

## **wrap**

Saumon Gravlax, ricotta, crème citronnée ciboulette **11,90**

## **Nos entrées Maisons**

Soupe de Poissons et sa rouille véritable. **9,90**  
Saumon Gravlax aux agrumes et herbes fraîches et jus de betterave **9,90**  
Tartare de Saint Jacques aux agrumes et jeunes pousses espuma d'huîtres **15,00**  
Foie Gras de Canard mi-cuit , Chutney du moment **14,90**  
Tartare de poisson aux trois algues, espuma d' huître ,gel de citron **16,90**  
Carpaccio de Saint-Jacques pesto de Roquette et gel de Citron **18,00**

## **Nos Moules de Bouchot Frites Maison**

( saison de la bouchot AOP de Juillet à Décembre )

Moules Marinières ( beurre, vin blanc, persil, oignons) **14,90**  
Moules Marinières frites (beurre,vin blanc, persil, oignons) **17,90**  
Moules Crème frites (marinières plus crème ) **18,90**  
Moules Fromagères- frites **19,90**

## **Nos Garnitures et sauces (maison)**

Salade verte , Pommes vapeur rissolées , Purée , Frites , Légumes **4,50**  
Pour nos sauces: demander au serveur **2.00**

## **Nos Poissons**

Pavé de saumon rosé , jus de betterave et petits légumes **21,90**  
Dos de Cabillaud au beurre Nantais safrané mousseline de carotte mangue **23,90**  
et ses légumes croquants du moment  
Véritable Choucroute de la mer ( poissons du moment ) **26,90**  
Belle Noix de Saint Jacques en persillade, purée de vitelotte aux herbes **29,00**  
Filet de Dorade snacké- spaghetti de courgettes aux Pesto **23,90**

## **Nos Salades**

Salade César ( sucrine , blanc de poulet , crouton à l'ail , parmesant ) **19,90**  
Salade de Chèvre ( toasts de Chèvre , lardons poêlés, oignons , sucrine , tomates ) **18,50**

## Nos Viandes (d'origine Française )

<b>Filet Boeuf fumé par nos soins- jus Truffé</b>	<b>29,00</b>
<b>Burger Hasting's frites</b> ( steak haché frais,haché maison 120 gr , pain maison et oignons,fromage AOP )	<b>23,00</b>
<b>Tartare de Boeuf au couteau préparé par nos soins, frites maisons</b>	<b>19,90</b>
<b>Entrecôte de race Normande et sa sauce Hasting's</b>	<b>29,00</b>
<b>Frites Maisons ( 350 gr) environ</b>	

## Porc Iberique

<b>Preso Iberica et son Jus</b>	<b>24,00</b>
Ce morceau situé à l'avant du lomo, au-dessus de l'épaule, est fort apprécié des amateurs de viande . On ne le trouve pas sur le cochon rose . Une de ses particularités réside dans l' infiltration du Gras à l'intérieur de la viande : il est fin et bien réparti , ce qui lui donne une texture moelleuse et fondante )	

## Nos Fruits de Mer

<b>Nos Huîtres D'Isigny</b>	
<b>6 : 13,50 9 : 16,50 12 : 25,50</b>	
<b>Nos Crevettes roses</b>	
<b>6 : 9,90 9 : 14,50 12 : 19,00</b>	
<b>Assiette de Bulots mayonnaise</b>	<b>11,20</b>
<b>Duo de Bulots Crevettes</b>	<b>16,00</b>
<b>Tourteau mayonnaise</b>	<b>18,80</b>
<b>Assiette de Bigorneaux</b>	<b>10,20</b>

## Nos Compositions

<b>Assiette de Fruits de Mer</b>	<b>27,00</b>
<b>(bulots,3 crevettes,3 huîtres, bigorneaux, amandes)</b>	
<b>Plateau de Fruits de Mer 1 personne</b>	
<b>49,00</b>	
<b>(demi tourteau, 6 huîtres, 6 crevettes, bulots, bigorneaux , amandes)</b>	

(Pensez à nous donner vos appréciations sur Google ou Trip Advisor. nous y serons attentifs! )

## **Menu petit bassin (-12) 12.00**

**Steack Haché frais- frites ou purée**

**Dos de Cabillaud beurre blanc**

**Moules Crème ou Marinières**

— — — —

**Glace une boule au choix ou crêpe au sucre**

## **Nos Desserts Maison**

( Prise de commande de préférence en début de repas pour vous garantir le dessert de votre choix tout est confectionné sur place , en vous remerciant de compréhension )

<b>Crème brûlée au Grand Marnier</b>	<b>8,50</b>
<b>Profiterole a la vanille sauce chocolat chaud</b>	<b>9,90</b>
<b>Fondant au chocolat de Mimi et sa chantilly maison</b>	<b>9,50</b>
<b>Fromages Normand</b>	<b>12,50</b>
<b>Tarte Tatin caramel beurre salé , boule vanille de Madagascar</b>	<b>9.00</b>
<b>Dessert en live ( préparé devant vous prix par pers)</b>	<b>10,00</b>
<b>2 pers minimum Banane Flambée au Rhum brun</b>	<b>10,00</b>
<b>Crêpe Suzette au beurre d' orange.</b>	<b>10,00</b>

## **Nos crêpes**

<b>Sucre</b>	<b>4.50</b>
<b>Citron, Confiture, Chocolat, Caramel beurre salé, Miel</b>	<b>5.50</b>
<b>Nutella</b>	
<b>Supplément chantilly</b>	<b>2.00</b>

## **Nos Glaces Artisanales**

<b>1 Boule : 3,50 , 2 Boules : 7,00 , 3 Boules : 9,00</b>	
<b>Café Liégeois</b>	<b>9,90</b>
<b>(3 Boules café arabica , sirop café maison ,chantilly maison)</b>	
<b>Chocolat Liégeois</b>	
<b>(3 Boules chocolat Valrhona , chocolat chaud maison , chantilly maison)</b>	<b>9,90</b>
<b>Dame Blanche</b>	
<b>(3 Boules Vanille de Madagascar , chocolat chaud maison ,chantilly)</b>	<b>9,90</b>

(Pensez à nous donner vos appréciations sur google ou trip advisor nous y serons attentifs! )

## Nos Bouteilles Vins Déclinés en Pichet

<u>Vins Blancs de Loire</u>	12cl	25cl	50cl	75cl
Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie AOP	4,80	7,60	14,90	19,90
Sauvignon Val De Loire IGP	5,80	8,80	18,00	25,00
Cheverny AOP ( Domaine Sauger )	6,50	11,00	22,00	27,80
Pouilly Fumé AOP ( Domaine Des Rabichattes)				35,80
Sancerre AOP ( Les Blanchaux)				35,80
<u>Vins Blanc de Bourgogne</u>				
Bourgogne Aligoté AOP ( Buissonnier )	5,50	11,00	22,00	27,60
Saint Véran AOP (Les Charmones )	6,80	12,00	24,00	34,00
Montagny 1er Cru AOP ( Les Coères )				35,80
Chablis AOP ( Domaine Alain Gautheron)				35,80
<u>Autres Régions</u>				
Chardonnay IGP ( Pays D'OC Domaine Gayda )	5,50	9,00	18,00	23,80
Riesling D'Alsace AOP ( Domaine Gustave Lorentz)				25,90
Côtes De Gascogne IGP ( n°4, Domaine Uby )	5,90	9,80	19,60	26,80
<u>Vins Rouges de Bourgogne</u>				
Hautes-Côtes-De-Nuits AOP ( Les Dames Huguettes )	7,50	13,00	26,00	35,00
Mercurey AOP ( Domaine Du Meix Foulot)				45,90
Santenay AOP ( Nuiton-Beaunoy)				46,60
<u>Vins Rouges de la Vallée du Rhône</u>				
Côtes Du Rhône AOP ( Châteaux La Chapelle Saint Pierre)	5,70	9,40	18,80	26,90
Croze Hermitage AOP ( les entrecœurs Domaine Mucyn)	8,10	14,0	28,00	38,00
<u>Vins du Bordelais</u>				
Bordeaux AOP (Beau Mayne , Domaine Dourthe )	5,50	9,00	18,00	25,00
Graves AOP (Châteaux La Garance , Domaine Dourthe )	6,00	9,50	19,00	29,60
<u>Autres Régions</u>				
Côtes de Gascogne IGP (Domaine UBY)	5,10	8,20	16,40	24,00
Brouilly AOP (Châteaux La Valette )	5,80	9,60	19,00	28,00
<u>Vins Rosés</u>				
Rosé De Loire AOP (Pierre et la Cigale , Domaine Saint Pierre)	5,10	8,20	16,40	24,00
Rosé De Provence AOP (Note Bleue , Vigneron de Saint Tropez)	5,10	8,20	16,40	24,00

(L'abus d'alcool est dangereux pour la santé- interdit aux moins de 18 ans)