

L'INDIGO

Cuisine traditionnelle entre terre & mer

06 33 26 02 33 – 06 31 66 38 58

Nos menus, entrées, plats et desserts

English card available inside

MENU

Entrée-Plat ou Plat-Dessert 14,50€ Entrée-Plat-Dessert 18,50€

Entrées

Samossas Normand
Verrine Pêche & Thon
Œufs Mayonnaise

Plats

Fish & Chips et ses frites
Bavette, 1 sauce au choix
Plat du Jour

Desserts

Fromage Blanc Coulis Fruits Rouges
2 boules de glaces au choix
Dessert du Jour

MENU ENFANT

Boisson, Plat, Dessert 9,50€ (Jusqu'à 12 ans)

Boissons

1 verre de Coca ou Jus d'Orange ou Jus de pomme ou thé glacé ou
1 sirop à l'eau
*si autre, supplément 1€

Plats

Nuggets de poulet & frites
Hamburger frites

Dessert

1 boule de glaces au choix

Moules marinières ou crème & frites

◆ Nos planches à partager (2 personnes) ◆

Campagne : 4 Rosette, 4 Chorizo, Rillettes, 2 jambon de Pays 13,50
Mixte (1/2 campagne + Fromages) : 2 portions Camembert, 2 Pont l'Evêque, 2 chèvre 15,50
Mixte Tapas : 6 Oignons rings, 4 Camemberts panés, 4 Sticks Mozza, 6 Beignets de Calmar 14,50
Basse-Cour : 4 Nuggets, 4 Nems au poulet, 4 wings poulet 14,50

◆ Nos moules (servies avec frites fraîches) ◆

Moules marinières (base de vin blanc, oignon) 12,50
Moules crème 14,00
Moules normandes : crème, champignons, Calvados 14,50
Moules indiennes : crème, curry 14,50
Moules camembert : crème, camembert 14,50
Moules roquefort : crème, roquefort 15,00
Moules mexicaines : oignon, poivron, chorizo, piment 15,50

◆ Nos Salades froides ◆

Poke Bowl végétarien : Assortiment de légumes de saison, Riz 13,00
Poke Bowl Saumon : Assortiment de légumes de saison, Riz, Saumon mariné 16,00
Salade de Raie : Salade, tomates, poivrons grillés, patates, aile de raie, câpres, vinaigrette 16,50
Salade César Poulet : Salade, Poulet, tomates, Parmesan, craûtons 16,50

◆ Nos Salades chaudes & Tartines ◆

Salade de Chèvre chaud : Salade, tomates, jambon de pays, chèvre chaud, noix, miel 15,50
Salade Périgourdine : Salade, tomates, gésiers, magret de canard fumé, roquefort 17,00
Salade normande : Salade, 1/2 camembert pané, pesto, pomme, noix, Jambon de pays, tomates séchées 17,50
Tartine Saumon : Crème ciboulette, tomate, Saumon, emmental, guacamole & Frites / salade 14,00
Tartine Normande : Crème, Poulet, Patates, pommes, oignon, camembert & Frites / salade 14,00

◆ Accompagnements et Sauces ◆

Frites fraîches, Tagliatelles, Pomme vapeur, Ratatouille, Gratin Dauphinois, Salade, Riz

Camembert, Echalote, Poivre, Aioli, Roquefort, Béarnaise

Accompagnement supplémentaire : 3,00€

◆ Nos Fromages & Desserts ◆

La portion de fromage	2,50	L'assiette de 3 fromages	7,00
Pont L'Evêque, Chèvre, Camembert			
Fromage blanc coulis fruits rouges	5,00	Mousse au chocolat	6,00
Pain perdu revisité & crème anglaise	5,50	Crème brûlée	6,50
Tarte Tatin caramel beurre salé	6,00	Tiramisu au spéculoos	7,00
Cœur fondant chocolat & crème anglaise	7,00	Profiteroles	9,00
Café / Thé Gourmand (3 gourmandises)	7,50 / 8,50		
Champagne ou Digestif* Gourmand	13,00	*Get, Cognac, Baileys, Calvados ou Rhum	

Supplément boule de glace : 2,20 / Supplément Chantilly : 1,00

◆ Nos crêpes ◆

Servies uniquement de 15h à 18h

Crêpe nature	2,00	Crêpe sucre	2,50
Crêpe sauce fruits rouges	3,00	Crêpe confiture (abricot, fraise)	3,00
Crêpe Miel	3,50	Crêpe Citron	2,50
Crêpe Chocolat maison	3,50	Crêpe Caramel beurre salé maison	3,50
Crêpe Nutella	4,00		

Prix nets, service compris

◆ Nos entrées ◆

2 œufs mayonnaise	4,50	Samossas Normand (Pommes, oignons, camembert)	5,00
Tomate mozzarella	6,50	Verrine pêche & thon mayonnaise	5,00
8 beignets de calmars	6,50	Assiette de Jambon de Pays (4 tranches)	7,50
6 escargots	8,00	8 Crevettes	8,00
+/- 350g de Bulots	8,50	Huîtres N°3 Les 6 / 9 / 12	12,00 / 18,00 / 24,00
Le Demi-Homard (200/300g)		Selon arrivage et cours	

◆ Nos Viandes et Plats ◆

Escalope de dinde à la normande	13,50	Bavette, 1 sauce au choix	15,00
Tartare de Bœuf (non préparé, Frites/Salade)	16,50	Filet de canard au poivre	19,00
Pavé de Rumsteak, 1 sauce au choix	18,00		

Planche Charcuterie et ½ Camembert rôti 19,50
2 Jambon de pays, 4 Chorizos, 4 Rosettes, PDT rissolées
Planche du boucher à la plancha 20,50
Rumsteak, Escalope de dinde, Canard, 1 sauce

Hamburger végété (blé/oignon)	14,50	Hamburger poulet	16,00
Hamburger Steak Haché 180g	17,50	Pâtes carbonara	13,00

◆ Nos Poissons et Fruits de Mer ◆

Assiette Crevettes (8) et Bulots (+/-350g) 16,00
Assiette de Fruits de mer : +/- 350g Bulots, 8 Crevettes, 5 Huîtres 21,00
Fish and Chips, sauce béarnaise 13,50
Aile de Raie à la crème 15,00
Tartare de Saumon, Frite & Salade 17,50
Filet de Bar crème et crevettes 19,50
Dos de Cabillaud à la crème 19,50
Pavé de Saumon, crème ciboulette 19,50
Trilogie de poissons : Cabillaud, Saumon, Haddock, Sauce Fruit de Mer 20,00
Choucroute de la Mer : Chou, Cabillaud, Saumon, Haddock, Moules, Crevettes 22,00
St Jacques (5) à la normande 20,50
Gambas flambées (5), coco & piment 20,50

◆ Nos Glaces ◆

Poire Belle-Hélène	8,70	Pêche Melba	8,70
Poire, Vanille, morceaux poire, chocolat, chantilly		Pêche, Vanille, morceaux pêche, sauce fruits rouge, chantilly	
Dame Blanche	8,50	Café Liégeois	8,70
Vanille, chocolat, chantilly		Café, Vanille, expresso, sauce café, chantilly	
Chocolat Liégeois	8,50	Caramel Liégeois	8,50
Chocolat, Vanille, sauce chocolat, chantilly		Caramel, Vanille, caramel beurre salé, chantilly	
Fruits Rouges	8,50	Banana Split	9,25
Framboise, Fraise, Cassis, sauce fruits rouges, chantilly		Vanille, Fraise, Chocolat, Banane, sauce chocolat, chantilly	
Coupe Colonel	9,50	Coupe Façon Mojito	9,50
Citron vert, Vodka		Citron vert, Rhum blanc	
Coupe After Eight	9,50	Coupe Trou Normand	9,50
Menthe, Get 27		Poire, Calvados	

1 boule : 2,20 / 2 boules : 4,30 / 3 boules : 6,50

Parfums : Fraise, Chocolat Noir, Vanille, Café, Rhum-Raisin, Menthe, Poire, Pêche, Caramel Beurre salé, Pistache, Citron Vert, Framboise, Cassis, Smarties

Milk-Shake (servi uniquement de 15h à 18h) : 2 boules de glaces au choix, lait entier **6,00€**