

LE MENU ENFANT

Filet de poisson
ou
Steak haché ou jambon frites

★★★

Glace

★★★

Limonade

7,00 €



19,80 €

LE MENU TOURISTIQUE

Uniquement le midi

15,00 €

Coquille de poisson gratinée
ou
moules marinières
ou
buffet d'entrées

★★★

Filet de poisson du jour
à la meunière
ou
steak
ou
plat du jour

★★★

Ile flottante
ou
fromage
ou
glace 2 boules

LE MENU DES ABERS

Coquille Saint-Jacques aux petits légumes
ou

Mouclade gratinée

ou

Aumônière de fromage de chèvre aux pommes

ou

Assiette de 6 huîtres N° 3 et ses crevettes

ou

Soupe de poissons

★★★

Filet de Julienne sauce dieppoise
ou

Pavé de saumon à l'oseille

ou

Jambon à l'os sauce Porto

ou

Bavette à l'échalote

★★★

Crème brûlée

ou

Mousse au chocolat

ou

Ile flottante

ou

Glace 2 boules

MENU DES LEGENDES

Assiette de 8 huîtres N° 3

ou

Fricassée de langoustines à l'Américaine

ou

Assiette de la mer

(Pince de crabe, 2 langoustines, 2 huîtres n° 3, crevettes)

ou

Salade Périgourdine

(Salade, tomates, foie gras, magret fumé, œuf poché, jambon fumé)

★★★

Filet de lieu jaune aux petits légumes

ou

Duo de lieu et saumon aux deux sauces

ou

Faux-filet beurre maître d'hôtel

ou

Filet mignon de porc sauce cidre

★★★

Sablé au chocolat

ou

Tarte aux fraises

ou

Crumble aux pommes

ou

Crème brûlée

ou

Glace 3 boules

24,00 €

28,50 €

MENU DE LA ROSE DES VENTS

Assiette du pêcheur

(1/2 crabe, 3 langoustines, 4 crevettes, bigorneaux, 3 huîtres N°3)

ou

Croustade de la mer

(Crabe, Saint-Jacques, moules, crevettes, langoustines)

ou

Saumon fumé et sa crème ciboulette

ou

Foie gras de canard sur son lit de pommes

★★★

Brochette de coquilles Saint-Jacques

(Aux spaghettis de légumes)

ou

Médallions de lotte à l'américaine

ou

Filet de lieu jaune aux senteurs océanes

ou

Pavé de rumsteack sauce au choix

ou

Trio de viandes

(Filet de bœuf, filet mignon de porc, filet mignon de veau)

★★★

Tarte tatin maison et sa glace vanille

ou

Nougat glacé et son coulis de fruits

ou

Sablé aux fraises

ou

Poire Belle Hélène

ou

Pêche Melba

34,50 €

MENU DU PAYS D'IROISE

Assiette de fruits de mer

(1/2 crabe, 4 langoustines, 6 crevettes, 4 huîtres N° 3, bigorneaux, palourdes)

ou

Cassoline de coquilles Saint-Jacques en croûte

ou

Gratin de langoustines aux senteurs marines

ou

Salade entre terre et mer

(Salade, tomates, magret, foie gras, saumon fumé, crevettes, avocat, Saint-Jacques, palourdes)

★★★

Marmite du pêcheur

(Lieu, saumon, lotte, palourdes, moules, légumes émincés, sauce)

ou

Filet de bœuf et sa tranche de foie gras de canard

(Sauce périgourdine)

★★★

Cœur fondant au chocolat et sa glace vanille

ou

Nougat glacé et son coulis de fruits rouges

ou

Assiette gourmande

(Sablé au chocolat, tarte aux fraises, tarte tatin, glace)

AU BANC DE L'ÉCAILLER

selon arrivage

- Plateau de fruits de mer (la part) 29,00 €
(1 crabe, 6 langoustines, 3 palourdes, bigorneaux, 6 crevettes, 4 huîtres N°3)
- Assiette du pêcheur 21,00 €
(1/2 crabe, 3 langoustines, 4 crevettes, bigorneaux, 3 huîtres N°3)
- Assiette de la mer 18,50 €
(Pince de crabe, 2 langoustines, 2 huîtres n° 3, crevettes)
- Assiette d'huîtres creuses N° 3 (Les 10) 13,00 €
- Buisson de langoustines 24,00 €
- Crabe ou araignée mayonnaise 15,00 €

NOS ENTREES FROIDES

- Salade périgourdine 12,00 €
(Salade, tomates, foie gras, magret fumé, œuf poché, jambon fumé)
- Salade entre terre et mer 13,50 €
(Salade, tomates, magret, foie gras, saumon fumé, crevettes, avocat, Saint-Jacques, palourdes)
- Salade de chèvre 10,00 €
(Salade verte, tomates, chèvre chaud, noix, lardons)
- Saumon fumé et sa crème ciboulette 15,00 €
- Foie gras de canard sur son lit de pommes 18,50 €

NOS ENTREES CHAUDES

- Saint-Jacques aux petits légumes 9,50 €
- Gratinée de poissons 7,50 €
- Mouclade gratinée 9,00 €
- Moules marinières 7,50 €
- Fricassée de langoustines 10,50 €
- Croustade de la mer 12,00 €
(Crabe, Saint-Jacques, moules, crevettes, langoustines)
- Soupe de poissons 6,50 €

LES SAVEURS MARINES

- Filet de Julienne *sauce dieppoise* 13,50 €
- Pavé de saumon à l'oseille 13,00 €
- Filet de lieu *aux senteurs océanes* 15,80 €
- Médillons de lotte à l'américaine 16,00 €
- Marmite du pêcheur 19,50 €
- Brochette de Saint-Jacques 17,00 €
- Filet de poisson du jour 12,00 €

Accompagnements : Riz, légumes, pommes de terre au choix

LES VIANDES

sont d'origine française

- Jambon à l'os sauce porto 14,50 €
- Filet mignon de porc *sauce cidre* 15,00 €
- Bavette à l'échalote 15,50 €
- Pavé de rumsteack 16,00 €
- Faux-filet 16,00 €
- Entrecôte 16,00 €
- Filet de bœuf 19,50 €
- Trio de viandes (*Filet de bœuf, filet mignon de porc, filet mignon de veau*) ... 18,00 €
- Escalope de veau à la crème 16,00 €

Accompagnements : Gratin dauphinois, frites, ratatouille au choix

LES PLAISIRS SUCRES

- Ile flottante 4,50 €
- Mousse au chocolat 4,50 €
- Crème brûlée 4,50 €
- Crumble aux pommes 5,00 €
- Sablé au chocolat 6,50 €
- Tarte tatin 5,50 €
- Sablé aux fraises 6,50 €
- Cœur fondant au chocolat et glace vanille 8,00 €
- Assiette gourmande 9,50 €

LES SPIRITUEUX

- Irish Coffee 7,00 €
- Coupe Colonel 7,00 €
- Coupe Normande 7,00 €
- Coupe Dijonnaise 7,00 €
- Coupe Martiniquaise 7,00 €

LES DELICES GLACES

Parfums : Vanille, fraise, chocolat, café, rhum raisins, noix de coco, citron, cassis, pomme, framboise

- La boule 2,00 €
- Poire Belle Hélène 6,50 €
- Pêche Melba 6,50 €
- Fraise Melba 6,50 €
- Profiteroles *au chocolat* 7,00 €
- Nougat glacé 7,00 €