

le Cotentin

Restaurant - Pizzeria le Cot'

Bar à Vin

Les Appart'Hôtels du Cot'

Repas de groupe

Privatisation possible de l'établissement pour soirée privée

Hébergement en Appart'Hôtels

02.33.04.84.18

13, place Edmond Laquaine - 50580 PORT-BAIL-SUR-MER

le Cot'

Fermeture le Dimanche soir et le Lundi

Nos fournisseurs locaux

Magret de canard : Elevage de la Fraserie à St Martin-le-Hébert

Huîtres : Jean-Paul Bluzat, Ostréiculteur à Denneville

Coquillages et Crustacés : La Marée de Carteret à Carteret

Pains : Boulangerie-Pâtisserie Clérot à Barneville-Carteret

Pains burger : Boulangerie-Pâtisserie Clérot à Barneville-Carteret

Carte des Boissons

Nos Apéritifs

Anisé 2 cl Ricard, Pastis, Suze	2,90 €
Vins cuits 5 cl, Muscat, Porto	3,50 €
Campari, Martini, Pommeau	3,50 €
Kirs façon maison, crème de cassis, framboise, pêche	3,20 €
Kir Normand, cidre brut et crème de cassis	3,60 €
Kir pétillant	3,90 €
Flûte de pétillant	3,50 €
Flûte de Champagne « Guichard Pichelin »	7,50 €
Bouteille de Champagne « Guichard Pichelin » brut collection	46,00 €
Bouteille Champagne Mumm	59,00 €

Nos Whiskies

Clan Campbell	5,00 €
Jack Daniel's	6,50 €
Aberlour 10 ans	6,50 €
Oban 14 ans	7,20 €
Ardbeg 10 ans	7,20 €

Nos Cocktails

Américano	7,00 €
Ti-punch	6,50 €
Mojito	7,00 €
Pina colada	7,00 €
Gin tonic	6,50 €
Sex on the beach	7,00 €
Spritz	7,00 €
Téquila sunrise	6,50 €
Cuba libre	6,50 €
Cocktail du Cot'	7,00 €

Nos Digestifs

Cognac, Calvados	4,70 €
Cointreau, Amaretto, Vodka	6,00 €
Calvados hors d'âge, Cognac xo	7,00 €
Rhum Diplomatico, Don papa	7,00 €
Baileys, Manzanita	4,70 €
Get 27, Get 31	4,70 €
Gin hendricks	7,00 €

Carte des Boissons

Nos Boissons sans Alcool

Jus de fruit Pago 20 cl, orange, fraise, abricot, pamplemousse, ananas, pomme, tomate	3,50 €
Coca cola 33 cl, Spite 33 cl, Fanta citron 33 cl, Perrier 33 cl	3,50 €
Schweppes 25 cl, Schweppes agrumes 25 cl, Orangina 25 cl, Ice tea pêche 25 cl	3,50 €
Sirop à l'eau	1,80 €
Limonade au verre	2,20 €
Diabolo	2,50 €
Jus d'orange ou citron pressé	4,50 €
Cocktail de fruits	4,50 €
Red bull canette	2,50 €
Bière sans alcool	2,90 €
Café	1,50 €
Déca	1,70 €
Thé bio Malongo, earl grey vert menthe, gun powder, jasmin, vanille, fruits rouges, darjeeling, noir, english breakfast	3,50 €
Infusion bio Malongo, tilleul menthe, verveine	3,50 €
Eaux plates Vittel 50 cl	3,50 €
Vittel 100 cl	4,50 €
Eaux gazeuse San Pellegrino 50 cl	4,50 €
San Pellegrino 100 cl	5,50 €

Nos Bières et Cidre

<i>Nos Bières et Cidre</i>	25 cl	50 cl
Pression Ducasse 25 cl ou 50 cl	4,40 € - 8,80 €	
Pression 1664 25 cl ou 50 cl	3,00 € - 6,00 €	
Pression Grimbergen blonde 25 cl ou 50 cl	3,50 € - 7,00 €	
Hoogarden bt 25 cl	3,50 €	
Heineken bt 25 cl	3,50 €	
Pelforth brune bt 33cl	3,60 €	
la Cotentine fabriquée à Barneville-Carteret, blanche, blonde, ambrée, brune	5,80 €	
la Cotentine fabriquée à Barneville-Carteret, la triple Calvados	6,80 €	
Piëtra rossa, Corona extra blonde 33 cl	5,00 €	
Despérados, Bon secours	5,80 €	
Bière spéciale	4,00 €	
Cidre brut traditionnel à la pression 25 cl	3,50 €	
Cidre brut traditionnel à la pression 50 cl	7,00 €	
Cidre bouché brut, Domaine de Rugueville à Portbail 75 cl	10,90 €	

Restaurant

Carte

Fait maison

(sauf nuggets, rillettes, steak végétal, tarte tatin et glaces)

Les entrées du Cot'

Côté mer

les huîtres locales de Jean-Paul Bluzat

Assiette de 6 huîtres	11,50 €
Assiette de 9 huîtres	14,90 €
Assiette de 12 huîtres	19,50 €

Assiette de bulots mayonnaise	7,90 €
Assiette de la mer, crevettes, bulots et huîtres	18,90 €
Assiette de saumon façon Ecréhou, mariné sauce vierge aux agrumes	9,90 €
Assiette de crevettes bio (8)	11,90 €
Rillettes de saumon et ses toasts	7,90 €

Côté terre

Tartine Italienne, pain grillé, tomate, salade, mozzarella, pesto	7,90 €
Croustillant de camembert, salade, lardons.....	7,80 €
Planchette de charcuterie, jambon fumé, chorizo, saucisson sec, rillettes, toasts et cornichons.....	9,50 €
Planche de charcuterie.....	12,90 €
Carpaccio de bœuf 60 g.....	10,90 €
Samoussas de bœuf épicé.....	8,90 €
Samoussas de légumes, lait de coco, curry.....	8,90 €

Nos Salades

Salade de chèvre chaud, salade, tomate, jambon de pays, toast de chèvre et noix.....	11,90 €
Salade paysanne, salade, tomate, jambon blanc, pomme, camembert, oignons rouge et œuf dur.....	12,90 €
Salade de gésiers, salade, tomate, gésiers confits, lardons, croûtons	12,90 €
Salade nordique, saumon fumé, salade, citron, pomme, tomate, crevettes	15,90 €

Divers

Omelette complète, jambon blanc, emmental, champignons et salade verte	11,90 €
Omelette lardons oignons et salade verte.....	10,90 €
Assiette de frites	5,00 €
Salade verte	2,00 €

Carte

Les plats du Cot'

Côté mer

Aile de raie crème et câpres avec une purée de carottes et des pommes vapeurs	17,90 €
Choucroute de la mer aux 3 poissons, haddock, saumon, cabillaud	19,50 €
Fish and chips sauce tartare (cabillaud)	16,50 €
Dos de cabillaud et son écrasé de pomme de terre	17,90 €

Moules frites suivant arrivage et saison

✓ Marinières : sauce à base de vin blanc	14,90 €
✓ Normande : sauce à base de camembert	14,90 €
✓ Crème	14,90 €

Côté terre

Véritable Andouillette AAAAA (Association amicale des amateurs d'andouillette authentique), sauce moutarde, frites maison	16,90 €
Cuisse de canard confite avec ses pommes de terre façon sarladaise	15,50 €
Entrecôte (environ 220 g) sauce aux choix, frites maison	25,90 €
Côte de bœuf (environ 1kg 200) pour 2, sauces au choix, frites maison	49,00 €
Bavette à l'échalote (environ 190 g), frites maison	19,90 €
Le haché du Cot', steak de bœuf haché par nos soins (environ 170 g) sauce camembert, frites maison	14,90 €
Tartare de bœuf préparé maison (environ 180 g), frites maison	24,90 €
Magret de Canard sauce poivre et ses pommes grenailles	15,90 €
Jambon au cidre, frites maison	13,90 €

Sauces supplémentaires au choix : béarnaise, camembert, poivre, échalote 1,00 €

Burger tradition avec des frites maison et salade verte	13,90 €
(pain burger, steak de bœuf haché par nos soins (environ 140 g), bacon, oignons, tomate, salade, cheddar, sauce burger)	
Burger du Cot' servi avec frites maison et salade verte	13,90 €
(pain burger, steak de bœuf haché par nos soins (environ 140 g), bacon, pomme, camembert)	
Marco Polo Burger servi avec frites maison et salade verte	13,90 €
(pain burger, poulet (environ 140 g) mariné au curry, tomate, oignons, cornichons, mozzarella, sauce curry)	
Coin-coin Burger servi avec frites maison et salade verte	14,90 €
(pain burger, effiloché de canard confit, poitrine fumée, pont-l'évêque, pomme rissolée au cidre, moutarde à l'ancienne, oignons)	

Les plats végétariens

Burger avec des frites maison et salade verte (pain burger, steak végétal, oignons rouges, tomate, salade, sauce blanche)	13,90 €
Pizza végétarienne : sauce tomate, mozzarella, champignons, oignons, poivrons, tomate, olives, pesto	10,90 €
Pizza chèvre-miel : sauce tomate, mozzarella, chèvre, miel, origan, olives	10,90 €
Couscous de légumes : carottes, navets, courgettes, céleri, raisins secs, pois chiche et semoule	12,90 €
Tagliatelles de légumes à la plancha	9,90 €

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé – A consommer avec modération

Les pizzas du Cot'

Pizzas à emporter sur commande

*Notre pâte à pizza est de fabrication maison,
cuite sur pierre et à la commande*

Margherita : sauce tomate, mozzarella, origan, olives.....	7,90 €
Naldini : sauce tomate, mozzarella, jambon blanc.....	8,90 €
Reine : sauce tomate, mozzarella, lardons, œuf, origan.....	9,90 €
Flamenkuche : base crème, lardons, oignons.....	11,40 €
Régina : sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, olives, origan.....	10,40 €
Calzone : sauce tomate, mozzarella, œuf, jambon blanc, champignons, persillade.....	10,90 €
Normande : sauce tomate, mozzarella, andouille, pomme, camembert, olives, origan.....	11,90 €
Tifosi : sauce tomate, mozzarella, poivrons, jambon de pays, origan, olives, pesto.....	11,40 €
Pizbug : sauce tomate, mozzarella, bœuf haché, cheddar, tomate, sauce burger, oignon.....	12,40 €
Végétarienne : sauce tomate, mozzarella, champignons, oignons rouges, poivrons, tomate, olives, origan, pesto...	10,90 €
Caruzo : base crème, mozzarella, saumon fumé, julienne de légumes, origan, olives, sauce agrumes.....	12,40 €
Savoyarde : base crème ou base tomate au choix, mozzarella, lardons, oignons, pomme de terre, reblochon.....	13,40 €
Port-bailaise : sauce tomate, thon, crème, mozzarella, citron, origan.....	10,90 €
Parme : sauce tomate, jambon de Parme, roquette, parmigiano, pesto.....	12,90 €
Phénix : sauce tomate, mozzarella, bœuf haché, oignons, pomme de terre, chèvre, origan, olives.....	12,40 €
Pays d'auge : sauce tomate, mozzarella, camembert, pont l'évêque, chèvre, livarot, origan, olives.....	12,90 €
Orientale : base tomate, mozzarella, poivrons, poulet, merguez, curry, origan, olives.....	13,90 €
Fermière : sauce tomate, mozzarella, lardons, camembert, pomme de terre, œuf, origan, olives.....	12,90 €
Cap horn : sauce tomate, mozzarella, bœuf haché, chorizo, oignons, olives.....	12,90 €
Campionne : sauce tomate, mozzarella, bœuf haché, jambon blanc, champignons, origan, olives.....	12,90 €
Sicilienne : sauce tomate, mozzarella, bœuf haché, œuf, poivrons, chorizo, oignons, origan, olives.....	12,90 €
Napolitaine : sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives, persillade, origan.....	12,90 €
Chèvre-miel : sauce tomate, mozzarella, chèvre, miel, origan, olives.....	10,90 €

Tout changement de garniture sera facturé 1 €

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé – A consommer avec modération

Spécialité du Cot'

Homard de nos côtes grillé, servi avec un beurre citronné et accompagné de légumes de votre choix
(entre 500 et 600 g) plat à partager ou pas ! (sur commande et selon arrivage)

Menu à 28 €

Amuses bouche

Duo rillettes de saumon et carpaccio

ou

Beignets de camembert et jambon de pays sur lit de salade verte

Encornets à l'armoricaine accompagné de riz

ou

Pièce de boeuf sauce aux choix servi avec gratin dauphinois, frites maison (suppl. 4 €)

Coupe Iceberg

ou

Profiteroles vanille sauce chocolat

Menu Enfant 10,90 € (- de 10 ans)

Sirop à l'eau

Steak haché frites ou pizza enfant (Margherita ou Naldini)
ou nuggets frites ou jambon frites

Glace 1 boule

Carte des Desserts

Fondant au chocolat crème anglaise	7,50 €
Crème Brûlée à la vanille des îles	6,50 €
Tiramisu aux Spéculoos	6,50 €
Ile flottante	6,50 €
Verrine banane chocolat, spéculoos et crème fouettée	7,50 €
Panna Cotta et son coulis de fruits rouges	6,80 €
Tarte tatin avec sa boule de glace vanille	7,20 €
Mousse au chocolat noir	7,50 €
Profiteroles vanille sauce chocolat (3 choux)	8,50 €
Café gourmand	7,50 €
Thé gourmand	8,50 €
Assiette de fromage de "la maison du fromage"	7,90 €

Glaces

Coupe 2 boules 4,50 €

Coupe 3 boules 5,50 €

Parfums

Crème glacée

Café
Vanille
Caramel fleur de sel
Fraise
Chocolat blanc
Chocolat noir
Coco
Nougat
Chocolat au lait avec des éclats de chocolat
Menthe aux éclats de chocolat noir
Pistache
Rhum Raisin

Sorbet plein fruit

Cassis
Pêche méditerranéenne, avec des morceaux de pêche
Framboise
Pomme
Citron
Fruit de la passion

Nos coupes glacées

Dame blanche : 2 boules vanille, sauce chocolat, chantilly	7,50 €
Pêche melba : 2 boules vanille, pêche (fruit au sirop), coulis de fruit rouge, chantilly	7,50 €
Poire belle Hélène : 2 boules vanille, poire (fruit au sirop), sauce chocolat chaud, chantilly	7,50 €
Iceberg : 2 boules de menthe aux éclats de chocolat, peppermint*	8,50 €
Colonel : 2 boules citron, vodka*	8,50 €
Trou normand : 2 boules pomme, calvados*	8,50 €
Coupe 3 chocolats : 1 boule chocolat blanc, 1 boule chocolat noir, 1 boule chocolat au lait, coulis de fruits rouges, chantilly	8,90 €
Banana split : 1 boule chocolat, 1 boule fraise, 1 boule vanille, banane, sauce chocolat chaud, chantilly	8,90 €
Café ou chocolat ou caramel liégeois : 2 boules chocolat ou café ou caramel, 1 boule vanille, sauce chocolat chaud, chantilly	8,90 €

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé – A consommer avec modération

Carte des Vins

Notre vin au pichet

50 cl 25 cl au verre 14 cl

IGP OC Chardonnay « vigne antique » Blanc.....	7,70 €	4,00 €	2,80 €
IGP OC Cinsault « vigne antique » Rosé	7,70 €	4,00 €	2,80 €
IGP OC Merlot « vigne antique » Rouge	7,70 €	4,00 €	2,80 €

Notre sélection de vins blancs

75 cl au verre 14 cl

IGP de l'Hérault « Mont De La Grage » Domaine Roze.....	10,80 €	2,90 €
Muscadet S/M sur Lie AOP « Bretonnière » Vieilles Vignes.....	18,50 €	3,50 €
Bourgogne Aligoté AOC « Buissonier » vigneron de Buxy.....	22,00 €	4,50 €
Macon village AOP « Domaine Touzot ».....	25,00 €	4,60 €
IGP Côtes de Gascogne « Uby n°3 » Colombard - Ugni Blanc	16,50 €	3,30 €
Coteaux du Layon AOP « Domaine Cady » Bio	27,00 €	4,90 €
Petit Chablis AOP « Domaine Millet ».....	33,00 €	6,50 €
Menetou Salon AOC « Domaine Champerlan ».....	35,00 €	

Notre sélection de vins rosés

75 cl au verre 14 cl

IGP de l'Hérault « Mont De La Grage » Domaine Roze.....	10,80 €	2,90 €
IGP Côtes De Gascogne « Uby N°6 »	16,50 €	3,30 €
Côtes De Provence AOP « Secrets D'Elise », Maître vigneron de St-Tropez.....	18,00 €	3,50 €
Cabernet d'Anjou AOP « Domaine Cady » Bio	19,50 €	3,90 €

Notre sélection de vins rouges

75 cl au verre 14 cl

Costières de Nîmes AOC « Les Centenaires » Stéphanie & Luc Baudet.....	19,50 €	3,90 €
Graves AOC « Château Pouyanne »	24,50 €	4,50 €
Côtes Blaye AOP « Cuvée Frédignac » - Bio	22,50 €	4,50 €
Bourgueil AOP « les Chesnaies » Dom. Lamée Delisle	23,00 €	4,50 €
Chinon AOP « Olga Raffault ».....	26,00 €	5,00 €
Côtes du Rhône AOC « Les Beaux Gosses »	19,00 €	3,60 €
Médoc AOP « Lamothe Pontac ».....	25,00 €	
Beaumes De Venise AOP « Les Garennes » Dom. de la Ligière - Bio.....	28,00 €	5,80 €
Montagne Saint Emilion AOC « Château Grand Moulin Maquin »	32,00 €	
Chorey Les Beaune AOP « Domaine Cornu ».....	44,00 €	
AOC Côtes de Nuits Clos Bardot « Domaine Besancenot »	35,00 €	

Notre sélection de champagnes et pétillants

75 cl la flûte

Royal St-Charles brut.....	18,00 €	3,50 €
Champagne « Guichard Pichelin » brut collection.....	46,00 €	7,50 €
Champagne brut « Mumm ».....	59,00 €	

Notre sélection d'eaux plates et gazeuses

50 cl 100 cl

Eaux plates Vittel 50 cl.....	3,50 €	4,50 €
Eaux gazeuses San Pellegrino.....	4,50 €	5,50 €
Perrier fines bulles	3,50 €	5,50 €

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé – A consommer avec modération