



Le poisson RESTAURANT d'Argent



Notre Chef, Cédric Launay vous a sélectionné les meilleurs produits de l'artisanat local dans une démarche écoresponsable.

La spiruline de AKAL FOOD à Saint-Pierre-Azif, les canards de la ferme de la Houssaye à Epaignes, les huîtres Meuvaines-Asnelles de la baie de Seine, les miels du Manoir des Abeilles, les fruits et légumes des Vergers de Saint-Eustache «Terre de Normandie», les viandes de Lebailly, les poissons de la Baie de Seine, les produits cidricoles des Vergers de Roncheville, les œufs de plein air de la ferme des GonneGirls, les bons légumes de Sophie à Cintheaux, le jardin des herbes aromatiques du Chef...

La cuisine qu'il vous propose est le reflet d'une sensibilité, d'une harmonie entre les produits régionaux qui nous entourent, la saison, les saveurs et l'équilibre.

Les **5S** Ses engagements sont les principes de la restauration «5S» by Thalazur : Saveur, Situations géographiques, Simplicité, Saisons et cuisine Saine.



Avec sa brigade, ils sont les garants de ces valeurs et ont le plaisir de vous souhaiter un agréable moment à déguster une cuisine saine & gourmande.

Reconnue au travers du label de Maître Restaurateur.



Fervent défenseur du manger sain, il vous propose ses plats signatures «Capital santé». Des plats aux apports réduits en gluten et lactose, riche en antioxydants et végétaux phyto-drainants mais également équilibrés en protéines animales.

Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes sur simple demande, ainsi que toutes nos offres : traductions et allergènes d'un simple clic sur vos appareils mobiles.



Cocktails

Nos créations **bien-être** (35 cl) 12,50€

Mandarine, pomme de Normandie et cannelle
La mandarine renferme des caroténoïdes riches en vitamines A, E (bénéfique pour la peau) et C qui stimule le système immunitaire. Un fruit antioxydant par excellence. Associé au jus de pommes Bio de la Ferme de Roncheville et à la cannelle, pour un délicieux cocktail hivernal.

Carotte, pomme et citron

Coup de boost végétal assuré avec ce cocktail. Des jus chargés en antioxydants, en vitamines et en nutriments pour purifier votre organisme. Un juste équilibre entre gourmandise et bien-être, à consommer à toute heure. Un MAX de bêta-carotène pour un effet bonne mine assuré.

Nos créations **Long Drink** (de 9 à 14 cl)

Spritz Maison ou Apérol 14€
Martini bitter, Prosecco et orange, Perrier.

Pink «Normandy» 10€
Cidre rosé, crème de pamplemousse et clémentines fraîches.

Americano Maison 15€
Gin Bombay Sapphire, Martini rouge Rubino, Martini Bitter, Martini extra dry, Campari.

Nos créations **Short Drink** (de 9 à 14 cl)

Whisky ou Amaretto Sour 14€
Bourbon ou Amaretto, citron jaune, sucre de canne, sirop d'érable, blanc d'œuf de la Ferme des GonneGirl's.

Lemon Blue 14€
Vodka Grey Goose, citron Jaune, Curaçao bleu, Schweppes Agrume.

Margarita passion 14€
Tequila Olmeca, fruits de la passion frais, Cointreau et citron vert.

Bramble Tonic 14€
Gin Bombay Bramble (infusé framboise et cassis), liqueur St-Germain, Schweppes Tonic et citron vert.

Nos spécialités **Mojito** (18 cl)

Mojito «Havana» 13€
Rhum Havana club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, cassonade, angostura bitter, Perrier.

Mojito «Bacardí añejo cuatro» 15€
Rhum Bacardí añejo cuatro 4 ans, menthe fraîche, citron vert, cassonade, angostura bitter, Perrier.

Mojito «Sureau Saint-Germain» 15€
Rhum Havana, menthe fraîche, citron vert, cassonade, liqueur Saint Germain.

Mojito «Ananas-Ginger» 15€
Rhum Havana club 3 ans, menthe fraîche, jus d'ananas, citron vert et gingembre.

Mojito «Passion-Agrum'» 15€
Rhum Havana club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, cassonade, fruits de la passion, pamplemousse, schweppes agrum'.

Mojito «Normand» 16€
Calvados, menthe fraîche, citron vert, cassonade, Pommeau et cidre **BIO**.

Mojito Royal «Passion» 18€
Rhum Havana club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, cassonade, Champagne, fruits de la passion frais.

Boissons sans alcool

Jus pressés (25 cl) 9€
Orange, citron jaune, citron vert ou pamplemousse

Jus et nectars «Millat» (33 cl) 7,50€
Jus : tomate jaune, ananas du Costa Rica
Nectars : mangue de Colombie, abricot d'Ardèche, fruit de la passion, fraise du Pays lyonnais, pêche, poire d'automne, myrtille

Jus de pommes **BIO de **Normandie**** (25 cl)
«Verger de Roncheville» 7€

Les sodas

Coca Cola ou Coca Cola zéro (33 cl) 4,90€

Sprite (33 cl) 4,90€

Schweppes Indian Tonic ou Agrum' (25 cl) 4,90€

Orangina (25 cl) 4,90€

Lipton Ice Tea pêche (20 cl) 4,90€

San Pellegrino bitter (10 cl) 3,80€

Supplément sirop (2 cl) **0,50€**

Bières

Pression

	25 cl	50 cl
Heinekein	5€	9€
Monaco, Twist	5,50€	10€
Picon bière	8€	12€

Bouteilles (33 cl)

Leffe blonde 7,50€

Heineken 0,0° (sans alcool) 4,50€

Bières **BIO de **Normandie** «Bel Orge»**

Golden Ale - Blonde 7,50€

Copper Ale - Ambrée 7,50€

Norweiss – Blanche 7,50€

Apéritifs

Kirs (12 cl)

Kir vin blanc 8€

Kir normand 7€

Kir royal 14€

Kir royal Saint-Germain 15€

Au choix : cassis impérial, mûre, pêche de vigne, fraise des bois, violette, framboise, pamplemousse

Porto Sandeman blanc ou rouge (6 cl) 7€

Martini blanc, rosé, rouge ou Fiero (6 cl) 7€

Bitters / gentianes (6 cl)

Campari, Martini bitter 8€

Suze 6€

Anisés Pastis 51 ou Ricard (4 cl) 8€

Pommeau de **Normandie AOC** (6 cl) 8€

Whiskys (4 cl)

Ballantine's / ÉCOSSE	8€
Four Roses / BOURBON - KENTUCKY	8,50€
Jack Daniel's / ÉTATS-UNIS - PORTO RICO	9,50€
Bushmills «Black Bush» / IRLANDE	11€
Craigellachie 13 ans / ÉCOSSE - SPEYSIDE	12€
Cragganmore 12 ans / ÉCOSSE - SPEYSIDE	13€
Le Breuil / Whisky de Normandie	15€
Cardhu 15 ans / ÉCOSSE - SPEYSIDE	15€
Dewar's 12 ans / ÉCOSSE - HIGHLANDS	15€
Oban 14 ans / ÉCOSSE - HIGHLANDS	15€
Lagavulin 16 ans / ÉCOSSE - ISLAY	16€

Rhums (4 cl)

Rhum Agricole Trois Rivières 55° FRANCE/MARTINIQUE	9€
Cachaça Leblon «Brésil»	10€
Havana club 7 ans / CUBA	13€
Pacto Navio / CUBA	15€
Bacoo 11 ans / RÉPUBLIQUE DOMINICAINE	15€
Zacapa Solera 23 / GUATEMALA	16€
Zacapa XO «Grand reserva»	19€
Santa Teresa 1796 / VENEZUELA	16€

Gins (4 cl)

Le gin «Normand» Ch. Drouin	13€
Bombay Bramble Infusé framboise et mûre	11€
Bombay Sapphire	12€
Plymouth	15€

Téquilas (4 cl)

Patron Reposado «Mexique»	14€
Olmecca	12€

Vodkas (4 cl)

Eristoff	9€
Grey Goose «Original» France	13€
Grey Goose «Melon» France	15€

Cognacs & Armagnacs (4 cl)

AOC Cognac & AOC Bas-Armagnac

Cognacs	
Boutinet	12€
Martell VSOP	12€
Hennessy VS	15€
Hennessy XO	29€
Armagnacs Château de Laubade	
VSOP 6-12 ans	15€
Intemporel 12-20 ans	19€

Calvados de Normandie AOC (4 cl)

Château du Breuil 8 ans	10€
«Verger de Roncheville» BIO	12€
Château du Breuil 15 ans	15€
Château du Breuil «Réserve des étoiles» Assemblage de 15 à 30 ans	18€
Adrien Camut 18 ans	18€
Domaine Dupont 30 ans	24€

Les digestifs (4 cl)

Eaux de vie blanches	9€
Poire William, Framboise sauvage, Mirabelle	
Les liqueurs / crèmes	9€
Dream Cream Calvados de Normandie Amaretto, Marie Brizzard, Malibu Coco, Get 27, Get 31, Cointreau, Grand Marnier, Bailey's	

Les boissons chaudes

Les cafés «Nespresso»

Expresso, décaféiné, café allongé, café ristretto, café noisette	3,90€
Double expresso	5,90€
Café latte	5,80€
Cappuccino aux éclats de chocolat Valrhona	6,80€
Café viennois surmonté d'une onctueuse Chantilly	6,80€
Irish coffee au whisky Bushmills et à la Chantilly	12€
Normandy coffee au Calvados Château du Breuil et à la Chantilly.	12€
Café frappé	5€

Les chocolats «Monbana **BIO**»

Chocolat / délicieuse mousse de lait. Chocolat viennois / onctueuse Chantilly et éclats de chocolat Valrhona.	6,30€
---	-------

Les infusions «Vraiment **BIO**»

par Pascal Hamour	5,80€
Camomille, verveine et menthe	

Les thés «Vraiment **BIO**»

par Pascal Hamour	5,80€
Thés noirs : Breakfast, Earl Grey, Darjeeling ou Royal Ceylan	
Thés verts : Sencha (nature), fraise, citron ou menthe	
Rooibos Nature	

Nos entrées / Our starters

-  Saumon fumé en fines tranches, 21€
caviar d'Aquitaine sur des blinis maison aux épices douces
THINLY SLICED SMOKED SALMON, Aquitaine caviar on homemade blinis with sweet spices
- Foie gras de canard maison, 25€
vinaigrette de cidre des vergers d'à côté et sa pomme tapée à ma façon
HOMEMADE DUCK FOIE GRAS, cider vinaigrette from the orchards next door and its apple tapped my way
- Rigatoni farcis aux gambas et Saint-Jacques de Normandie, 22€
jus de crustacés corsé au calvados Bio
RIGATONI STUFFED WITH PRAWNS AND SCALLOPS FROM NORMANDY, strong shellfish jus with organic calvados
-  Entrée du jour 15€
À choisir dans notre menu saveur terroir et légèreté
STARTER OF THE DAY to choose in the "saveur terroir et légèreté" menu

Nos pokes bowls / Our pokes bowls

-  3 déclinaisons / 3 CHOICES
-  - Végétarien / VEGETARIAN 15€
 - Dinde marinée au soja / MARINATED TURKEY 17€
 - Saumon fumé / SMOKED SALMON 19€

Salade rémoulade de carotte et céleri, mélange de kasha, fèves edamame, avocat, graines de courges, sésame, pousses et germes
carrot and celery remoulade, kasha mix, edamame beans, avocado, pumpkin & sesame seeds, shoots and sprouts

Formule pokes bowls 23€

Un poke bowl au choix + un cocktail du jour sans alcool composé par nos barmans ou un verre de rosé AOC (12,5 cl) + un café
A poke bowl of your choice + a non-alcoholic cocktail of the day composed by our bartenders or a glass of AOC rosé (12.5 cl) + a coffee

Nos fruits de mer / *Our seafood*

 Huitres creuses N°3 Par 6 : 15€ / Par 9 : 21€ / Par 12 : 28€
«Belle du nordet»
médaille d'or au Salon de l'agriculture 2022
OYSTERS

 Plateau de fruits de mer 52€/personne
Crevettes, langoustines, ½ tourteau, bulots, bigorneaux, huitres creuses N°3
Compris dans votre demi-pension
SEAFOOD PLATTER / Prawns, langoustines, ½ crabs, whelks, winkles, oysters

 **Plat végétarien du jour / *Vegetarian dish of the day*** 23€

Nos poissons / *Our fishes*

Orecchiettes poêlées au saumon frais 22€
et jus crémeux aux poireaux
FRIED ORECCHIETTE WITH FRESH SALMON and creamy leek jus

 Brochette de noix de Saint-Jacques à la plancha, 27€
courge butternut façon risotto à l'huile de noix
GRILLED SCALLOP SKEWER, butternut squash risotto style with walnut oil

 Pavé de turbot poché au poivre-passion et algues, 35€
purée fine de céleri rave au beurre d'Isigny
TURBOT STEAK POACHED WITH PEPPER-PASSION FRUIT AND SEAWEED, fine celeriac purée with Isigny butter

 Poisson du jour 24€
A choisir dans notre menu saveur terroir et légèreté
FISH OF THE DAY, to choose in the "saveur terroir et légèreté" menu

Nos viandes / *Our meats*

Tartare de bœuf au couteau et ses condiments 24€
salade et pommes de terre grenailles
KNIFE-CUT BEEF TARTARE AND ITS CONDIMENTS, salad and baby potatoes

Bavette de bœuf Angus (200g) 32€
gratin de pomme de terre et patates douces à la crème fraîche,
jus de viande à l'échalote façon barbecue
ANGUS FLANK STEAK, potato and sweet potato gratin with fresh cream, meat jus with shallots barbecue style

Omelette aux œufs de la ferme des Gonnegirls, jambon et camembert 17€
salade et pommes de terre grenailles
EGG OMELET FROM THE GONNEGIRLS FARM, HAM AND CAMEMBERT, salad and baby potatoes

Viande du jour 24€
A choisir dans notre menu saveur terroir et légèreté
MEAT OF THE DAY, to choose in the "saveur terroir et légèreté" menu

Nos desserts maison et fromages normands / *Our desserts and Norman cheese*

Les desserts sont fabriqués à la commande, merci de choisir au début du repas pour éviter l'attente.

The desserts are made to order, thank you to choose at the beginning of the meal to avoid waiting.

Fromages de Normandie 11€

Assiette de 3 fromages AOP normands, petit mesclun

PLATE OF 3 AOP NORMAN CHEESE with green salad

Crème brûlée à la pistache d'Iran et crème fermière normande 11€

CRÈME BRÛLÉE WITH PISTACHIO FROM IRAN, FARMER'S CREAM FROM NORMANDY

La pomme, dessert signature du poisson d'Argent 14€

Trompe-l'œil en chocolat blanc, ganache et confit de pomme au Calvados

THE APPLE, SIGNATURE DESSERT OF LE POISSON D'ARGENT,

Trompe l'oeil in white chocolate, ganache and apple confit with Calvados

Le moelleux au chocolat et caramel d'Isigny 12€

CHOCOLATE AND CARAMEL CAKE FROM ISIGNY

La noix de coco exotique en trompe-l'œil 14€

Coque chocolat noir, ganache noix de coco et insert passion, ananas et mangue

THE EXOTIC COCONUT IN OPTICAL ILLUSION

Dark chocolate, coconut ganache and passion fruit, pineapple and mango insert



Salade de fruits de saison 9€

SEASON FRUITS SALAD

Café ou thé gourmand 13€

4 petites pâtisseries du jour / *Coffee or tea with 4 pastries of the day*

Desserts du jour, à choisir dans notre menu saveur terroir et légèreté 11€

DESSERT OF THE DAY, to choose in the "saveur terroir et légèreté" menu

Glaces & sorbets 2 boules : 5€ / 3 boules : 7€ / 4 boules : 9€

Glaces : vanille, chocolat, pistache, crème Isigny

Sorbets : citron basilic, pomme, passion

Ice cream: vanilla, chocolate, pistachio, Isigny cream. Sorbet: lemon basil, apple, passion fruit

Menu enfant 16€

Une entrée / *One starter*

Assiette de charcuterie

PLATE OF COLD CUTS

ou

Assiette de crevettes roses

PLATE OF PRAWNS

Un plat / *One dish*

Steack haché,
pâtes, légumes du jour
ou pommes de terre grenaille

CHOPPED STEAK,

pasta, vegetables of the day or "baby" potatoes

ou

Poisson du jour,
pâtes, légumes du jour
ou pommes de terre grenaille

FISH OF THE DAY

pasta, vegetables of the day or "baby" potatoes

Un dessert / *One dessert*

Glace 2 boules

2 SCOOPS ICE CREAM

ou

Salade de fruits de saison

SEASON FRUITS SALAD

ou

Compote de pommes

APPLE SAUCE

ou

Brownie chocolat

CHOCOLATE BROWNIE

Eaux minérales

Vittel	25 cl : 3,00€
	50 cl : 5,50€
	1 l : 7,50€
Perrier	33 cl : 4,90€
San Pellegrino	50 cl : 5,50€
	1 l : 7,50€
Châteldon	75 cl : 8,90€

Nos vins au verre (12cl)

Rosés AOC

Saumur pétillant «M de Monguères»	9€
Côtes de Provence «Whispering Angel»	9,50€

Blancs AOC

Menetou-Salon «Cuvée des bénédictins»	9€
Graves Château Pouyanne	9,50€
Petit Chablis Domaine Geoffroy	9,50€
Coteaux du Layon Château Montguéret	9,50€
Gewurztraminer «Les Sorcières» Dopff Irion	10€

Rouges AOC

Saumur Champigny BIO «Les sables» Château de Chaintres	9€
Côte du Rhône Château d'Aquéria	9€
Saint Amour Domaine de la Pirolette	9€
Montagne Saint-Émilion Château Treytins	9,50€

Nos vins de Normandie

«Les Arpents du Soleil»

	50 cl
Blanc cépage Auxerrois 2016	33€
Rouge cépage Pinot noir 2018	33€

Nos vins blancs AOC

		37,5 cl	75 cl	150 cl
Vallée de la Loire				
Menetou-Salon «Cuvée des bénédictins»	2020		39€	
Sancerre – Château Sancerre	2021		58€	
Pouilly-Fumé «Ladoucette» de Ladoucette	2020	29€	53€	99€
Coteaux du Layon «Cuvée Petit St-Louis» – Château Montguéret	2021		39€	

Bourgogne

Monthélie «Sous le Cellier» BIO Clos du Moulin aux Moines	2018		59€	
Corton Charlemagne Domaine Chapuis	2017		132€	
Chablis «Grand Regnard»	2020/2021	38€	65€	110€
Nuits-Saint-Georges «Les Argillats» – Philippe Gavignet	2020		76€	
Saint Romain BIO Clos du Moulin aux Moines	2018		60€	

Bordelais

Graves – Château Pouyanne	2020		39€	
Château Carbonnieux Grand cru classé de Graves, Pessac-Léognan	2016		98€	
Pessac-Léognan «Demoiselles de Larrivet Haut-Brion»	2016		68€	

Vallée du Rhône

Châteauneuf-du-Pape La Paillousse	2021		56€	
--------------------------------------	------	--	-----	--

Alsace

Riesling «Les Murailles» – Dopff Irion	2021		39€	
Gewurztraminer «Les Sorcières» – Dopff Irion	2018		46€	

Nos vins rosés AOC

		50 cl	75 cl	150 cl
Vallée du Rhône				
Tavel – Château d'Aquéria	2021		40€	
Provence				
Côtes de Provence «Whispering Angel»	2021		46€	84€
Côtes de Provence BIO Château des Sarrins	2021		42€	
Vallée de la Loire				
Chinon fillette (50 cl) Pascal et Alain Lorieux	2021	32€		

Nos Champagnes AOC

Les coupes (12 cl)

Blin brut	15€
Moët et Chandon brut Impérial	16€
Blin rosé brut	17€
Esterlin blanc de blanc brut	18€

Les bouteilles (75 cl)

Blin brut	75€
Moët et Chandon brut Impérial	85€
Esterlin blanc de blanc brut	89€
Veuve Clicquot brut	107€
Cuvée «Amour» de Deutz blanc de blanc	2011 199€
Veuve Clicquot rosé brut	134€
Cuvée «Amour» de Deutz rosé	2009 252€
Dom Pérignon Vintage	2010 249€

Nos Cidres de Normandie

Les bolées (25 cl)

½ sec BIO de Roncheville	7€
Brut BIO de Roncheville	7€
Rosé de Cabourg	8€

Les bouteilles (75 cl)

½ sec BIO de Roncheville	20€
Brut BIO de Roncheville	20€
Rosé de Cabourg	20€

Nos vins rouges AOC

Vallée de la Loire

		37,5 cl	75 cl
Menetou-Salon	2019		39€
<i>«Morogues» – Henri Pellé</i>			
Sancerre	2019		42€
<i>Château de Sancerre</i>			
Saint-Nicolas-de-Bourgueil BIO			42€
<i>Domaine de la Closerie</i>			
	2021		
Saumur Champigny	2020	27€	40€
<i>«Vieilles Vignes» – Château de Chaintres</i>			

Bourgogne

Gevrey-Chambertin 1 ^{er} cru	2010		182€
<i>«Lavaut Saint-Jacques» – Louis Latour</i>			
Aloxe Corton 1 ^{er} cru	2017		98€
<i>Domaine Chapuis</i>			
Pommard	2016	52€	–
<i>Louis Latour</i>			
Mercurey 1 ^{er} cru	2020	34€	61€
<i>«Les Puillets» – Château Philippe le Hardi</i>			

Bordelais

Graves	2019	23€	39€
<i>Château Langlet</i>			
Lalande de Pomerol	2014		65€
<i>Château Garraud</i>			
Saint-Estèphe	2014		64€
<i>«Frank Phélan» 2nd vin du Château Phélan Ségur</i>			
Montagne Saint-Émilion	2015		44€
<i>Château Treytins</i>			
Château Chasse-Spleen	2015		102€
<i>«Moulis en Médoc»</i>			
Pomerol	2011		118€
<i>Château Vray la Croix de Gay</i>			

Vallée du Rhône

Crozes-Hermitage BIO	2020		52€
<i>«Aléo Fane» – Natacha Chave</i>			
Saint-Joseph	2020		51€
<i>Courbis</i>			
Châteauneuf-du-Pape	2020		56€
<i>Pierre Amadien</i>			
Cornas BIO	2016		86€
<i>«Rebelle» – David Reynaud</i>			
Côte-Rôtie	2011		98€
<i>«Delas-Seigneur de Maurigon»</i>			