



POUR COMMENCER SEUL OU À PARTAGER

*RILLETES DE POISSONS DU MOMENT 14.50 €

Homemade fish rillettes

*NOTRE ASSIETTE DE CHARCUTERIE ENTRE 2 TERRES

Jambon fumé de la ferme de Lessay et mortadelle italienne

Pour 1 personne for 1 person 15.00€

Pour 2 personnes for 2 people 25.00€

Sharing board with local ham and mortadella

*DÉCLINAISON DE MIGNARDISES SALÉES

Rillettes de poissons, médaillon de foie gras de canard, tartare de thon, houmous de pois chiches normand « verte » 21.00 €

Selection of appetizers with fish rilette, tuna tartare, normand houmous and home made duck liver

*GAMBAS FUMÉES ET SON HUILE DE BASILIC 19.00 €

Smoked prawn with basilic oil

*HOUMOUS DE POIS CHICHES NORMAND « VERDE » ET SES CHIPS DE TORTILLAS MAISON 15.00 €

homemade and local hummus

*SOUPE DE POISSONS FAÇON RESTO DE MA MÈRE

Recette Originale depuis 1981 15.00 €

Homemade Fish Soup

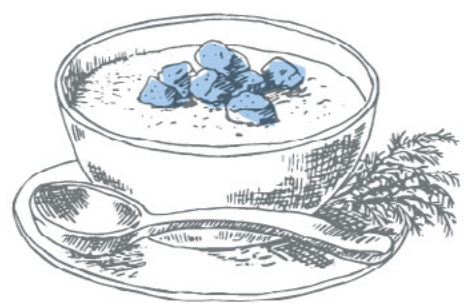
*FOIE GRAS DE CANARD MAISON 22.00 €

Homemade duck liver

*ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS

Chèvre frais fermier « Chèvrerie des Alpines à Saint-Lô », gouda normand et camembert 14.50 €

Selection of normandy cheeses



ACCOMPAGNEMENTS

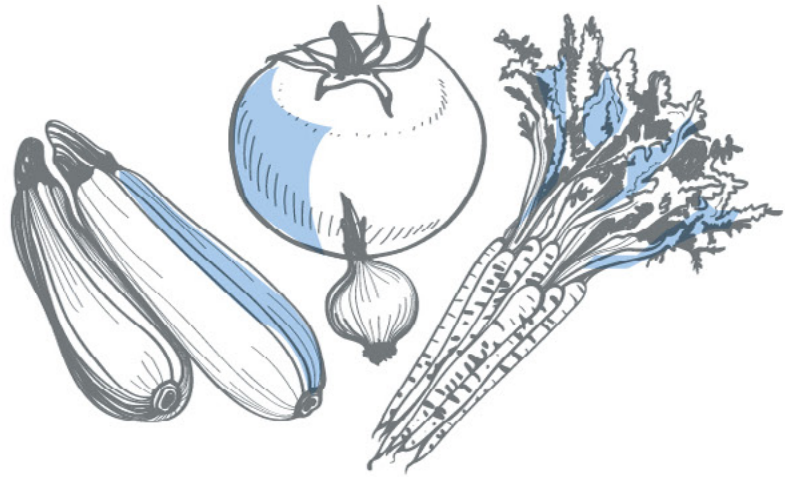
SUPPLÉMENTAIRES

*FRITES 5.00 €

*SALADE 5.00 €

*LÉGUMES/CAVIAR D'AUBERGINES. 5.00 €

*ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE . 5.00 €

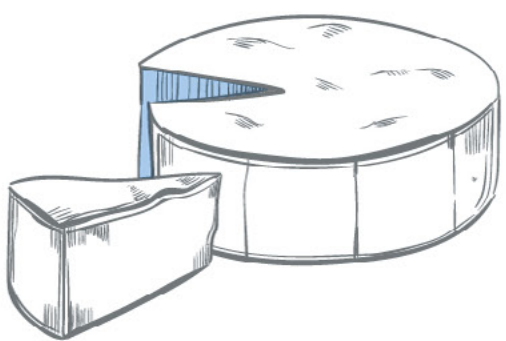


FROMAGES

*ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS

Chèvre frais fermier « Chèvrerie des Alpines à Saint-Lô », gouda normand et camembert 14.50€

Selection of Normandy cheeses



CÔTÉ MER

THON MI-CUIT DE MON PÈRE 26.00 €

Half cooked Tuna

POISSON DU JOUR 22.00 €

Fish of the day

*LA PÊCHE ROYALE !

Coup de cœur du Chef

.....Prix selon arrivage

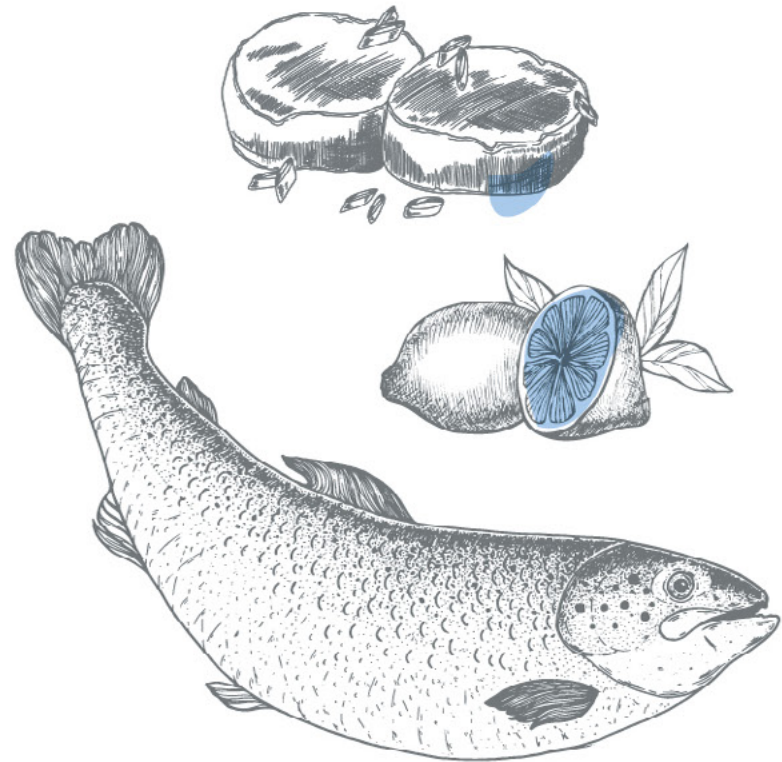
Royal fishing

*TARTARE DE THON ROUGE 25.00 €

Tuna tartare

*FISH & CHIPS 23.00 €

Fish and chips



CÔTÉ "CLASSE-CROÛTE"

SNACK

*LE MORTADELLEMENT BON

Mortadelle, stracciatella, tomates séchées, huile d'olive, crème de pistache-pesto et roquette 25.00 €

Mortadella, stracciatella, dried tomatoes, olive oil, pistachio cream, pesto and salad

*LE VÉGÉTARIEN

Stracciatella, tomates séchées, huile d'olive, crème de pistache-pesto et roquette 22.00 €

Stracciatella, dried tomatoes, olive oil, pistachio cream, pesto and salad

CÔTÉ TERRE

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE

*BELLE PIÈCE DE VIANDE SEUL OU À PARTAGER Voir ardoise

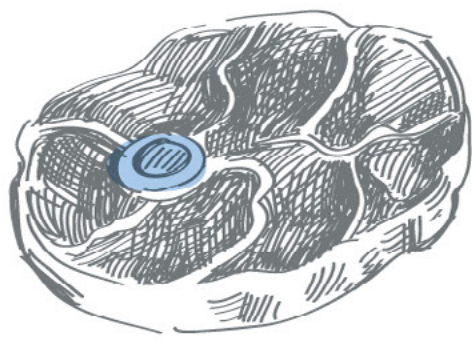
Nice piece of meat for one person or to share - on the board

*LA SAUCISSE ARTISANALE AU CAMEMBERT de Mr Paumier « Boucherie de Saint-Aubin-sur-Mer » 23.00 €

Local sausage with camembert

*RIB'S DU CHEF 26.00 €

Homemade ribs



GOURMANDISES SUCRÉES

ÎLE FLOTTANTE 10.00 €

Floating island

TARTE AU CITRON DESTRUCTURÉE 12.00 €

Lemon tart

MILLE-FEUILLE AUX FRUITS 11.00 €

fruits mille-feuilles

ASSIETTE GOURMANDE

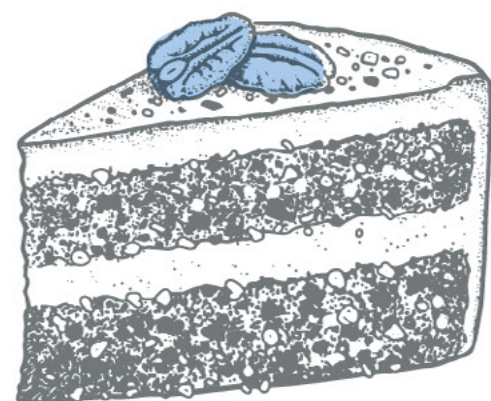
« Déclinaison de mini desserts » .. 12.00 €

Selection of desserts

MOUSSE CHOCOLAT AÉRIENNE

« chocolat Michel Cluizel » 11.50 €

Chocolate mousse



Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

NOS FRUITS DE MER

DÉGUSTATION DE 6 HUITRES N°4 ET SON VERRE DE VIN BLANC 16.50 €

Oysters degustation with glass of white wine

*6 HUITRES N°3 18.00 €

*12 HUITRES N°3 32.00 €

ASSIETTE DE FRUITS DE MER

4 huîtres, bulots, crevettes roses, crevettes grises, langoustines et amandes 33.00 €

Seafood plate

NOTRE ASSIETTE DE CUIITS

Crevettes roses, bulots, langoustines, crevettes grises, 1 araigné ou ½ tourteau selon arrivage 41.00 €

Seafood plate all cooked

PLATEAU DE FRUITS DE MER (1 personne) 6 huîtres, bulots, ½ tourteau ou 1 araignée selon arrivage, crevettes roses, crevettes grises, langoustines et amandes 47.50 €

Seafood platter

*BOUQUET DE CREVETTES GRISES 16.00 €

Grey Shrimps plate

*BOUQUET DE CREVETTES ROSES 19.00 €

Shrimps plate

*ASSIETTE DE BULOTS 17.50 €

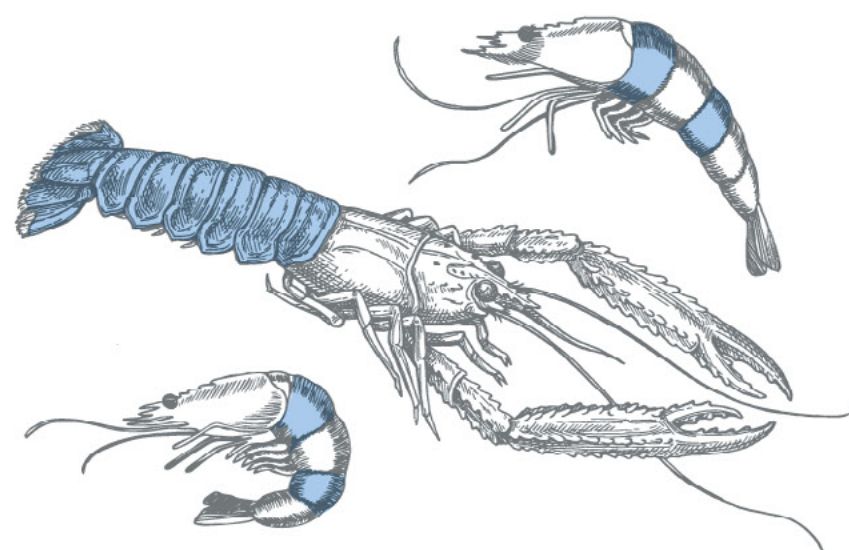
Sea whelks plate

*LE TOURTEAU 22.00 €

Crab

*BUISSON DE LANGOUSTINES 28.00 €

Langoustines plate



NOS MOULES

(DISPONIBLES EN SAISON)

*MOULES MARINIÈRES (frites)..... 19.50 €

Mussels marinière style with french fries

*MOULES NORMANDES (frites)..... 21.00 €

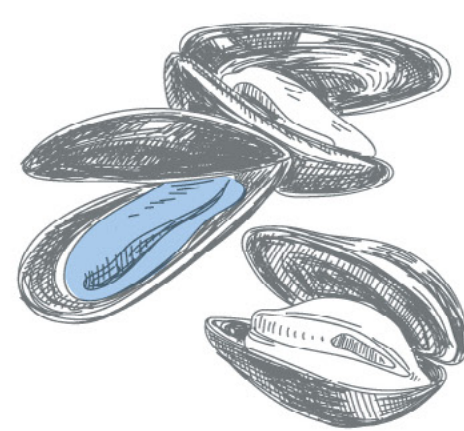
Mussels « à la crème » with french fries

*MOULES CAMEMBERT (frites)..... 22.50 €

Mussels with camembert and french fries

*MOULES ARÔME TRUFFES (frites) 23.00 €

Mussels with truffle and french fries



NOS GLACES

« LES GLACIERS NORMANDS »

vanille, fraise, chocolat, café, pomme, citron, caramel beurre salé, madeleine Jeannette

*UN PARFUM 4.50 €

*DEUX PARFUMS 9.00 €

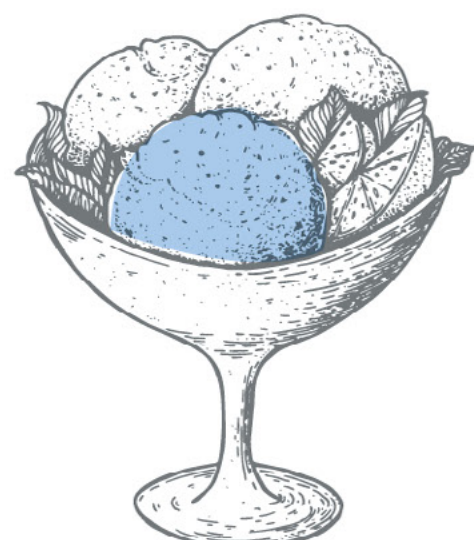
*TROIS PARFUMS 11.50 €

+ supplément chantilly 1.00 €

+ supplément sauce caramel 1.00 €

+ supplément Michel Cluizel

Pâte à tartiner 2.00 €



L'ensemble des * sont également servis l'après-midi

LE Menu BLEU

29.50 €

servi le midi en semaine (sauf jours fériés)

SOUPE DE POISSONS FAÇON RESTO DE MA MÈRE

OU RILLETES DE POISSONS DU MOMENT

OU HOUMOUS DE POIS CHICHES NORMAND VERDE

OU 6 HUITRES N°4 +4.00€

POISSON DU JOUR

OU RIB'S DU CHEF

OU LA SAUCISSE ARTISANALE AU CAMEMBERT DE MR PAUMIER

« Boucherie de Saint-Aubin-sur-Mer » +3.50€

ÎLE FLOTTANTE

OU 2 BOULES DE GLACES DES GLACIERS NORMANDS AU CHOIX

NOS VINS

NORMANDIE BLANC : 1^{ER} VIGNOBLE DE NORMANDIE

Auxerrois IGP les Arpents du Soleil Blanc

Pinot Noir IGP les Arpents du Soleil Rouge

BOURGOGNE :

Mâcon-Azé Domaine de Rochebin AOP Rouge

Mâcon-Azé Domaine de Rochebin AOP Blanc

Chablis Louis Robin ACC

Saint-Véran Marcel de Normont AOP Blanc

VAL DE LOIRE

Sancerre AOC Domaine Laurent Montagu Rouge

Sancerre AOC Domaine Laurent Montagu Blanc

Muscadet Sèvre & Maine sur Lie AOC Domaine de l'Olivier

Sauvignon Touraine AOP Domaine de la Pounière

Pineau d'Aunis Rosé VDF BIO Simon Tardieux

CÔTE DU RHÔNE

Côtes du Rhône Blanc AOC Arthesis BIO

ALSACE

Pinot Gris W. Gisselbrecht AAC

BORDEAUX

Bordeaux AOC Haut l'Abeille

PROVENCE

La Petite Note Bleue IGP méditerranée

Les Maîtres Vignerons de la Presqu'île de Saint-Tropez

VINS DE LA MAISON

Terra Blanc Sauvignon

Terra Blanc Chardonnay

Terra Rouge Merlot

Terra Rosé Grenache

CIDRE

Cidre artisanal de Normandie Brut

CHAMPAGNE

Champagne Lagache Cuvée Brut

DÉCOUVREZ ÉGALEMENT NOS VINS PRESTIGES du moment à l'ardoise

NOS BOISSONS

BIÈRE PRESSION

« BRASSERIE DE LA BAIE »

Brasserie normande et bio !

Thörgoule Blonde 5° 25cl 6.00 €

Thörgoule Blonde 5° 50cl 10.00 €

Thörgoule Ambrée 6.50° 25cl 6.50 €

Thörgoule Ambrée 6.50° 50cl 11.00 €

BIÈRES BOUTEILLE

« BRASSÉE PAR L'ESCALE »

Bière blanche « La Maison Bleue » 33cl

..... 8.50 €

Bière des chefs IPA « mangue-piment » 33cl 8.50 €

APÉRITIFS

Kir maison ou normand (crème cassis, framboise, pêche, mure) 10cl 8.00 €

Kir Royal 10cl 9.50 €

Coupe de champagne 12cl 11.00 €

Notre verre de Vin Bleu 12cl 9.50 €

NOS ALCOOLS 4cl

Campari 8.50 €

Pommeau 8.00 €

Suze 8.00 €

Vodka 8.00 €

Gin 8.00 €

Pastis / Ricard 7.50 €

Martini (rouge ou blanc) 8.00 €

Porto (rouge ou blanc) 8.00 €

Scotch Whisky Clan Campbell 9.50 €

Whiskey Jack Daniels 11.00 €

Whisky Caol Ila 12 ans (Écosse) 16.00 €

Whiskey Jameson (Irlande) 12.50 €

COCKTAILS MAISON

Mojito au Rhum 3 Rivières 12.00 €

Spritz 12.00 €

Virgin Mojito 9.00 €

Americano maison 12.00 €

Cocktail Maison Bleue 11.00 €

Cocktail de jus de fruits 9.00 €

MENU ENFANT

15.00 €

(Jusqu'à 10 ans)

MINI FISH AND CHIPS

OU MINI MOULES FRITES

OU MINI RIB'S +3.00€

UNE BOULE DE GLACE « Les glaciers normands »