

NOS ENTRÉES

Soupe de poisson (Soupe artisanale, rouille maison, emmental, croûtons)	10,50 €
☰ Gaufre au Saumon fumé <i>Notre coup de coeur</i>	11,90 €
Oeuf Mayonnaise (Mayonnaise Maison)	6,90 €
Assiette d'éperlans frits (Mayonnaise Maison)	12,50 €
Calamars à la Romaine (Mayonnaise Maison)	10,70 €
☰ Brouillade à la truffe noire du périgord sur sa pâte sablée salée	14,50 €

NOS ASSIETTES DE LA MER

Assiette de crevettes (Mayonnaise Maison)	12,80 €
Assiette de bulots cuisson maison (Mayonnaise Maison)	13,90 €
Assiette de Saumon fumé (crème ciboulette maison)	13,50 €
<u>Assiette de la mer</u> : 1 tranche de Saumon fumé, 3 huîtres, 6 crevettes	18,90 €
Bulots, 6 crevettes (Mayonnaise Maison)	17,90 €
Bulots, 6 huîtres (Mayonnaise Maison)	20,80 €
Bulots, 6 crevettes, 6 huîtres (Mayonnaise Maison)	25,80 €
6 Crevettes , 6 huîtres (Mayonnaise maison)	19,50 €
½ tourteau (Mayonnaise maison)	13,50 €

LES HUÎTRES DU PERE GUS

n°3 spéciale de Normandie

- 6 huîtres	13,00 €
- 9 huîtres	19,00 €
- 12 huîtres	24,00 €



Assiette du pêcheur

6 huîtres, bulots, crevettes, ½ tourteau	36,50 €
--	---------



NOS GALETTES



<u>Complète</u> (jambon, oeuf, emmental)	12,90 €
<u>4 Fromages</u> (fromage de chèvre, roquefort, camembert lait cru , emmental)	14,50 €
<u>Chèvre miel</u> (fromage de chèvre, miel, emmental)	14,50 €
<u>Campagnarde</u> (poulet, carbonara maison, emmental)	14,90 €
<u>Norvégienne</u> (saumon fumé, crème ciboulette, emmental, citron)	16,50 €
<u>Indienne</u> (poulet, sauce curry, emmental)	15,90 €
<u>Parisienne</u> (jambon, champignon, crème, emmental)	15,90 €
<u>Normande</u> (camembert lait cru , andouille de Vire, pomme de terre, sauce normande, emmental, poivre normand pomme/calva)	17,70 €

Toutes nos galettes sont à base de farine de blé noir et accompagnées de salade verte.



NOS MARMITES DE MOULES-FRITES

origine selon saison

700g

XXL

☰ <u>Marinières</u>	15,90 €	18,90 €
☰ <u>Crème d'Isigny</u>	16,90 €	19,90 €
☰ <u>Beurre ail et persil</u>	17,90 €	20,90 €
☰ <u>Curry à l'ancienne et lait de coco</u>	17,90 €	20,90 €
☰ <u>Camembert</u> (au lait cru de Normandie)	17,90 €	20,90 €
☰ <u>Roquefort AOP</u>	17,90 €	20,90 €

NOS POISSONS



arrivage quotidien

Dos de Cabillaud façon Fish and Chips (env.200g) sauce maison 22,50 €

☰ **Filet de Dorade** et son pesto rouge maison (confit de tomates séchées, huile olive, ail, basilic frais, pignons de pins), tarte salée aux légumes du moment. 23,50 €

Bar entier grillé (400 - 600g) gratin dauphinois (20min de cuisson) 27,90 €

☰ **Marmite de la Mer aux 3 poissons** et ses légumes frais 26,90 €

NOS SALADES GOURMANDES



Entre Terre et Mer (salade, tomates, jambon, oeuf, saumon, crevettes, crème ciboulette, toast, oignons frits)	20,50 €
Chèvre chaud (salade, lardons, noix, toasts de chèvre oignons frits)	17,20 €
Paysanne (Salade, tomates, jambon, pomme de terre, champignons, toasts camembert lait cru, oignons frits)	17,20 €
Normande (salade, andouille de vire, pommes de terre, tomates, poivre pomme/calva, pulpé à la pomme, toast fromage régional lait cru, oignons frits)	18,90 €
Salade Encas (salade, tomates, oignons frits, poulet, champignons, œuf, oignons frits)	17,20 €
Salade verte Sauce vinaigrette à l'huile d'olive et vinaigre balsamique	5,70€

NOS PÂTES

Composez votre assiette

Toutes nos sauces sont faites maison

14,90 €



Linguine

- crème d'Isigny ☰
- curry à l'ancienne et lait de coco ☰
- roquefort ☰
- camembert au lait cru ☰
- carbonara (crème, oignons, lardons, parmesan) ☰
- bolognaise (napolitaine + viande hachée) ☰
- Poulet curry (+ 2,50 €) ☰
- Saumon (crème, saumon fumé, aneth + 3,50 €) ☰

NOS CROQUES MAISON

Avec jambon et emmental, accompagnés de salade

Croque-Monsieur	13,50 €
Croque-Madame	14,50 €
Croque-Chèvre	15,90 €
Croque-Camembert (lait cru)	15,90 €
Croque – Poulet	15,50 €



NOS PLATS



	Pièce du boucher (selon cours) avec frites	voir ardoise
☰	Supp. sauce maison : moutarde à l'ancienne, roquefort ou camembert (+2 €)	
	Cassolette normande accompagnée de salade : (20 min. cuisson)	24,50€
	(poulet, cidre, calva, champignons, carottes, oignons, pomme de terre, camembert lait cru, crème)	
	Tripes artisanales du Pays d'auge à la mode de Caen	
	(avec frites)	21,50 €
	Andouillette AAAAA de Vire artisanale	24,00 €
	sauce moutarde à l'ancienne, frites	
☰	Camembert au lait cru au four (20 min. cuisson)	26,50 €
	(charcuteries artisanales normandes et de sa pomme de terre, crème ciboulette)	
☰	Escalope de Veau à la normande, linguines	24,90 €
☰	Suprême de volailles normands 200g env.	29,50 €
	Ferme du prieuré, produits locaux élevage plein air	
	Crèmeux à la truffe, gratin dauphinois et ses carottes confites	
	2ème accompagnement	+ 3,50 €
	Assiette de frites	5,50 €
	Assiette de fromages de la région au lait cru	
	(Fromages locales du moment, salade, noix, beurre)	8,90 €
	Tout changements de garniture sera facturé à la carte	
	Supplément sauce mayonnaise, tartare, aioli,	2,50 €
	Supplément sauce moutarde	3,50 €
	Supplément sauce roquefort, camembert	2,00 €

MENU BAMBIN 12,50 € - 10 ans

Moules marinières frites ou
Linguines carbonara ou bolognaise ou
Beignets de poissons frites
glace surprise,
Sirop à l'eau