

LA CARTE

Entrées

Soupe de poissons maison, rouille et croûtons	Entrée 8,00€ - Plat 15,00€
Salade de chèvre chaud	Entrée 8,00€ - Plat 15,00€
Quiche lorraine et salade	6,00 €
Huîtres de St Vaast la Hougue	1,80€/pièce

Plats

Paleron de bœuf grillé 180g, oignons confits au jus	17,00€
Filet de dorade royale juste rôti, crème aux agrumes	18,00€
Filet de lieu noir, condiment fraîcheur	15,00€
Blanquette de veau	15,00€

*Servis avec une étuvée de légumes d'automne et écrasée de pommes de terre aux fines herbes ou risotto aux champignons.

Desserts

Crumble aux pommes et glace crème fraîche	7,00€
Riz au lait, sauce caramel	7,00€
Financier chocolat	8,00€
Verrine citron	8,00€
Coupe de glace et sorbet (3 boules + chantilly maison)	7,00€
(Vanille, chocolat, pistache, caramel, café, crème fraîche, citron, fraise, framboise, cassis)	
Assiette de 3 fromages	8,00€

Menu enfant

Poisson pané maison ou poulet pané maison	13,00€
+ coupe de glace 2 boules + 1 sirop à l'eau.	

*La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande au personnel, n'hésitez pas!
PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS.

LA CARTE

Starters

Homemade fish soup, rouille and croûtons	Starters 8,00 € Main 15,00€
Warm goat cheese salad	Starters 8,00 € Main 15,00€
Quiche Lorraine and salad	6,00€
Oysters from St Vaast la Hougue	1,80€/piece

Mains

Grilled beef chuck 180g, onions confit in juice	17,00€
Just-roasted fillet of gilthead seabream, citrus cream	18,00€
Saithe fillet, fresh condiment	15,00€
Blanquette of veal	15,00€

*served with stewed autumn vegetables and mashed potatoes with fine herbs
or risotto with button mushrooms

Desserts

Apple crumble and crème fraiche ice cream	7,00€
Rice pudding with caramel sauce	7,00€
Chocolate financier	8,00€
Lemon verrine	8,00€
Ice cream and sorbet (3 scoops + homemade whipped cream)	7,00€
(Vanilla, chocolate, pistachio, caramel, coffee, crème fraiche, lemon, strawberry, raspberry, blackcurrant)	
Plate of 3 cheeses	8,00€

Children's menu

Homemade breaded fish or homemade breaded chicken + ice cream cup 2 scoops + 1 water syrup.	13,00€
--	--------

*The list of allergens present in our dishes is available on request to the staff, do not hesitate!

NET PRICES AND SERVICE INCLUDED.

Liste des allergènes

Gluten, crustacés, œuf, arachides, poisson, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sulfites (+10mg/kg), lupin, sésame, mollusques.

Soupe de poissons maison, rouille et croutons

Poisson, œuf, moutarde, crustacés, lait, gluten, céleri.

Salade de chèvre chaud

Moutarde, lait, gluten.

Quiche lorraine et salade

Moutarde, lait, gluten, œufs.

Huîtres de St Vaast la Hougue

Mollusques

Paleron de bœuf grillé 180g, oignons confits au jus

Lait, gluten, céleri.

Filet de dorade royale juste rôti, crème aux agrumes

Poisson, lait, sulfites.

Filet de dorade royale juste rôti, crème aux agrumes

Poisson, lait, sulfites.

Blanquette de veau

Lait, gluten.

Crumble au pomme et glace crème fraiche

Lait, gluten.

Tartelette normande et glace crème fraiche

Gluten, Lait, œuf, fruits à coques.

Riz au lait sauce caramel

Lait.

Financier chocolat

Lait, gluten, œufs, fruits à coque.

Verrine citron

Lait, gluten, œufs.

Coupe de glace et sorbet (3 boules + chantilly maison)

Lait, œufs, gluten.

Assiette de 3 fromages

Moutarde, lait.