#### RESTAURANT

### Le Café de Paris

CHERBOURG EN COTENTIN

## MENU À 28€

#### non disponible le samedi soir et jours fériés

not available on Saturday evening and public holidays

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

Entrées Starters

### Œuf basse température la Maison Bordier, crème de racine de persil

Low temperature egg from Maison Bordier, parsley root cream

# Tartare de bœuf 80gr race blonde Aquitaine La Hervière, Tessy sur Vire aux huitres Jean Paul Bluzat, fine salade

Beef tartare 80gr blonde breed Aquitaine La Hervière, Tessy sur Vire with Jean Paul Bluzat oysters, fine salad

#### Soupe de poissons maison et son aïoli

Homemade fish soup and aioli

**Plats** 

#### Parmentier de joue de Boeuf jus corsé , fine salade

Beef Cheek Parmentier, strong juice, fine salad

#### Filet de Grondin Perlon, beurre d'agrumes, sifflets de poireau olive de Nyons

Grondin Perlon filet, agrums butter, leek and Nyons black olives

Desserts

Au choix sur la carte

Choose from the menu

#### RESTAURANT

### Le Café de Paris

CHERBOURG EN COTENTIN

## MENU À 37€

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

Entrées Starters

#### Œuf basse température la Maison Bordier, crème de chorizo

Low temperature egg from Maison Bordier, chorizo cream

### Tartare de truite saumonée du Moulin du Rozel, crème légère au raifort

Salmon trout tartare from the Moulin du Rozel, light cream with horseradish

#### Soupe de poissons maison et son aïoli

Homemade fish soup and aioli

#### Tête de veau, sauce gribiche, pommes de terre vapeur

Calf's head, gribiche sauce, steamed potatoes

**Plats** 

#### Suprème de Bar sauvage, compotée de choux rouge, beurre de jus d'orange

Wild sea bass filet, red cabbage compote orange juice butter

# Quenelles de poissons sauce d'araignées, gratin de pommes de terre hareng fumé

Fish dumplings with spider sauce, potato gratin and smoked herring

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

Stuffed saddle of lamb and its juice accompanied by pumpkin cream

Desserts

#### Au choix sur la carte

Choose from the menu

### RESTAURANT Le Café de Paris

CHERBOURG EN COTENTIN

### MENU À 49€

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

#### Marbré de foie gras de canard accompagné de son chutney

Marbled duck foie gras accompanied by its chutney

# Filet de rouget barbet au jus d'orange, brunoise de poivron, tapenade d'olives noires

Fillet of red mullet with orange juice, pepper brunoise, black olive tapenade

### 1/2 pigeon de Pornic éleveuse Bourreau, gratin de pommes de terre hareng fumé

½ Pornic pigeon breeder Bourreau, smoked herring potato gratin

#### Soupe de Camembert, œuf bio basse température

(supplément 6 €)

Camembert soup, low temperature organic egg

Desserts

#### Au choix sur la carte

Choose from the menu