

Formule à 22.50 €

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 25.50 €
Choose in the set menu at 25.50€

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 25.50 €

Du lundi au samedi midi et sauf les jours fériés

Prix net : TVA 10% comprise

Terrine de foie gras de canard, chutney de figues, pommes et pain
de campagne toasté (**supplément de + 3.50€**)

(**Duck foie gras with toasted bread, (+ 3.50€)**)

Ou

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

(**Poached eggs, mushrooms and bacon cream**)

Ou

Risotto aux crevettes sautées et crème de corail de homard

(**Special risotto with prawns and lobster sauce**)

Ou

Saumon de qualité 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

Menu à 31.50€

prix net : TVA 10% comprise

Foie gras de canard, chutney de figues, pomme et pain de campagne toasté
(**Duck foie gras with toasted bread**)

Noix de Saint-Jacques grillées, crème de pois cassés et chorizo
(**Scallops and mashed of broken peas with chorizo**)

Tartare de saumon de qualité, frais, fumé et crème d'épices
(**Gravlax of fresh and smoked salmon and sweet cream of spices**)

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**)

Six huîtres n°3

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, homard de nos côtes et l'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 figues 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 et crème d'épices douces..... 13.50€
(Gravlax of fresh and smoked salmon 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, crème de pois cassés et chorizo..... 14.50€
(Scallops grilled and cream of broken peas with chorizo)
- 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 allergène 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)	
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)	
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)	
Filet de barbu poêlée, sauce vin blanc.....	26.50€
(Roasted filleted brill)	

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, mangues.....	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 700gles 100g	10.50€

Les plateaux de fruits de mer

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



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

