



FORMULE DÉJEUNER

15,90 €

Voir ardoise
(uniquement le midi,
hors jours fériés)
Servi jusqu'à 14h

Entrée
+
Plat
+
Dessert



MENU PETIT MOUSSE

9,00 €

(-10 ans)

Pièce de bœuf
ou
Pavé de cabillaud
frites ou purée
+
Petit pot glacé
+
Dessin coloriage



MENU "DU MARCHÉ"

29,90 €

Dégustation Fruits de mer : 2 huîtres, bulots, crevettes roses et grises
Foie gras de canard mi-cuit, pomme, mangue (+ sup. 4 €)
Petite salade de chèvre Chavignol AOC

◆
Filet de bar poêlé à l'escabèche
Dos de Cabillaud poêlé au beurre rouge d'Antan
Magret de canard snacké, zeste d'orange

◆
Tartelette tatin pomme caramel traditionnelle, glace crème d'Isigny
Fromage blanc nature
ou coulis de fruits rouges granola
Panna cotta vanille, fraise, coulis, croquant chocolat blanc

Toute modification aux menus sera sujet à une majoration. Les menus sont servis jusqu'à 22h.

FROMAGES

Plateau sélection Normand lait cru 7,50 €
Fromages Borniambuc et Pennec

DESSERTS

Fromage blanc nature ou coulis de fruits rouges granola 5,50 €
Gaspacho de fraises, menthe, sorbet citron 7,50 €
Panna cotta vanille, fraise, coulis, croquant chocolat blanc 7 €
Tiramisu Nutella, spéculos, noisettes 7 €
Douceur citron, pistache, griotte, crumble breton 8 €
Tartelette tatin pomme caramel traditionnelle, glace crème d'Isigny 8 €
Meringue sorbet rocher praliné, sauce chocolat, tuile noisette 9 €
Coupe glacée la Petit Germaine : sorbet orange, carotte citron ACE,
pêche de vigne, framboise, coulis framboise, chantilly 7,50 €

Nos parfums de glace Pedone Maître Glacier 1959

Rocher, caramel beurre salé, vanille, framboise,
mojito, citron, chocolat, tiramisu, ACE, pêche, fraise

1 boule 3 € 2 boules 5 € 3 boules 7 €
Supplément chantilly 0,50 €

LA TABLE
DU
MARCHÉ

ENTRÉES

Bisque de langoustine et ses condiments	7,50 €
Tomate cœur de boeuf, burata, herbes fraîches	12 €
Fraicheur : rouleau de saumon, crème aux herbes, sorbet basilic, melon, tomates	9 €
Trilogie : pétoncles à l'ail, saumon fumé, foie gras de canard	13 €
Saumon fumé et ses toasts	13 €
Foie gras de canard mi-cuit maison, compotée pommes et mangues	14 €
Pétoncles farcies au beurre d'ail (6 pièces)	15 €

FRUITS DE MER

Assiette de bulots, mayonnaise (portion)	8 €
Assiette de crevettes roses (10 pièces).....	9,90 €
Assiette de langoustines (5 pièces).....	14,90 €
1/2 homard du vivier cuit, mayonnaise	24,50 €

Huîtres Normandes pleine mer n°3

6 huîtres de St Vaast	ou	6 huîtres d'Asnelles	13,50 €
9 huîtres de St Vaast	ou	9 huîtres d'Asnelles	19 €
12 huîtres de St Vaast	ou	12 huîtres d'Asnelles	26 €

Assiette découverte

Crevettes grises et roses, 2 huîtres, bulots, 1 langoustine

Plateau de fruits de mer

Crevettes grises et roses, 2 pinces de tourteau, 6 huîtres, bulots, bigorneaux, langoustines

Plateau de fruits de mer Royal

1/2 homard, crevettes grises et roses, 2 pinces de tourteau, 6 huîtres, bulots, bigorneaux, langoustines

SALADES

La Lucienne

Salade, poulet, croûtons à l'ail, parmesan, tomates confites, pommes fruits, herbes fraîches, œuf poché.....

La Henriette

Salade, croûtons à l'ail, crottin Chavignol AOC doré, noix, melon, herbes fraîches.....

La Yvonne

Salade, viande de grison, tomates confites, œuf poché, pignon de pin, gorgonzola

VÉGÉTARIEN

Le risotto printanier aux petits pois

Le burger Lucien

Steack de soja, oignons confits, champignons de paname, tomates séchées, Cantal AOC, sauce cocktail

POISSONS ET CRUSTACÉS

<u>Cocotte de moules, frites fraîches</u> - Marinière au Muscadet	16,90 €
- Crème fraîche fermière Borniambuc	17,90 €
- Camembert au lait cru	17,90 €

Pavé de merlu, beurre blanc Ferme Borniambuc

Aile de raie, crème citronnée aux câpres

Filet de bar poêlé à l'escabèche, ail, herbes, tomates

Dos de cabillaud poêlé, sauce beurre rouge d'Antan

Poissons entiers (400/500g)

Bar entier de nos côtes, meunière, beurre citronné (temps de cuisson 15 mn).....

Sole de nos côtes, meunière, beurre citronné (temps de cuisson 15 mn)

Homard entier grillé du vivier (500 g, temps de cuisson 15 mn), rôti au beurre salé.....

La grande assiette de crustacés plancha, aïoli

1/2 homard, moules, pétoncles, gambas

Nos poissons sont accompagnés de riz sauvage en risotto et légumes de saison.

Supplément d'accompagnement : 3 €

Nous sommes tributaire du temps et de la marée pour tous nos poissons et coquillages.

VIANDES

Steack haché de bœuf à cheval (œuf), frites fraîches.....

Suprême de poulet poêlé, crème Camembert lait cru

Le Bartholomé Burger

Pommes frites fraîches

Bun, haché de bœuf, confit d'oignons, Cantal AOC, tomates, sauce parmesan

Tartare de bœuf tradition préparé, pommes frites fraîches

Magret de canard snacké, zeste d'orange

Brochette de bavette de bœuf Angus, compoté d'oignons confits

Côte de veau Normande, crème épaisse d'Isigny

Filet de bœuf race Normande, crème de foie gras

Nos viandes sont accompagnées d'un écrasé de pommes de terre et légumes de saison.

Supplément d'accompagnement : 3 €



Les plats sont "faits maison", élaborés à partir de produits bruts issus majoritairement de nos régions.
Nous travaillons exclusivement des produits frais et locaux.

Prix nets - Service compris - TVA incluse