

RESTAURANT
Le Café de Paris
CHERBOURG EN COTENTIN

M E N U À 28 €

non disponible le samedi soir et le dimanche midi
not available on Saturday evening and Sunday noon



Entrées

Starters

**Œuf basse température *la Ferme des Miroirs* en
marinière de moules, sauce curry**

La Ferme des Miroirs low-temperature egg in mussel marinade,
curry sauce

Risotto champignons de Paris et au parmesan

Paris mushroom and parmesan risotto

Soupe de poissons maison et son aïoli

Homemade fish soup and aioli



Plats

**Poulet fermier et sa ballotine farcie *la Ferme des
miroirs* sauce Pave D'Auge**

Free-range chicken and its ballotine stuffed with Mirror Farm
sauce Pave D'Auge

**Suprême de saumon *d'Isigny*, beurre blanc
ciboulette, bouquetière de légumes**

Supreme of Isigny salmon, white chive butter, vegetable bouquet



Desserts

Au choix sur la carte

Choose from the menu

RESTAURANT
Le Café de Paris
CHERBOURG EN COTENTIN

M E N U À 37 €



Entrées

Starters

6 Huitres (Oysters) N°2 de Jean Paul Bluzat Lestre

Tartare de saumon d'Isigny, crème légère au raifort

Salmon tartare from Isigny, light horseradish cream

Soupe de poissons maison et son aioli

Homemade fish soup and aioli

Tête de veau, sauce gribiche, pommes de terre vapeur

Calf's head, gribiche sauce, steamed potatoes



Plats

Suprême de truite saumonée du Moulin de Rozel, jus de moules safranées, compotée de poireaux

Salmon trout supreme from the Moulin de Rozel, saffron mussel jus, leek compote

Quenelles de poissons sauce d'araignées, épinard frais, citron vert

Fish quenelles with spider sauce, fresh spinach, lime

Tartare de bœuf 150gr race blonde Aquitaine La Hervière, Tessy sur Vire, aux huitres Jean Paul Bluzat Lestre, pommes grenaille au beurre salé, fine salade

Beef tartare 150gr blonde breed Aquitaine La Hervière, Tessy sur Vire, with Jean Paul Bluzat Lestre oysters, new potatoes with salted butter, fine salad



Pintade farcie la Ferme des miroirs, purée de pommes de terre

Stuffed guinea fowl from the Mirror Farm, mashed potatoes

Desserts

Au choix sur la carte

Choose from the menu

RESTAURANT
Le Café de Paris
CHERBOURG EN COTENTIN

M E N U À 49 €



Marbré de foie gras de canard accompagné de poires confites

Marbled duck foie gras with candied pears

Suprême de bar sauvage, jus de moules safrané, compotée de poireaux

Wild sea bass supreme, saffron mussel jus, leek compote



½ pigeon de Pornic éleveuse Bourreau au jus de thym, risotto printanier

½ Bourreau breeder Pornic pigeon with thyme juice, spring risotto the menu

Soupe de Camembert Salaise, œuf bio basse température

(supplément 6 €)

Camembert Salaise soup, low temperature organic egg



Desserts

Au choix sur la carte

Choose from the menu