

LA CALYPSO

RESTAURANT BISTRONOMIQUE

Une cuisine sincère, inspirée du terroir et des saisons

À La Calypso, nous travaillons avec des partenaires locaux de qualité : producteurs, éleveurs, maraîchers et artisans passionnés. Des produits frais et de saison, pour une cuisine authentique, raffinée et responsable.

PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON · PARTENAIRES DE QUALITÉ · CUISINE MAISON

LES BOUCHÉES APÉRITIVES

4 crevettes panko	6,50 €
4 cromesquis camembert	5,50 €
4 croques andouille de Vire	6,50 €

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Vous choisissez et nous préparons votre plateau ou votre assiette.

Huîtres de Normandie n°3		Demi-tourteau & mayonnaise maison	14 €
6 pièces	18 €	200 / 350 g	
9 pièces	24 €		
12 pièces	30 €	Tourteau entier & mayonnaise maison	23 €
Langoustines		400 / 700 g	
6 pièces	20 €		
9 pièces	30 €	Demi-homard bleu	32 €
12 pièces	40 €	200 / 300 g	
Crevettes roses – 6 pièces	9,50 €	Homard entier bleu	63 €
Bulots – 300 g	11 €	400 / 600 g	
Couteaux en persillade	15 €		



LES ENTRÉES

3 huîtres chaudes de Normandie	20 €
<i>Fondue de poireaux, sabayon au cidre</i>	
L'œuf parfait à 64 °C	20 €
<i>Crèmeux de panais, frittons de canard</i>	
Poêlée de couteaux en persillade	15 €
<i>Ail, persil</i>	
Homard et sa mayonnaise maison	
Demi (200 / 300 g)	32 €
Entier (400 / 600 g)	63 €
Tourteau et sa mayonnaise maison	
Demi (200 / 350 g)	14 €
Entier (400 / 700 g)	23 €
Assiette de 6 huîtres de Normandie n°3	18 €
Assiette de 6 crevettes roses	9,50 €

LES PLATS

Homard bleu rôti au beurre signature	Demi 35 € · Entier 68 €
<i>Écrasé de pommes de terre</i>	
Assiette végétale	20 €
<i>Sélection de légumes de saison</i>	
T-Bone de veau (300 g)	34 €
<i>Beurre signature, cuisson basse température, déclinaison de légumes</i>	
Noix de Saint-Jacques rôties	30 €
<i>Au vinaigre de cidre, kasha de sarrasin et potimarrons</i>	
Cœur de ris de veau rissolé	49 €
<i>Aux châtaignes, choux de Bruxelles et son jus corsé</i>	
Sole meunière	50 €
<i>Levée devant vous ou entière, jardinière de légumes</i>	
Burger façon boucher	25 €
<i>Steak haché maison, tomme de Songeons au foin, pain de la maison Florent, pommes grenailles</i>	



LES FROMAGES



Trio de fromages normands 9 €
Selon leur affinage

LES DESSERTS

Assiette de 3 sorbets et glaces maison	15 €
Les profiteroles	15 €
Le Paris-Cabourg <i>Ganache lactée au praliné, confit normand caramel, glace vanille de Madagascar</i>	15 €
Le sablé aux pommes façon tarte tatin	15 €
Le Mont-Blanc aux myrtilles	15 €
Fines feuilles chocolat Cluizel, crémeux et sorbet fruits de la passion	15 €
Sélection de 5 mignardises	16,50 €
Café ou thé gourmands	17 €



MENU ENFANT

moins de 12 ans

18 €

Poisson du jour ou Viande du jour
ou Burger Calypso
avec écrasé du moment

+

2 boules de glace ou de sorbet maison



LES MENUS

MENU SAINT-JACQUES

62 €

ENTRÉE

**Vol-au-vent de noix
de Saint-Jacques**

Sauce dieppoise

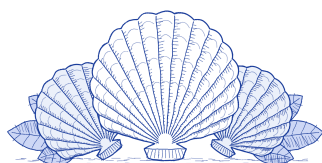
PLAT

Noix de Saint-Jacques rôties

*Sauce maltaise et potimarrons,
bouquet de légumes*

DESSERT

Sphère éphémère Belle-Hélène



MENU CALYPSO

52 €

ENTRÉE

3 huîtres chaudes de Normandie

*Fondue de poireaux, sabayon au cidre
ou*

L'œuf parfait à 64 °C

Crèmeux de panais, frittons de canard

PLAT

T-Bone de veau (300 g)

*Cuit basse température, déclinaison de légumes
ou*

Noix de Saint-Jacques rôties

*Au vinaigre de cidre,
kasha de sarrasin et potimarrons*

DESSERT

Sélection de 5 mignardises

ou

**Le sablé aux pommes
façon tarte tatin**

MENU DÉJEUNER

27 €

Du lundi au samedi

Entrée · Plat · Dessert

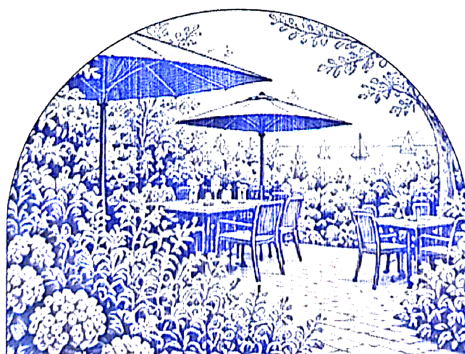
MENU DÎNER

36 €

Du lundi au vendredi et dimanche

Entrée · Plat · Dessert

*La composition des menus déjeuner et dîner est faite tous les jours suivant le retour du marché,
voir avec le serveur.*





CARTE DES APÉRITIFS



COCKTAILS

Americano maison 12 cl	10,50 €
<i>Gin, Martini rouge, Campari, Noilly Prat</i>	
Chandon Garden Spritz 12 cl	10,50 €
Mojito 20 cl	12 €
<i>Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, eau gazeuse</i>	
Le Rosé Cabourg 12 cl	14 €
<i>Sirop de sureau, crème de framboise, citron vert, champagne</i>	
Gin tonic normand 12 cl	14 €
<i>Au choix avec Schweppes tonic ou gingembre, avec baies rosées ou citron jaune ou vert</i>	

K I R S

Kir bourgogne aligoté 12 cl	7 €
Kir normand 12 cl	7 €
<i>Cidre de Normandie</i>	
Kir royal champagne 12 cl	14,50 €
<i>Crème au choix : cassis, pêche, mûre ou framboise</i>	

APÉRITIFS

Lillet blanc 4 cl	7 €
Ricard 2 cl	5 €
Martini blanc 6 cl	7,50 €
Martini rouge 6 cl	7,50 €
Gin 4 cl	11 €
Pommeau Bréavoine 6 cl	9 €
Rhum Santa Teresa 4 cl	14,50 €

W H I S K Y S

Nikka, Japon 4 cl	10 €
Chivas 12 ans d'âge 4 cl	9,50 €
Thor Boyo normand 4 cl	11 €

CIDRES & BIÈRES

Cidre brut Bréavoine 33 cl	7,50 €
Cidre brut AOP Bréavoine 75 cl	17 €
Bud 33 cl	4,30 €
Chimay bleue 33 cl	7,10 €
IPA 33 cl	11 €
Rouge 33 cl	11 €

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin mojito 20 cl	9,50 €
<i>Citron vert, sucre roux, limonade, menthe</i>	
Le Rio 20 cl	9,50 €
<i>Jus d'orange, limonade, sirop de grenadine, citron vert</i>	
Virgin spritz	11 €

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33 cl	4,90 €
Limonade 25 cl	4 €
Perrier 33 cl	4,50 €
Badoit 33 cl	4,50 €
Schweppes tonic 33 cl	4,90 €
Fuze Tea 33 cl	4,90 €
Jus de fruits 25 cl	4,90 €
<i>Tomate, orange, pomme, poire</i>	
Sirop à l'eau 25 cl	3 €
<i>Grenadine, fraise, menthe, pêche</i>	

E A U X

Plancoët pétillante 50 cl	4 €
Plancoët pétillante 1 L	5,50 €
Plancoët plate 50 cl	3,50 €
Plancoët plate 1 L	5 €
Eau microfiltrée plate 75 cl	4 €
Eau microfiltrée pétillante 75 cl	4 €



CHAMPAGNES



	12,5 CL	BOUTEILLE		BOUTEILLE 75 CL
H. Blin, Brut Tradition	14 €	79 €	Deutz Blanc de Blancs	110 €
Deutz Brut Classic	15,50 €	82 €	Deutz Rosé	110 €
Ruinart	15,50 €	82 €	L'Amour de Deutz	330 €
Vranken	15 €	82 €		

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ · TARIFS NETS TTC, SERVICE COMPRIS
LISTE DES ALLERGÈNES À L'ACCUEIL · TOUS NOS VINS CONTIENNENT DES SULFITES



CARTE DES BOISSONS CHAUDS & DIGESTIFS



BOISSONS CHAUDES

Café ou thé gourmand	17 €
<i>Avec une sélection de 5 mignardises maison</i>	
Expresso	3,50 €
Décaféiné	3,50 €
Allongé	3,60 €
Double expresso	4,50 €
Café serré	6 €
Café noisette	3,20 €
Thé vert ou noir	3,70 €
Tisane	5,50 €
Chocolat	5,50 €
Cappuccino	6 €

DIGESTIFS 4 cl

CALVADOS DE LA MAISON BRÉA VOINE

Calvados Fine 3 ans	8,50 €
Calvados Réserve 4 ans	12 €
Calvados 7 ans	17 €
Cognac	8,50 €
Grand Marnier Cordon Rouge	11 €
Poire Williams Briottet	9,50 €
Get 27 ou 31	9,50 €
Rhum Don Papa	14,50 €
Rhum Diplomático	14,50 €

Toutes les équipes de La Calypso, du Castel et de notre spa sont heureuses de vous accueillir afin de partager un agréable moment dans ses lieux intimistes, dans une ambiance chic, cosy, mais malgré tout familiale. Notre conduite : vous accueillir « comme à la maison ».

Tous nos vins sont en appellation d'origine contrôlée et, à l'image de notre cuisine, ils sont sincères, sélectionnés et dégustés par nos équipes. Nous nous efforçons de vous présenter un éventail de terroirs, afin de vous faire voyager et de trouver le meilleur accord mets et vins lors de votre repas.

Nous travaillons uniquement avec des vignerons passionnés ou des maisons de vins soucieuses de partager leur amour de la vigne.

TOUTES NOS BOUTEILLES CONTIENNENT 75 CL

Pour toutes informations ou renseignements sur un vin, son cépage, son millésime, n'hésitez pas à interpeller notre équipe, qui se fera un plaisir de répondre à vos interrogations.

Bonne dégustation,
LES ÉQUIPES DE LA CALYPSO

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ · TARIFS NETS TTC, SERVICE COMPRIS
LISTE DES ALLERGÈNES À L'ACCUEIL · TOUS NOS VINS CONTIENNENT DES SULFITES