

LA CARTE

Entrées

Soupe de poissons maison, rouille et croutons	8,00€
Croq'tomate, mozzarella et pesto basilic	8,00€
Huîtres de St Vaast la Hougue	1,80€/pièce
Salade au poulet grillé et parmesan (2 formats)	Entrée 8,00 € Plat 15,00€

Plats

Paleron de bœuf grillé 180g, oignons confits au jus	17,00€
Filet de dorade royale juste rôti, crème aux agrumes	17,00€
Côte de porc 250 g ou plus, sauce au camembert	16,00€
Sauté de veau à la tomate	15,50€

*servis avec ratatouille et pommes de terres aux épices cajun ou riz pilaf

Desserts

Crème brûlée a la fève de tonka	7,00€
Tartelette normande et glace crème fraiche	8,00€
Coupe de glace et sorbet (3 boules + chantilly maison)	7,00€
Assiette de 3 fromages	8,00€

Menu enfant

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

*La liste des allergènes présent dans nos plat est disponible sur demande au personnel, n'hésitez pas!

PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS.

LA CARTE

Starters

Homemade fish soup, rouille and croutons	8,00€
Croq'tomato, mozzarella and basil pesto	8,00€
Oysters from St Vaast la Hougue	1,80€/piece
Grilled Chicken and Parmesan Salad (2 sizes)	Starters 8,00 € Main 15,00€

Mains

Grilled beef chuck 180g, onions confit in juice	17,00€
Just-roasted fillet of gilthead seabream, citrus cream	17,00€
Pork chop 250 g or more, Camembert sauce	16,00€
Sautéed veal with tomato	15,50€

*served with Ratatouille and Cajun-spiced potatoes or rice pilaf

Desserts

Tonka bean crème brûlée	7,00€
Normandy tartlet and crème fraiche ice cream	8,00€
Ice cream and sorbet (3 scoops + homemade whipped cream)	7,00€
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, gluten, moutarde, crustacés, lait, céleri.

Croq'tomate, mozzarella et pesto basilic

Gluten, œuf, lait, moutarde.

Huîtres de St Vaast la Hougue

mollusques

Salade au poulet grillé et parmesan (2 formats)

Moutarde, lait, œuf, gluten.

Paleron de bœuf grillé 180g, oignons confits au jus

Lait, gluten, céleri.

Filet de dorade royale juste rôti, crème aux agrumes

poisson, lait.

Côte de porc 250 g ou plus, sauce au camembert

Lait, gluten.

Sauté de veau à la tomate

Gluten, lait.

Crème brûlée à la fève de tonka

Lait, œuf.

Tartelette normande et glace crème fraîche

Gluten, Lait, œuf, fruits à coques.

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

Lait, œufs, gluten.

Assiette de 3 fromages

Lait.