage AOC Domaine Combiér BIO	53€ 
Diabolo	6€	VINS ROSÉS	15cl 75cl
		Côtes de Provence AOC M de Minuty Réserve	8€ 36€
		Côtes de Provence AOC, "Maur & More" Château Saint-Maur	28€
		Côtes de Provence AOP "summertime by Gordonne Rosé"	26€
		CHAMPAGNES AOC	12cl 75cl
		Fouquet's Brut	11€ 55€
		Moët & Chandon Brut	15€ 75€
		Moët & Chandon Rosé	17€ 90€

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



Scan me and get
allergen informations
and our menus in your
language !

menuonline.fr / Droits Réservés

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

COCKTAILS	20cl	BIÈRES	
Mojito	13€	PRESSION	25cl 50cl
Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe sucre		Heineken	5.50€ 9€
Pina colada	13€	BOUTEILLE	
rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco		Mort subite 33cl	7€
Apérol Spritz 15cl	11€	Witte Lambic	
Prosecco Riccadonna, Apérol, eau gazeuse, tranche d'orange		Affligem d'Abbaye 33cl	6.50€
Campari Spritz 15cl	11€	Desperados 33cl	6.50€
Prosecco Riccadonna, Campari, eau gazeuse, tranche d'orange		Heineken 0.0 (sans alcool) 33cl	6.50€
Américano maison 15cl	11€		
APÉRITIFS		CIDRE	15cl 75cl
Kir vin blanc 15cl	7€	Daufresne	7€ 23€
Martini, Suze 6cl	6€	Le cidre de notre région	
Campari 6cl	6€		
Pastis, Ricard 4cl	6€		
Porto rouge ou blanc 6cl	6€		

LA SÉLECTION BARRIÈRE

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

IGP Var BIO	15cl	75cl
"Les Auréliens", Domaine Triennes <i>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>	7€	33€
Crozes Hermitage AOC BIO	11€	53€
Domaine Combiér <i>Une syrah de grand style, suave et parfumée signée par le maître absolu de l'appellation: Laurent Combiér !</i>		
Petit Chablis AOC	10€	48€
Domaine Christophe <i>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>		
Menerou-Salon AOC	9€	43€
Domaine Paul-Henry Pellé <i>Ce beau sauvignon est un blanc élancé, frais et digeste, teinté d'agrumes et de menthol. Un must pour éveiller les papilles.</i>		
Côtes de Provence AOC	6€	28€
"Maur & More", Château Saint-Maur <i>Cer 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>		

EMBARQUEMENT

CARPACCIO DE BŒUF marinade d'olive noire, légumes marinés, cœurs d'artichauts, copeaux de Parmesan, roquette	18€
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 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

LES TARTARES DE LA MER

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

LES TARTINES

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

LA TERRE

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

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€

LA MER

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

SPÉCIALITÉ DU CHEF

23€90

FORMULE BURGER

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



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 POPCORN

OASIS TROPICAL 33CL
OU VITTEL UP PÊCHE 33CL

DÉFERLANTE DE DOUCEURS



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€

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

FROMAGE

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

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 11€

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

SPÉCIALITÉ DU CHEF

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