

Formule à 20.50 €

prix net : TVA 10% comprise

* 1 entrée + 1 plat

ou

* 1 Plat + 1 Dessert

**Seulement Le midi
Du mardi au vendredi
et sauf les jours fériés**

**Excepted dinner and
week-end**

* choisir dans le menu à 23.50 €
Choose in the set menu at 23.50€

Formule enfant maxi 8 ans 13.50 €

Escalope de saumon grillée

Ou

Petit faux filet de bœuf

Ou

Petit poisson blanc

2 boules de sorbets au choix

Ou

2 boules de glaces au choix

Ou

Suggestion du service

Menu classique terre et mer à 23.50 €

prix net : TVA 10% comprise

Terrine de foie gras de canard, chutney de figues, pommes et pain
de campagne toasté (supplément de 4.50€)

(Duck foie gras with toasted bread, + 4.50€)

Ou

Œufs mollets cuits basse température, duxelles de champignons
et crème de bacon

(Poached eggs, mushrooms and bacon cream)

Risotto aux crevettes sautées et crème de corail de homard

(Special risotto with prawns and lobster sauce)

Ou

Saumon en gravlax, crevettes roses et mesclun
(Gravlax of fresh salmon and prawns with salad)

Ou

Soupe de poissons maison, rouille et croûtons

(Home made fish soup)

Pavé de faux filet de bœuf aux échalotes braisées au vin rouge

(Piece of sirloin steak with shallot and red wine sauce)

Ou

Choucroute de poissons du marché, sauce vin blanc

(Sauerkraut with three sorts of filleted fishes)

Ou

Magret de canard au pommeau et miel

(Duck fillet with pommeau and honey sauce)

Ou

Trio de poissons du moment

(Three sorts of filleted of fishes)

Dessert au choix à choisir en début de repas
(Deserts list, please order it before you start)



Cuisine entièrement "faite maison"
Elaborée sur place à partir de produits bruts

Carte allergènes à votre disposition

VIANDES BOVINES FRANCAISES

Menu à 31.50€

prix net : TVA 10% comprise

Foie gras de canard, chutney de figes, pomme et pain de campagne toasté
(**Duck foie gras with toasted bread**)
Tartare de saumon de qualité, frais, fumé, pétales de Noix de
Saint-Jacques et crème d'épices
(**Gravlax of fresh and smoked salmon, sliced of raw scallops and sweet cream of spices**)
Noix de Saint-Jacques grillées, pommes de terre écrasées, andouille de Vire
et crème de moutarde à l'ancienne
(**Scallops and mashed potatoes with special mustard sauce**)
Salade de crevettes sautées aux épices douces
(**Pan-fried prawns salad with sweet spices**)
Assiette de fruits de mer de chez nous
(**Home sea food plate**)

Duo de filets de poissons fins du marché et noix de Saint-Jacques
(**Two sorts of filleted fishes, scallops and chef sauce**)
Escalopes de saumon de qualité grillées et beurre de pommeau
(**Grilled salmon steak and pommeau sauce**)
Pavé de faux filet de bœuf aux échalotes braisées au vin rouge
(**Piece of sirloin steak with shallots and red wine sauce**)
Tournedos de canard rôti rosé, sauce poivre concassé
(**Duck steak and pepper sauce**)

Trio de fromages Normand
(**Three sorts of cheeses**)
Ou
Dessert au choix à choisir en début de repas
(**Deserts list, please order it before you start**)

Composition

3 huîtres
bulots
amandes
crevettes grises
crevettes roses



Cuisine entièrement
"faite maison"
Elaborée sur place à
partir de produits bruts

Menu à 41.50€

prix net : TVA 10% comprise

Risotto vénéré à l'encre de seiche et homard de nos côtes, émulsion de corail (+4.50€)
(**Black rice and lobster with chef sauce**)
Raviole de poireaux, noix de Saint-Jacques grillées et douceur safranée
(**Ravioli with leek and grilled scallops, saffron cream**)
Pied de cochon croustillant et noix de Saint-Jacques grillées
(**Crisp of pig's foot and grilled scallops**)
Assiette de fruits de mer de chez nous
(**Home sea food plate**)

Tournedos de canard rôti et foie gras poêlé, sauce pommeau et miel
(**Duck steak with duck liver and honey sauce**)
Pigeonneau rôti sur l'os, cromesquis d'abats et jus court
(**Roasted of young pigeon**)
Filet de poisson noble du moment
(**Nice filleted fish of the day**)

Croustillant de pont-l'évêque aux pommes, chutney de figes et mesclun
(**Hot pont-l'évêque and salad**)
Ou
Trio de fromages Normand et mesclun
(**Three sorts of cheeses from Normandy**)

Dessert au choix à choisir en début de repas
(**Deserts list, please order it before you start**)

LES ENTREES

PRIX NETS: TVA 10% incluse

- Œufs mollets cuits basse température, duxelles de champignons et crème de bacon.....9.50€
(Poached eggs, mushrooms and bacon cream)
- Soupe de poissons maison, rouille, fromage et croûtons.....11.50€
(Home made fish-soup)
- Salade de crevettes sautées aux épices..... 13.50€
(Pan-fried prawns salad with spices)
- Tartare de saumon de qualité, frais, fumé, en gravlax, pétales de Saint-Jacques
et crème d'épices douces..... 13.50€
(Gravlax of fresh and smoked salmon, thin sliced scallops and sweet cream of spices)
- Six huîtres gratinées à notre façon..... 14.50€
(Special baked oysters)
- Terrine de foie gras de canard maison, chutney de figues et pain de campagne toasté 14.50€
(Duck foie gras with toasted bread)
- Gravlax de saumon de qualité et pain de campagne toasté..... 14.50€
(Gravlax of fresh salmon, served with toasted bread).
- Noix de Saint-Jacques grillées, pommes de terre écrasées, andouille de Vire
et crème de moutarde à l'ancienne.....14.50€
(Scallops and mashed potatoes with special mustard sauce)
- Pied de cochon croustillant, noix de Saint-Jacques grillées et beurre de pommeau.....14.50€
(Crisp of pig's foot, grilled scallops and pommeau sauce)
- Raviole de poireaux aux algues marine, noix de Saint-Jacques et douceur safranée..... 14.50€
(Ravioli with leek and grilled scallops with saffron cream)
- Assiette de fruits de mer..... 18.50€
**(3 huîtres, bulots, bigorneaux, crevettes roses, grises et amandes.
(Sea food plate)**
- Risotto vénéré à l'encre de seiche et homard de nos côtes à l'émulsion de corail..... 18.50€
(Risotto of black rice and lobster)



Cuisine entièrement "faite maison"

Elaborée sur place à partir de produits bruts

Carte allergènes à votre disposition

LES POISSONS

PRIX NETS: TVA 10% incluse

Escalopes de saumon de qualité grillées, beurre de pommeau, xérès.....	16.50€
(Grilled salmon steak with pommeau sauce)	
Noix de Saint-Jacques grillées et risotto vénéré à l'encre de seiche au beurre de pommeau, xérès.....	23.50€
(Grilled scallops and black rice with pommeau sauce)	
Duo de filets de poissons fins du marché et noix de Saint-Jacques.....	23.50€
(Two nice sorts of filleted fishes, scallops and chef sauce)	
Filet de barbue poêlée, sauce vin blanc.....	26.50€
(Roasted filleted brill)	
Filets de sole aux amandes.....	28.50€
(Pan-fried Filleted Dover sole with lemon butter and almonds)	

LES VIANDES

Magret de canard au poivre concassé.....	17.50€
(Duck fillet with pepper sauce)	
Pavé de faux filet de bœuf aux échalotes braisées au vin rouge.....	18.50€
(Piece of sirloin steak with shallots and red wine sauce)	
Pavé de faux filet de bœuf et sauce poivre concassé	18.50€
(Piece of sirloin steak with pepper sauce)	
Escalopes de foie gras de canard poêlées, sauce pommeau et miel.....	19.50€
(Steak of duck liver with pommeau and honey sauce)	
Tournedos de magret de canard et foie gras poêlé au pommeau et miel.....	21.00€
(Duck fillet and Steak of duck liver with pommeau and honey sauce)	
Pigeonneau rôti sur l'os, cromesquis d'abats et jus court.....	28.00€
(Roasted of young pigeon)	
Ris de veau braisé au porto.....	28.00€
(Veal sweetbread in Porto sauce)	



Cuisine entièrement "faite maison"
Elaborée sur place à partir de produits bruts
Carte allergènes à votre disposition

VIANDES BOVINES FRANCAISES

LES DESSERTS

A commander en début de repas
(Please, order it, before you start)

A la carte, au menu à 31.50 € et 41.50 € (TVA10%)

Feuilletage léger aux pommes, glace vanille bourbon, caramel beurre salé
et amandes grillées (chef's special tart) 8.50€

Trio de desserts du moment (selection of several sweets)..... 8.50€

Tous menus et carte (TVA10%)

Sablé tendre et poire, crème légère de mascarpone vanille bourbon
(Crumbly shortbread pastry and pears with mascarpone and vanilla)..... 6.50€

Véritable brioche du Vast perdue et glace vanille bourbon..... 6.50€
(Buttery egg-enriched yeast bread with home-made vanilla ice-cream)

Délice au chocolat, mousse aux fruits de la passion et sauce vanille bourbon..... 6.50€
(chocolat pudding with passion mousse and vanilla sauce)

Pruneaux au vin rouge épicé et glace pruneaux armagnac..... 6.50€
(Prune in red wine and spices with home made Armagnac ice cream)

Soufflé aux pommes, sauce caramel et tuile de carambar..... 6.50€
(Apples soufflé and caramel sauce)

Sorbet aux pommes et sirop de Calvados (Home made apples sorbet with calvados syrup)....6.50€

3 boules de glaces ou sorbets maison au choix (TVA 10%)

Vanille, caramel beurre salé, pruneaux armagnac, pommes, cassis..... 6.50€

Trio de fromages..... 8.50€

Trio de fromages avec salade..... 9.50€

Croustillant de pont-l'évêque aux pommes, chutney de figes et mesclun..... 9.50€

Seulement à la carte (TVA 20%)

Sorbet pommes au Calvados (Home made apples sorbet with calvados).....9.50€

Les fruits de mer

Selon les arrivages, l'écailler vous propose :

Assiette de fruits de mer.....	18.50€
(3 huîtres, bulots, crevettes roses et grises, amande, bigorneaux) (3oysters, winkles, sea-snails, shrimps, cockles)	
Crevettes grises (Shrimps) les 150g	12.00€
Crevettes roses (Pink prawns) les 150g	9.50€
Tourteau (Crab) minimum 700g les 100g.....	2.50€
Belle assiette de bulots : (Sea-snails).....	12.00€
<u>Huîtres de Saint-Vaast, (Oysters)</u>	
Moyennes N°3, les 6 : 9,00€ les 9 : 13,50€ les 12 : 18,00€	
Homard de nos côtes rôti et flambé au calvados (Roasted lobster)..... minimum 700g les 100g	9.50€

Les plateaux de fruits de mer

LE MATELOT pour 1 personne	21.50 €
6 Huîtres, bigorneaux, bulots, crevettes grises et roses, amandes, (Oysters, winkles, sea-snails, shrimps, cockles)	
LE CAPITAINE pour 1 personne.....	36.50 €
6 Huîtres, bigorneaux, bulots, crevettes grises et roses, amandes, 1 tourteau. (Oysters, winkles, sea-snails, shrimps, cockles, crab.)	
LE CORSAIRE pour 2 personnes.....	63.50 €
12 Huîtres, bigorneaux, bulots, crevettes grises et roses, amandes, 1 tourteau. (Oysters, winkles, sea-snails, shrimps, cockles, crab.)	
L'AMIRAL pour 2 personnes.....	120.00 €
1 Homard grillé de 600g environ, 1 tourteau, 12 Huîtres n°3, bigorneaux, bulots, crevettes grise et roses, amandes. (Roasted lobster, crab, oysters, winkles, sea-snails, Shrimps, pinks prawns, cockles)	



Cuisine entièrement
"faite maison"
Elaborée sur place à
partir de produits bruts

