





LE DEAUVILLE

Normandy Coast



ASSORTIMENT DE FROMAGES

CHÈVRE CENDRÉ
CAMEMBERT
NEUFCHÂTEL

14

LES DESSERTS



LA POMME CARAMÉLISÉE / 12

FRUITS ROUGES & BAIES / 16

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES
& BAIES / 18

MOUSSE AU CHOCOLAT « MDC » / 14

OEUFS À LA NEIGE / 11

BABA AU CALVADOS / 14

LA TARTE AUX POMMES / 14

SORBETS & GLACES / 9



LES PLATEAUX



L'ASSIETTE DE L'ÉCAILLER

3 HUÎTRES
LANGOUSTINES, CREVETTES ROSES
CREVETTES GRISSES
BULOIS ET BIGORNEAUX

31

PETIT PÊCHEUR

6 HUÎTRES
1/2 TOURTEAU
LANGOUSTINES
PALOURDES
CREVETTES ROSES
BULOIS ET BIGORNEAUX

55

LE DEAUVILLE

6 HUÎTRES
1/2 HOMARD
LANGOUSTINES
PALOURDES
CREVETTES ROSES
BULOIS ET BIGORNEAUX

90

LES CRUS & MARINÉS

À AJOUTER À VOTRE PLATEAU

ASSORTIMENT
DE POISSONS CRUS
MARINÉS
SAUMON, THON, BAR

21

LES HUÎTRES



LA FAMILLE BOUTRAIS

OSTRA SPECIALES REGAL N°3 OSTRA SPECIALES REGAL N°5

GÉNÉREUSE
AUX SAVEURS MINÉRALES

PAR 3 PAR 6
12 24

DITE «PAPILLON»
LA PLUS RAFFINÉE

PAR 3 PAR 6
12 24

VERNEUIL

SPECIALES N°3

PAR 3 PAR 6
11 22

FINES N°3

PAR 3 PAR 6
7 14

LA DEGUSTATION D'HUÎTRES

SELECTION DE L'ÉCAILLER

40



LES ENTRÉES



VELOUTÉ DE POTIRON / 13

SALADE D'HARICOTS VERTS &
CHAMPIGNONS DE PARIS / 15

AUBERGINE CARAMÉLISÉE
& BURRATA / 19

COEUR DE LAITUE

AVOCAT / 14 HOMARD / 42

ASSORTIMENT DE POISSONS CRUS
MARINÉS / 29

SAUMON « GRAVLAX » À L'ANETH / 19

AVOCAT THON ÉPICÉ / 23

CEVICHE DE BAR / 19

TARTARE DE CRABE
& AVOCAT / 28

FOIE GRAS & TOAST / 30

CREVETTES MARINÉES & BASILIC / 20
SERVIES TIÈDES

PALOURDES & MARINIÈRE CRÉMÉE,
CIBOULETTE / 23

CALAMARS FRITS,
MAYONNAISE ÉPICÉE / 16



LES PLATS



RIGATONI TOMATE & BASILIC / 19

SPAGHETTI À LA POUTARGUE / 36

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU
FRITES / 24

FILET DE BOEUF AUX POIVRES / 46

LE TIGRE QUI PLEURE / 39

CÔTE DE VEAU
À LA NORMANDE / 41

FOIE DE VEAU RÉDUCTION
BALSAMIQUE / 26

POULET VALLÉE D'AUGE / 28

NOIX DE SAINT- JACQUES
& BEURRE BLANC CITRONNÉ / 45

SAUMON
SAUCE CHAMPAGNE / 31

FILET DE BAR À LA GRENOBLOISE / 30

TOM YAM « CHILI SEA BASS »* / 44

SOLE MEUNIÈRE / 65

ACCOMPAGNEMENTS :
RIZ, HARICOTS VERTS, ÉPINARDS
PURÉE, FRITES



LE BAR DE L'ÉCAILLER



CREVETTES GRISES

LA PORTION
9

BULOTS

LA PORTION
13

BIGORNEAUX

LA PORTION
12

PALOURDES

PAR 6
16

PRAIRES

PAR 6
14

LANGOUSTINES

PAR 3
24

CREVETTES ROSES

PAR 9
27

TOURTEAU

DEMI ENTIER
12 24

HOMARD BLEU

DEMI ENTIER
44 88

LA MAISON
DU CAVIAR

TARAMA
BLANC
13

TARAMA
TRUFFE D'ÉTÉ
16

POUTARGUE
« CIRE D'ABEILLE »
31

OEUFS
DE
SAUMON SAUVAGE
50G
32

CAVIAR
OSCIETRE ROYAL
« GROS GRAINS »
50G
220





LE DEAUVILLE

Normandy Coast

LE BRUNCH

Presqu'île

TOUS LES DIMANCHES DE 12H À 16H

Uniquement sur réservation

BUFFET

ADULTE / 59 ENFANT / 29

EAUX, JUS ET BOISSONS CHAUDES INCLUS



OEUFS

*Commande à table :
brouillés, au plat, en omelette, à la coque*

VIENNOISERIES

Viennoiseries, brioche, pains, miel et confitures

HORS D'OEUVRE

*Saumon gravlax, salades composées,
crudités variées, charcuteries, guacamole*

BUFFET CHAUD

*Mini burger, croque-monsieur, club sandwich saumon et poulet,
coquillettes jambon fromage, assiette de légumes,
tartes salées, velouté*

FROMAGES

Sélection de fromages de la région

LE BAR DE L'ÉCAILLER

*Huîtres, langoustines, bulots, bigorneaux
crevettes roses, crevettes grises*

Commande à table :

Demi tourteau +10

Demi homard bleu +20



Caviar osciètre royal 10g +40

Tarama blanc ou à la truffe

Oeufs de saumon sauvage

MIGNARDISES

*Sélection de pâtisseries,
tartes sucrées, crêpes, pancakes, cookies*