

RESTAURANT
Le Café de Paris

CHERBOURG EN COTENTIN

LA CARTE

Pour les groupes de 8 personnes ou plus, nous proposons un maximum de trois plats différents pour l'ensemble du groupe.

Entrées Starters

Œufs durs *La Maison Bordier*, mayonnaise, macédoine de légumes 11.50 €

Hard-boiled eggs *La Maison Bordier* mayonnaise, mixed vegetables

Soupe de poisson maison et son aioli 14.50 €
Homemade fish soup and aioli

Tartare de truite saumonée du *Moulin de Rozel*, crème légère au raifort 15.50 €
Salmon trout tartare from the Moulin de Rozel, light cream with horseradish

Tête de veau sauce gribiche, pommes vapeur 15.50 €
Calf's head with gribiche sauce, steamed potatoes

Marbré de foie gras de canard, et son chutney 19.00 €
Marbled duck foie gras and chutney

1/2 homard 250 gr décortiqué cuit au moment, macédoine de légumes 34.00 €
1/2 shelled lobster 250 gr cooked at the moment, mixed vegetables

Pâtes Pasta

Linguines aux crevettes, sauce crémeuse à l'ail paprika fumé, citron vert 20.00 €
Shrimp linguine, creamy smoked paprika garlic sauce, lime

RESTAURANT
Le Café de Paris

CHERBOURG EN COTENTIN

LA CARTE

Pour les groupes de 8 personnes ou plus, nous proposons un maximum de trois plats différents pour l'ensemble du groupe.

Poissons Fishes

Quenelles de poisson, sauce araignée de mer, gratin de pommes de terre hareng fumé 26.50 €

Fish dumplings, spider crab sauce, smoked herring potato gratin

Filet de rouget barbet au jus d'orange, brunoise de poivrons, tapenade d'olives noires 28.50 €

Red mullet fillet with orange juice, pepper brunoise, black olive tapenade

Suprême de bar sauvage, compotée de choux rouge beurre de jus d'orange 31.00 €

Wild sea bass supreme, red cabbage, orange juice butter

½ Homard de nos côtes, bouillon crustacés, gratin de pommes de terre hareng fumé 35.00 €

½ Lobster from our coasts, shellfish broth, smoked herring potato gratin

Cassolette de choux rouge, Poissons de nos côtes au beurre de curry 40.00 €

Red Cabbage cassolette assortment of local fishes, Curry butter

RESTAURANT
Le Café de Paris
CHERBOURG EN COTENTIN

LA CARTE

Pour les groupes de 8 personnes ou plus, nous proposons un maximum de trois plats différents pour l'ensemble du groupe.

Viandes

Meats

Selle d'agneau farcie et son jus accompagné de crème de potimarron

22.00 €

Stuffed saddle of lamb and its juice accompanied by pumpkin cream

Tartare de bœuf 200gr *race blonde Aquitaine La Hervière, Tessy sur Vire* aux huitres *Jean Paul Bluzat*, gratin de pommes de terre au hareng fumé, fine salade

24.50 €

Beef tartare 200gr blonde breed Aquitaine La Hervière, Tessy sur Vire with Jean Paul Bluzat oysters, potato gratin and smoked herring

Rognon de veau entier, moutarde violette, purée de pommes de terre

28.50 €

Whole veal kidney, purple mustard, mashed potatoes

Bœuf *race blonde Aquitaine La Hervière, Tessy sur Vire* pièce du boucher, purée de pommes de terre et mesclun de salade

30.00 €

Blonde Aquitaine La Hervière beef, Tessy sur Vire butcher's cut, mashed potatoes and mesclun salad

RESTAURANT
Le Café de Paris

CHERBOURG EN COTENTIN

Pour les groupes de 8 personnes ou plus, nous proposons un maximum de trois plats différents pour l'ensemble du groupe.

Fromages
Cheeses

Soupe de Camembert, œuf bio basse température 10.50 €
Camembert soup, low temperature organic egg

Pont-l'Évêque accompagné d'une salade d'envive aux noix 10.50 €
Pont-l'Évêque accompanied by an endive and walnut salad

Desserts

Paris-Brest 8.50 €
Paris Brest

Poire sur son sablé Breton façon Belle Hélène, crème légère, glace à l'estragon 9.00€
Pear on its Breton shortbread Belle Hélène style, light cream, tarragon ice cream

Profiteroles, glace pistache, chocolat noir Valrhona 9.50€
Profiteroles, pistachio ice cream, Valrhona dark chocolate

Sablé, crème de citron meringué et son sorbet citron vert 10.00 €
Shortbread, lemon meringue cream and lime sorbet

RESTAURANT
Le Café de Paris

CHERBOURG EN COTENTIN

LA CARTE

Pour les groupes de 8 personnes ou plus, nous proposons un maximum de trois plats différents pour l'ensemble du groupe.

Fruits de mer

seafood

Assiette de bulots (300gr)

Plate of whelks (300gr)

14.00 €

Demi tourteau (400gr)

Half crab (400gr)

15.00 €

Assiette de crevettes 12 pièces

Shrimps plate 12 pieces

16.00 €

Tourteau entier (800gr à 1kg)

whole crab (800gr to 1kg)

30.00 €

Huîtres (Oysters) N°2 de Denneville JP Bluzat

Les 6

14.00 €

Les 9

18.00 €

Les 12

24.00 €

Huîtres (Oysters) N°1 de St Vaast la Hougue

Les 6

16.00 €

Les 9

20.00 €

Les 12

26.00 €

RESTAURANT
Le Café de Paris

CHERBOURG EN COTENTIN

Pour les groupes de 8 personnes ou plus, nous proposons un maximum de trois plats différents pour l'ensemble du groupe.

Plateaux de fruits de mer

Seafood platters

Plateau Dégustation

**6 huîtres, bigorneaux (100gr), 6 bulots,
2 crevettes roses, demi tourteau (400gr)**

34.00 €

6 oysters, winkles (100gr), 6 whelks, 2 shrimps, half crab (400gr)

Plateau Délice de la mer

**1/2 homard 250gr, 6 huîtres,, bigorneaux (100gr),
6 bulots, 2 crevettes roses, demi tourteau (400gr)**

59.00 €

1/2 lobster 250gr, 6 oysters, winkles (100gr), 6 whelks,
2 shrimps, half crab (400gr)

Plateau Royal

**1 homard entier 500gr, 6 langoustines, 6 huîtres,
bigorneaux (100gr), 6 bulots, 4 crevettes roses, demi
tourteau (400gr)**

125.00 €

1 whole lobster 500gr, 6 langoustines, 6 oysters, winkles
(100gr), 6 whelks, 4 shrimps, half crab (400gr)