

À partager

LA MER BOÎTE DE SARDINES, BULOTS, CREVETTES ROSES, RILLETES DE POISSON	25€
LA TERRE JAMBON FUMÉ, SAUCISSON, CHORIZO, PATÉ EN CROÛTE	22€
LA FROMAGÈRE CAMEMBERT, PONT-L'ÉVÊQUE, COMTÉ, ROCAMADOUR	14€

La Trouvillaise

6 HUÎTRES OU 12 HUÎTRES
& VERRE DE BLANC « LES ROCHES BLANCHES »
16€ - 28€

Le Menu de June

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

J 26€ R 39€

COMPOSEZ VOTRE MENU À L'AIDE DES SYMBOLES SITUÉS À CÔTÉ DES PLATS

Le Menu de Zoé -10ANS

NUGGETS OU FISH & CHIPS
FRITES OU JULIENNE DE LÉGUMES

-

1 BOULE DE GLACE
SIROP OU DIABOLO

15€

Entrées

J OEUF & MAYONNAISE MAISON	8€
J RILLETES DE POISSON	11€
BEIGNETS DE CALAMARS SAUCE TARTARE	11€
R BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTES SAUCE ARABIATA	11€
R FOIE GRAS MAISON CHUTNEY DE FIGUES	20€
R CAMEMBERT RÔTI AU MIEL	11€
J PATÉ EN CROÛTE	8€

Salades

LA CÉSAR CLASSIQUE	17€
SALADE, POULET PANÉ, OEUFS DURS, CROÛTONS, COPEAUX DE PARMESAN, SAUCE CÉSAR	
LA CHÈVRE CHAUD	16€
SALADE, TOASTS DE CHÈVRE CHAUD & MIEL, TOMATES, JAMBON SERRANO, OEUFS DURS	
INSALATA PUGLIESE	17€
SALADE, BURRATINA, TOMATES, JAMBON SERRANO, OEUFS DURS, CROÛTONS, COPEAUX DE PARMESAN	

Crustacés

R HUÎTRES PLEINE MER N°3 PAR 6 / PAR 12	13€ / 25€
J CREVETTES ROSES & MAYONNAISE MAISON	12€
BULOTS & MAYONNAISE MAISON	11€
ASSIETTE DE L'ÉCAILLER 4 HUÎTRES, BULOTS, CREVETTES ROSES, MAYONNAISE MAISON	23€

Moules SELON ARRIVAGE / SAISON

MARINIÈRE	15€
À LA CRÈME	16€

Viandes

LE BURGER DE June	21€
STEAK HACHÉ, BACON, CHEDDAR, TOMATES, OIGNONS CONFITS, SAUCE BURGER, SALADE	

🍷 SUPRÊME DE POULET VALLÉE D'AUGE	19€
TARTARE DE BOEUF PRÉPARÉ	19€
(+4€) 🍷 BELLE ENTRECÔTE 350G	32€
🍷 BAVETTE OIGNONS CONFITS	21€
🍷 SOURIS D'AGNEAU CONFITE	27€

Poissons

PAVÉ DE SAUMON SAUCE BÉARNAISE	23€
🍷 DOS DE CABILLAUD BEURRE BLANC AUX AGRUMES	24€
DORADE SERVIE ENTIÈRE BEURRE BLANC	29€
FISH & CHIPS SAUCE TARTARE	21€
🍷 LIEU NOIR SAUCE VIERGE	19€

Linguines

LES LINGUINES DE June SAUCE TOMATE, BURRATINA, JAMBON SERRANO, TOMATES CONFITES, PARMESAN	24€
LES NORDIQUES SAUMON, SAUCE CRÈME CITRONNÉE	22€
🍷 AL TARTUFO CRÈME DE TRUFFE, TRUFFE FRAÎCHE DE SAISON, COPEAUX DE PARMESAN	25€

Accompagnements FRITES FRAÎCHES / PURÉE / JULIENNE DE LÉGUMES / LINGUINES

Pour Terminer

🍷 MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON	8€
🍷 PANNA COTTA MAISON COULIS FRUITS ROUGES	8€
🍷 CHEESECAKE CRÈME FOUETTÉE	9€
🍷 BRIOCHE PERDUE CARAMEL BEURRE SALÉ, CRÈME FOUETTÉE, GLACE VANILLE	9€
🍷 MOELLEUX CHOCOLAT CRÈME ANGLAISE, CRÈME FOUETTÉE	9€
🍷 BABA AU RHUM OU CALVADOS CRÈME FOUETTÉE	9€
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	10€

Boissons chaudes

ESPRESSO	2,5€	NOISETTE	2,7€
DÉCAFEINÉ	2,5€	CRÈME	4€
DOUBLE	5€	CAPPUCCINO	5€
ALLONGÉ	2,7€	CHOCOLAT CHAUD	5€
		THÉ	5€

Bières pression

HEINEKEN 25CL / 50CL	4€ / 8€
AFFLIGEM 25CL / 50CL	5€ / 10€
MONACO 25CL / 50CL	4€ / 8€

Cidre Bréavoine

VERRE	6€
BOUTEILLE 75CL	16€

Boissons fraîches

SODA COCA 33CL, COCA ZÉRO 33CL, ORANGINA 25CL, FUZE TEA 25CL, SCHWEPPES AGRUMES 25CL, SCHWEPPES TONIC 25CL	5€
LIMONADE / DIABOLO 25CL	4,5€
PERRIER 33CL	4€
SIROP À L'EAU 25CL GRENADINE, MENTHE, FRAISE, PÊCHE, CITRON, VIOLETTE	3€
JUS DE FRUITS GRANINI 25CL ORANGE, ANANAS, ABRICOT, POMME, TOMATE	5€
ORANGE OU CITRON PRÉSSÉ	7€

Apéritifs

KIR VIN BLANC	5€	RICARD	5€
KIR NORMAND	5€	PORTO ROUGE	5€
KIR ROYAL	12€	MARTINI BLANC OU ROUGE	5€
COUPE DE CHAMPAGNE	12€	MUSCAT	5€
AMERICANO MAISON	12€	POMMEAU	5€

Cocktails

SPRITZ APÉROL, PROSECCO, PERRIER	12€
MOJITO CLASSIQUE / FRAISE / PASSION RHUM, MENTHE, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, PERRIER	12€
BLOODY MARY VODKA, JUS DE TOMATE, TABASCO, SEL DE CÉLERI	12€
SEX ON THE BEACH VODKA, CRANBERRY, JUS D'ANANAS, CRÈME DE PÊCHE	10€
CAÏPIRINHA CAÇHAÇA, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE	10€

Cocktails sans alcool

VIRGIN MOJITO CITRON VERT, MENTHE, SUCRE DE CANNE, PERRIER	8€
LE TROUVILLE JUS D'ANANAS, JUS D'ORANGE, GRENADINE	8€

Eau

EVIAN OU SAN PELLEGRINO 50CL / 1L	6€ / 8€
CHATELDON 75CL	10€

La Carte des Vins



Rouge

RHÔNE	
AOP COTES DU RHONE « LES COPAINS »	26€ 7€
AOP LUBERON « MARRENON CLASSIQUE » SOUPLE, CHARNU, COMPLEXE	27€
LOIRE	
AOP CHINON « L'AMARANTHE » BAUDRY DUTOUR GOURMAND, ÉPICÉ	29€ 8€
PROVENCE	
IGP MEDITERANNEE PINOT NOIR « LES GRAINS » CARACTÈRE, INTENSE	28€
BOURGOGNE	
AOP COTEAUX BOURGUIGNON « DOMAINE DE LA CREUZE NOIRE »	31€
AOP HAUTES COTES DE NUITS « MOILLARD GRIVOT » GÉNÉREUX, STRUCTURÉ	48€
AOP GIVRY 1ER CRU MONOPOLE CLOS SAINT PAUL « DOMAINE LUMPP » SUAVE, STRUCTURÉ	63€
BORDEAUX	
AOP HAUT MEDOC CRU BOURGEOIS CHÂTEAU PUY CASTERA RICHE, ÉLÉGANT	32€ 8€
AOP HAUT MEDOC L'HERITAGE DE CHASSE SPLEEN	62€
AOP SAINT EMILION GRAND CRU « BARON DE BOUTISSE » PUISSANT, ÉPICÉ, CACAO	42€

Blanc

BOURGOGNE	
AOP HAUTES CÔTES DE NUITS PROSPER MAUFOUX	48€
AOP CHABLIS « LE FINAGE » BY LA CHABLISIENNE FRAIS, FLORALE, OPULENT	37€
AOP MERCUREY DOMAINE DE LA CROIX JAQUELET MAISON FAIVELEY- 2017	64€
LOIRE	
AOP MUSCADET SEVRE ET MAINE S/LIE « CONFLUENT » FAMILLE LIEUBEAU MINÉRALISÉ, IODÉ	29€ 8€
AOP QUINCY DOMAINE DE L'EPINE « UNE PROMESSE » ELODIE VILLEPLET FRAIS, VIF, ÉLÉGANT	36€
LANGUEDOC-ROUSSILLON	
IGP OC CHARDONNAY FORTANT DE FRANCE AROMATIQUE, FRAIS, ROND	26€ 7€
CÔTES DU RHÔNE	
AOP COTES DU RHONE CJVT NOTES DE FRUITS JAUNES	27€
IGP GARD LES DEMOISELLES DE ROCHEFORT	25€
SUD OUEST IGP COTES DE GASCOGNE	
IGP COTES DE GASCOGNE « LE JOYAUX DE JOY » FRAIS, MOELLEUX, ÉQUILIBRÉ	26€ 7€
BORDEAUX	
AOP BORDEAUX CHÂTEAU ROQUEFORT « LES ROCHES BLANCHES »	27€ 7€

Rosé

IGP ALPES DE HAUTE PROVENCE « JAS DES VIGNES »	25€ 7€
AOP COTES DE PROVENCE « WHISPERING ANGEL »	36€
IGP ILE DE BEAUTE « ISULA CARA »	28€

Champagne

AOP CHAMPAGNE MERCIER BLANC DE NOIR	70€ 12€
AOP CHAMPAGNE VEUVE CLIQUOT	85€
AOP CHAMPAGNE MOET ET CHANDON MILLESIME - 2015	95€