

Brasserie de La Côte

L'APÉRITIF DU PÊCHEUR

Aperitif of the fisherman

1 verre de vin blanc

1 glass of white wine

6 huîtres creuses de Normandie n°4	10,50€
<i>The creuse oysters from Normandie n°4</i>	
6 huîtres creuses de Normandie n°3	12,50€
<i>The creuse oysters from Normandie n°3</i>	
6 huîtres creuses de Normandie n°1	14,50€
<i>The creuse oysters from Normandie n°1</i>	
1 Duo de bulots et crevettes grises	10,50€
<i>1 plate of whelks and grey shrimps</i>	

(hors pain, beurre et condiments) supplément 1,50€
(except bread, butter and condiments) extra. 1,50€

Ne peut être servi en plat unique - Can not be served as a single dish

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER - THE SEAFOOD

<p>LA DÉGUSTATION DE FRUITS DE MER 19 € <i>The Seafood tasting</i> Langoustines, huîtres, bulots, vignots, amandes, crevettes tropicales, crevettes grises Langoustines, oysters, whelks, vignots, almonds, tropical shrimps, grey shrimps</p>	<p>LE PLATEAU DU POISSONNIER (2 pers.) 68 € <i>The Fishmonger platter (2 persons)</i> Avec tourteau et tout un assortiment Un régal de fruits de mer pour deux personnes 2 demi tourteaux, langoustines, huîtres, crevettes tropicales, crevettes grises, amandes, clams*, bulots, bigorneaux With Edible crab and mixed seafood A seafood treat for 2 persons 2 Half lobsters, langoustines, oysters, tropical shrimps, grey shrimps, almonds, clams*, whelks, winkles</p>
<p>LE PLATEAU DU PÊCHEUR (1 pers.) 35 € <i>The fisherman platter (1 person)</i> Langoustines, huîtres, bulots, vignots, amandes, crevettes tropicales, crevettes grises, demi tourteau Langoustines, oysters, whelks, vignots, almonds, tropical shrimps, grey shrimps, half Edible crab</p>	<p>LE PLATEAU DU POISSONNIER AVEC HOMARD DU VIVIER 96 € <i>The Fishmonger platter (for 2 persons)</i> Avec homard du vivier et tourteau (2 pers.) Le plateau du poissonnier avec deux demi homards mayonnaise With lobster from the fish tank and Edible crab The Fishmonger platter with two half lobsters mayonnaise</p>
<p>LE SPÉCIAL CUIT (1 pers.) 43 € <i>The special cooked (1 person)</i> Demi homard, demi tourteau, crevettes tropicales, langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes grises The half lobster, half Edible crab, tropical shrimps, langoustines, whelks, winkles, grey shrimps</p>	<p>LE TRIMARAN 130 € <i>The trimaran</i> Avec homards et tourteaux (3 pers.) Un repas de prestige pour 3 personnes, 3 Demi homards, 3 demi tourteaux, 3 fois 6 huîtres et tout un choix de coquillages et crustacés With lobsters and Edible crabs (3 persons) A prestigious meal for 3 persons 3 Half lobsters, 3 half Edible crabs, 6 oysters x 3 and a great selection of Shellfish and crustaceans</p>
<p>LE PLATEAU DU MAREYEUR (1 pers.) 48 € <i>The fishmonger platter (1 person)</i> Avec un demi homard du vivier Un véritable régal de fruits de mer pour une personne Demi homard, demi tourteau, langoustines, huîtres, crevettes tropicales, amandes, crevettes grises, clams*, bulots, bigorneaux, With a half lobster from the fish tank - A real treat of seafood for 1 person half lobster, langoustines, oysters, tropical shrimps, grey shrimps, almonds, clams*, whelks, winkles, half Edible crab</p>	<p>LE GÉANT 170 € <i>The Giant</i> Avec homards et tourteaux (4 pers.) Un repas de prestige pour 4 personnes, 4 demi homards, 4 demi tourteaux, 4 fois 6 huîtres et tout un choix de coquillages et crustacés With lobsters and Edible crabs (4 persons) A prestigious meal for 4 persons, 4 Half lobsters, 4 half Edible crabs, 6 oysters x 4 and a great selection of Shellfish and crustaceans</p>
<p>LE MATELOT AVEC DEMI HOMARD (2 pers.) 78 € <i>The seaman with Half lobster (for 2 persons)</i> 2 demi homards, langoustines, huîtres, crevettes tropicales, crevettes grises, amandes, clams*, bulots, bigorneaux *Clams ou palours 2 Half lobsters, langoustines, oysters, tropical shrimps, grey shrimps, almonds, clams*, whelks, winkles *Clams or palourdes</p>	

Menus Brasserie de La Côte

Menu Écailler 28 €

3 Huîtres n°3 - 3 Oysters No 3

3 Huîtres n°4 - 3 Oysters No 4

2 Amandes - 2 almonds

2 Crevettes roses bio de Madagascar

2 pink shrimps from Madagascar

Les Bulots (150 gr.) - Whelks (150 gr.)

Les Bigorneaux (100 gr.) - Winkles (100 gr.)

Dessert au choix - Dessert at choice

Le Verre de Vin de notre sélection ou Eau minérale (50cl)

Glass of wine (our selection) or Mineral water (50 cl)

Café offert - Free coffee

Menu BLC 25 €

3 Huîtres n°1 - 3 Oysters No 1

1/2 Tourteau - 1/2 Edible crab

4 Crevettes roses bio de Madagascar

4 Organic pink shrimps from Madagascar

Les Bulots (150 gr.) - Whelks (150 gr.)

1 Creux de Crevettes grises - Plate of grey shrimps

Café Gourmand - Gourmet coffee

Le Verre de Vin de notre sélection

ou Eau minérale (50cl)

Glass of wine (our selection)

or Mineral water (50 cl)

Les Moules en Marmite

les Moules à la Marinière - Mussels «Marinière» 11,90 €

les Moules à la Crème - Mussels with Cream 12,90 €

les Moules sauce Camembert - Mussels with Camembert sauce 12,90 €

les Moules à la Crème Homardine - Mussels with Lobster cream sauce 14,90 €

Le Menu du Boucher

Au choix dans les menus Boucher et Pêcheur
At Choice in the Butcher's and Fisherman's Menus

Une Entrée - Un Plat - Un Dessert
Starter - Plate - Dessert

26,90 €

Un Plat - Un Dessert
Plate - Dessert

22,90 €

Feuilleté d'Andouille sauce Camembert

Andouille puff pastry with Camembert sauce

l'Assiette Gourmande

Greedy Plate

la Ficelle Picarde

Picard's Twine (speciality from Picardy)

la Terrine de Foie Gras (supp. 3€)

Terrine of foie gras (3€ extra)

la Cassolette de Ris de Veau

the Veal Sweetbreads in cassolette

le Magret de Canard au Poivre vert

Duck Breast with Green Pepper sauce

la Blanquette de Veau Comme Autrefois

Blanquette of Veal like Formerly

le Tartare de Bœuf Charolais

Charolais Beef Tartare

le Burger de la Côte

the Burger «la Côte»

Dessert au Choix sur notre Carte des Douceurs

Dessert at Choice on our sweetness's menu

Le Menu du Pêcheur

Au choix dans les menus Boucher et Pêcheur
At Choice in the Butcher's and Fisherman's Menus

Une Entrée - Un Plat - Un Dessert
Starter - Plate - Dessert

26,90 €

Un Plat - Un Dessert
Plate - Dessert

22,90 €

la Soupe de Poisson, Croûtons et Rouille

Fish Soup, Croutons and Rust

le Saumon Fumé et ses Toasts

Smoked Salmon and Toasts

les 9 Huîtres de Saint Vaast, beurre 1/2 sel

9 Oysters of Saint Vaast, butter 1/2 salt

la Belle Assiette de Fruits de Mer

The shapely plate of seafood

le Feuilleté de Saint Jacques aux Pleurottes

Puff pastry of St. Jacques shells with Pleurote mushrooms

la Petite Sole Meunière

the Flounder «Meunière»

l'Aile de Raie Fraîche au Beurre ou à la Crème

Fresh Ray Wing with Butter or Cream

la Marmite de Moules, sauce au choix

Pot of mussels, sauce of the choice

la Belle Gambas, Risotto aux Truffes

the Gambas, Risotto with Truffles

le Fish and Chips, sauce tartare

Fish and Chips, tartar sauce

Dessert au Choix sur notre Carte des Douceurs *Dessert at Choice on our sweetness's menu*

La Carte

**Au choix dans
la Carte**

*Choice in the
Menu Card*

Formule à 45,00€

Une Entrée

Un Plat

Un Dessert

Starter - Plate - Dessert

Formule à 29,90€

Un Plat

Un Dessert

Plate - Dessert

les Entrées

le Duo de Foie Gras - terrine, escalope 19,90€

the Duo of Foie Gras - terrine, escalope

le 1/2 Homard en Belle Vue 19,90€

the 1/2 Lobster in Belle Vue way

l'Assiette tout Saumon - rillettes, tartare, fumé 16,90€

the plate all Salmon - rillettes, tartare, smoked

la Trilogie de Tartare - Saint Jacques, crevettes, saumon 17,90€

the Trilogy of Tartar - St. Jacques shells, shrimps, salmon

les Pétales de Coquilles en nage Taïllandaise 16,90€

Petals of St. Jacques Shells in swimming Taïllandaise

les Douze Huîtres sur Glace 20,00€

the Twelve Oysters on Ice

les Viandes

le Filet de Bœuf Béarnaise 24,90€

the beef fillet Béarnaise

la Belle Entrecôte Os à Moëlle 22,90€

the shapely Entrecote Marrowbone

le Filet Mignon de Veau 21,90€

sauce Camembert

the filet mignon of Veal, Camembert sauce

le Ris de Veau aux Morilles 21,90€

the Veal Sweetbreads with Morels

les Poissons

la Belle Sole Meunière 22,90€

the Flounder «Meunière»

le Filet de Turbot aux Morilles 27,90€

the Turbot fillet with Morels

les Fettuccine de Saint Jacques

au Foie Gras 22,90€

the Fettuccine of Saint Jacques with Foie Gras

la Choucroute de Poisson 18,90€

the Fish Sauerkraut

Queues de Gambas, Risotto aux Truffes 22,90€

Tails of Gambas, Risotto with Truffles

Dessert sur notre Carte des Douceurs

Dessert on our sweetness's menu

Brasserie de La Côte

Menu du Jour

servi en semaine, hors jours fériés et week-end

Plat du jour - Plate of the day 11,90 €

Entrée et Plat du jour - Starter and Plate of the day 14,90 €

Entrée et Plat du jour et Dessert - Starter, Plate of the day and Dessert 18,90 €

Entrée du Jour ou Soupe de Poisson

Plate of the day or Fish Soup

La Proposition du Pêcheur ou du Boucher

The Proposal of the Fisherman or the Butcher

Assiette de Gourmandises

Plate of Delicacies

* servi de 11h45 à 13h30 et de 18h45 à 21h00

Menu Saint-Jacques

Entrée, Plat et dessert - Starter - Plate and Dessert 27,50 €

2 Entrées, Plat et dessert - 2 Starters - Plate and Dessert 30,50 €

Coquilles St Jacques en Tartare

St. Jacques Shells in Tartar

Coquilles St Jacques en Tajine

St. Jacques Shells in Tajine

Gratiné de Coquilles St Jacques

St. Jacques Shells Gratin

Coquilles St Jacques Flambées au Whisky

St. Jacques Shells Blazed Whisky

**Carpaccio de Coquilles St Jacques
à l'huile de Basilic**

Carpaccio of St. Jacques Shells

Coquilles St Jacques Poêlées 1/2 sel

St. Jacques Shells Pan fried 1/2 salt

Pétales de Coquilles en nage Taillandaise

Petals of St. Jacques Shells in swimming Taillandaise

**Risotto de Coquilles St Jacques Truffées
et copeaux de Parmesan**

Risotto of truffled St. Jacques Shells and Parmesan pieces

Feuilleté de Coquilles aux Pleurotes et Crème

Puff pastry of St. Jacques Shells with Pleurotes and cream

Dessert sur notre Carte des Douceurs

Dessert on our sweetness's menu

* servi de 11h45 à 14h30 et de 18h45 à 21h30