

*Fromages normands*

CAMEMBERT / LIVAROT / PONT L'ÉVÈQUE 15

AU CHOIX 11

*Les desserts*

CRÈME BRULÉE 11

BRIOCHE PERDUE 14

RIZ AU LAIT 13

CARAMEL BEURRE SALÉ

FINE AUX POMMES 13

COUPE COLONEL 15

ANANAS RÔTI 14

GLACES ET SORBETS 9

VANILLE, CHOCOLAT, CITRON, FRAISE, FRAMBOISE



**LE DEAUVILLE**

*Normandy Coast*

*Dédié aux produits*

*de la mer*

*et aux*

*Grands classiques*

*de la cuisine normande*





*Prix nets en euros, taxes et services compris.  
Une carte des allergènes est disponible à la demande*

## *Les poissons*

FILET DE BAR À LA GRENOBLOISE 32  
BEURRE CITRONNÉ, CÂPRES, CITRON, CROÛTONS

KOULIBIAC DE SAUMON 34  
ÉPINARDS, CHAMPIGNONS DE PARIS

SAINT-JACQUES TRADITION 38  
CRÈME D'ISIGNY ET FONDUE DE POIREAUX

THON MI-CUIT 35  
VINAIGRE DE CIDRE & GRAINES DE MOUTARDE

## *Les viandes*

ESCALOPE DE VEAU À LA NORMANDE 28

BOUDIN AUX DEUX POMMES 22

LE TIGRE QUI PLEURE 36

### *Garnitures*

Purée, frites, riz  
mesclun, haricots verts

## *Retours de pêche ...*

BAR, DAURADE, TURBOT, SAINT PIERRE,  
LANGOUSTINES, MERLAN, ROUGET, SOLE

*et/ou*

## *Viandes du jour*

CARRÉ D'AGNEAU, ÉPAULE D'AGNEAU,  
CÔTE DE BOEUF, T BONE DE BOEUF,  
CÔTE DE VEAU,  
POULET POUR 2 OU PLUS ...

## *Les pommes de terre*

EN ROBE DES CHAMPS  
GRILLÉE OU ÉCRASÉE

À LA CRÈME D'ISIGNY 18

AUX OEUFES DE SAUMON 28

CAVIAR BAERI 30G MAISON DU CAVIAR 45

## *Les spaghettis fins*

À LA CRÈME CITRONNÉE 12

AU ŒUFS DE SAUMON D'ALASKA 28

AU TARTARE DE THON 32

À LA POUTARGUE 34

PARMESAN RÂPÉ & TRUFFE FRAÎCHE 36

AU CAVIAR BAERI 30G MAISON DU CAVIAR 45

## *Les oeufs brouillés*

AU SAUMON FUMÉ 22

À LA TRUFFE 28

AU CAVIAR SCHRENKI 38

*Pour les enfants ...*  
17

SIROP À L'EAU OU JUS DE FRUITS

## *Plat*

NUGGETS DE POULET

OU

POISSON DU JOUR

## *Dessert*

GLACES & SORBET

## *Le brunch Presqu'île*

*tous les dimanches de 12h à 16h*

ADULTE 55    ENFANT 22

*Boisson chaude*

*Plat aux choix*

*Buffet*

JUS DE FRUITS & DÉTOX

PAINS & VIENNOISERIES

FRUITS DE MER

SÉLECTION DE CHARCUTERIES

VARIÉTÉS DE SALADES

LÉGUMES RÔTIS

SÉLECTION DE FROMAGES NORMANDS

CRÊPES, PANCAKES, COOKIES

FROMAGE BLANC, GRANOLA & CÉRÉALES

ASSORTIMENT DE DESSERTS

*Ainsi qu'une sélection de plats à la carte*

## *Les fruits de mer*

*Uniquement le week end*

	<i>les 3</i>	<i>les 6</i>	<i>les 12</i>
CREVETTES ROSES BIO		18	36
LANGOUSTINES	18	36	72
HUÎTRES DE NORMANDIE N°3	12	24	48

BULOTS MAYONNAISE 13

PLATEAU DE FRUITS DE MER INDIVIDUEL 55

6 HUÎTRES DE NORMANDIE N°3

2 LANGOUSTINES

6 CREVETTES ROSES

BULOTS



## *L'épicerie fine*

HARENGS À LA MOUTARDE 12

SARDINES FUMÉES « SPRATS » 14

ŒUFS DE TRUITE FUMÉE 50G 17

ŒUFS DE SAUMON D'ALASKA 50G 35

ASSIETTE DE POUTARGUE 32

CAVIAR SCHRENKI 50G 90

## *Les taramas*

TARAMA BLANC 12

TARAMA À LA TRUFFE D'ÉTÉ 14

TARAMA À LA POUTARGUE 15

TARAMA D'OURSIN 14

## *Les entrées*

VELOUTÉ ET SOUPE DU JOUR 11

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS 16

ŒUF PARFAIT ET PARMESAN

SALADE D'ENDIVES POMME & NOIX 14

HARICOTS VERTS CHAMPIGNONS PARMESAN 14

CALAMARS FRITS CREAMY SPICY 16

CREVETTES CROUSTILLANTES SAUCE TARTARE 18

PETITS NEMS DE POULET BASILIC THAÏ 17

6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE 19

FOIS GRAS DE CANARD & TOASTS 28

## *Les oeufs mayonnaise*

MIMOSA 8

POUTARGUE 16

TRUFFE 20

CAVIAR BAERI 30

## *Les crus*

CEVICHE DE BAR 19

PIMENT VERT & YUZU

TARTARE DE THON & AVOCAT 23

PONZU, CALAMANSI, HUILE DE SÉSAME

CREVETTES MARINÉES 17

HUILE D'OLIVE & BASILIC FRAIS

SAUMON FUMÉ ÉCOSSAIS 27

CRÈME D'ISIGNY & BLINIS