

## 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 figes, pomme et pain de campagne toasté  
(**Duck foie gras with toasted bread**)

Noix de Saint-Jacques grillées, pommes de terre écrasées et chorizo  
(**Scallops and mashed potatoes with chorizo**)

Tartare de saumon de Cherbourg, 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 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 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).
- 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€
<b>(Grilled salmon steak with pommeau sauce)</b>	
Duo de filets de poissons fins du marché et noix de Saint-Jacques.....	23.50€
<b>(Two nice sorts of filleted fishes, scallops and chef sauce)</b>	
Noix de Saint-Jacques grillées et risotto vénéré à l'encre de seiche au beurre de pommeau, xérès.....	23.50€
<b>(Grilled scallops and black rice with pommeau sauce)</b>	
Filet de barbue poêlée, sauce vin blanc.....	26.50€
<b>(Roasted filleted brill)</b>	
Filet de Saint-Pierre poêlé, sauce vin blanc.....	28.50€
<b>(Filleted John Dory roasted and white wine sauce)</b>	

## LES VIANDES

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



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 maison ou sorbets maison au choix (TVA 10%)

Vanille, caramel beurre salé, pruneaux armagnac, pommes, cassis,.....	6.50€
<b>Trio de fromages.....</b>	<b>8.50€</b>
<b>Trio de fromages avec salade.....</b>	<b>9.50€</b>
<b>Croustillant de pont-l'évêque aux pommes, chutney de figes et mesclun.....</b>	<b>9.50€</b>

### 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) ( <b>3oysters, winkles, sea-snails, shrimps, cockles</b> )	
Crevettes grises ( <b>Shrimps</b> ) les 150g .....	12.00€
Crevettes roses ( <b>Pink prawns</b> ) les 150g .....	9.50€
Tourteau ( <b>Crab</b> ) minimum 700g ..... les 100g.....	2.50€
Belle assiette de bulots : ( <b>Sea-snails</b> ).....	13.50€
<u>Huîtres de Saint-Vaast, (Oysters)</u>	
Moyennes N°3, les 6 : <b>9,00€</b> les 9 : <b>13,50€</b> les 12 : <b>18,00€</b>	
Homard de nos côtes rôti et flambé au calvados ( <b>Roasted lobster</b> )..... minimum 700g ..... les 100g .....	10.50€

## Les plateaux de fruits de mer

<b>LE MATELOT</b> pour 1 personne .....	21.50 €
6 Huîtres, bigorneaux, bulots, crevettes grises et roses, amandes, ( <b>Oysters, winkles, sea-snails, shrimps, cockles</b> )	
<b>LE CAPITAINE</b> pour 1 personne.....	36.50 €
6 Huîtres, bigorneaux, bulots, crevettes grises et roses, amandes, 1 tourteau. ( <b>Oysters, winkles, sea-snails, shrimps, cockles, crab.</b> )	
<b>LE CORSAIRE</b> pour 2 personnes.....	63.50 €
12 Huîtres, bigorneaux, bulots, crevettes grises et roses, amandes, 1 tourteau. ( <b>Oysters, winkles, sea-snails, shrimps, cockles, crab.</b> )	



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

