



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

LES HUÎTRES	les 6	les 9	les 12
Asnelles n°3	15	22	28

#### COCKTAILS

<b>Moscow Mule</b>	12
vodka, menthe, citron vert, ginger beer	
<b>Mojito / Bloody Mary / Piña Colada</b>	12
<b>Cosmopolitain / Caïpirinha / Gin Fizz</b>	12

#### APÉRITIFS

<b>Américano maison</b> 12cl	10
<b>Spritz</b> 15cl	9
Aperol ou Campari	
<b>Vermouth vanille</b> 6cl	8
Del Professore	
<b>Rosé pamplemousse</b> 15cl	7

#### SPIRITUEUX

<b>Whisky</b>	
<b>Nikka Pure Malt Black</b>	12
<b>Macallan 1824,</b>	12
<b>Lagavulin 16 ans</b>	
<b>Monkey Shoulder,</b>	10
<b>Glenfiddich 12 ans</b>	
<b>Rhum</b>	
<b>Angostura 1919</b>	10
<b>Plantation Pineapple</b>	12
<b>Calvados</b>	
<b>Lecompte 12 ans</b>	12
<b>Pierre Huet 15 ans</b>	15

#### LES EAUX

<b>Evian</b> 50cl	5
<b>San Pellegrino</b> 50cl	5
<b>Solé plate</b> 75cl	6
<b>Solé gazeuse</b> 75cl	6
<b>Thonon</b> 75cl	7
<b>Chateldon</b> 75cl	7

#### PLAT ENFANT (-10 ans)

<b>Mini fish and chips</b>	10
<b>Steak haché</b>	10
garniture au choix	

Ici, on fait tout maison !

Prix nets en euros, taxes et service compris.  
La maison n'accepte pas les chèques.

#### Entrées

<b>Carpaccio de Saint-Jacques</b> fruits exotiques, gel yuzu passion (sup. +3€)	16
<b>Foie gras maison</b> gelée Porto, hibiscus (sup. +5€)	18
<b>Saumon Gravlax</b> condiment épinards wasabi, raifort	13
<b>Velouté de butternut vanillé,</b> châtaigne, oeuf parfait	13
<b>Harengs</b> pommes grenailles, caviar de hareng, pickles	13
<b>Les 5 huîtres « Asnelles » n°3</b>	13

#### Poissons

<b>Saint-Jacques snackées,</b> chou, clémentine rôtie (sup. +5€)	28
<b>Filet de bar,</b> Tom Yam (sup. +5€)	28
<b>Cabillaud,</b> sauce cidre, chips de céleri	23
<b>Poisson du moment</b>	23

#### Viandes

<b>Entrecôte Normande (env. 350g)</b> sauce béarnaise (sup. +5€)	28
<b>Souris d'agneau</b> confite aux épices douces, compotée d'oignons	24
<b>Filet mignon caramélisé,</b> sauce teriyaki, condiment potimarron gingembre	23
<b>Tartare de bœuf coupé au couteau</b> bien préparé	20

#### Une garniture au choix

Frites maison / Purée pur beurre / Riz sauvage/  
Poêlée de légumes d'hiver/ Salade verte

**Garniture supplémentaire** 4

#### Fromage

**Le Pont l'Évêque « Martin »** 9

#### Desserts

<b>Fondant au chocolat valrhona</b> feuillantine, glace praliné	10
<b>Pomme cuite au caramel</b> sablé fleur de sel, glace vanille	9
<b>Panna Cotta</b> vanille, coulis passion	9
<b>Affogato</b> expresso, boule de glace vanille, biscuit & liqueur d'Amaretto	10
<b>Trou Normand</b> 2 boules de sorbet pomme, Calvados	10
<b>Café gourmand, Thé gourmand</b>	
<b>Sorbets et Glaces Bio « Terre Adélice »</b> 2 boules / 3 boules	6 / 8
vanille, café, chocolat, caramel crème salée, pistache, passion, citron vert, fraise, framboise, coco, pomme	

**MENU 39€ \***

**ENTRÉE + PLAT + FROMAGE OU DESSERT**

\*un supplément est à prévoir sur certains plats

#### À PARTAGER... OU PAS

<b>Assiette de Bellota</b>	25
100% Iberico	
Jambon 48 mois, Chorizo et Saucisson	
<b>Bol d'accras</b>	12
<b>Rillettes de poisson</b>	10

#### ET AUSSI...

<b>Belle côte de Bœuf</b>	70
race Normande, environ 1kg	
<b>Cheeseburger</b> frites maison	20
<b>Fish and chips</b> sauce tartare	19