

# Tous nos produits sont frais, nos viandes sont de race normande

## Apéritifs / Les Entrées

Foie gras de canard maison, <i>condiments de saison</i>	21 €
Planche de charcuterie italienne	
- Petite : 13 € A partager : 22 €	
<i>Ceccina, mortadelle pistache, lomo, jambon de parme, coppa</i>	
Assiette de fromages Normands, maison Borniambuc, salade	9,5 €
<i>Pont l'Evêque, Livarot, Camembert, cœur de lin</i>	
Stracciatella et foccacia	12 €
Guacamole, tortillas	12 €
Falafels, sauce tzaziki	12 €
Nems au poulet	12 €
Saumon fumé maison, fumé par le Chef	
- Petite : 13 € A partager : 22 €	
Vitello Tonato	13 €
Carpaccio de bœuf et parmesan	14 €
Ceviche de daurade	13 €
Tataki de thon à la truffe	19 €
Tartine à l'avocat et œuf poché	12 €
Burrata, tomates anciennes	18 €
Œufs mayonnaise	8 €
Boutons d'artichauts, parmesan	14 €
6 Huîtres fines de clair n°3	14 €

## Les Plats

### Viandes

Tartare de Bœuf charolais au couteau, <i>huile d'olive parmesan</i>	21 €
Suprême de volaille et langoustines <i>aux baies de Voatsiperifery</i>	25 €
Côte de veau épaisse, <i>crème fermière et champignons de saison</i>	34 €
Châteaubriand, foie gras et truffes blanches	39 €
La Piece de bœuf, race Normande	24 €
L'Entrecôte 350g, <i>sauce «Valentin»</i>	34 €
Filet de bœuf, race Normande	37 €
Linguines à la truffe	22 €

### Poissons

Belle sole de 500 g, <i>à la plancha, beurre salé</i>	54 €
Filet de bar sauvage, <i>tomates et olives taggliches</i>	39 €
Pavé de lieu jaune, <i>chorizo Iberico Bellota</i>	26 €
Pavé de saumon, <i>cuit sur peau, huile d'olive et citron</i>	26 €
Linguine au poulpe grillé, <i>satay et safran</i>	25 €
Dorade entière, <i>sauce vierge, câprons, citron et soja</i>	33 €
Moules marinière	17 €
Moules à la crème	19 €

### Salades

Belle Salade César	21 €
<i>Salade romaine, filet de poulet, parmesan, romarin, croûtons</i>	
Salade Niçoise	18 €
<i>Pousses d'épinards, Poivrons, anchois, olives, haricots verts, tomates, œuf dur</i>	
Salade saumon et mozzarella	19 €

### Garnitures au choix

Frites, purée maison, laitue et pousses d'épinards, légumes de saison ou riz au safran

### Sauces au choix

Poivre de Penja blanc fumé, crème et champignons de saison, crème de truffe

Garniture supplémentaire 6€

Sauce supplémentaire 1.50 €

## Nos spécialités

Saumon fumé par le chef - Petite Assiette 13 € / A Partager 22 €  
Foie gras de canard maison 21 €

## Menu enfant 13.90 €

Steak haché frites ou poisson frites  
avec une glace

## Desserts

Tous nos desserts sont faits maison

Mousse au chocolat	8 €
Tiramisu spéculoos	9 €
Belle salade de fruits de saison	9 €
Tarte Normande, boule de glace vanille	9 €
Crème brûlée	8 €
Tartelette framboise	10 €
Gateau chocolat maison, glace vanille, crème anglaise	9 €
Glaces artisanales	1 boule 3.5 € 2 boules 6 € 3 boules 9 €
<i>Chocolat, vanille, fraise, citron, noix de coco, pomme, pistache, caramel beurre salé</i>	
Crêpe au sucre	6 €
Nutella, caramel, confiture	7.5 €
Grand Marnier, Banane chocolat	9 €
Supplément chantilly	2 €

## Caféterie

Café expresso	2 €
Café allongé	2.2 €
Café noisette	2,5 €
Double expresso	3,9 €
Café crème	3,9 €
Latte macchiato	5 €
Chocolat chaud	4,5 €
Chocolat viennois	5 €
Thé	4,8 €
Infusion	4,8 €

## Digestifs

Calvados Père Magloire	10 €
Bailey's	9 €
Amaretto Get 27/31	9 €
Limoncello	9 €
Cognac Hennessy, VSOP	10 €

## Petite faim, l'après-midi 15h/19h

Foie gras de canard maison, <i>condiments de saison</i>	21 €
Planche de charcuterie italienne	
- Petite : 13 € A partager : 22 €	
<i>Ceccina, mortadelle pistache, lomo, jambon de parme, coppa</i>	
Assiette de fromages Normands, salade verte	11 €
<i>Pont l'évêque, Livarot, Camembert, cœur de lin</i>	
Stracciatella et foccacia	12 €
Assiette de saumon fumé par le Chef	
- Petite : 13 € A partager : 22 €	
Salade de saumon et mozzarella	19 €
Pavé de saumon, cuit sur peau, huile d'olive et citron	26 €
Club saumon	19 €
Croque Monsieur de l'Etoile <i>sur pain de campagne, frites ou salade</i>	16 €
Tartine saumon/avocat	15 €
Carpaccio de bœuf et parmesan	14 €
Entrecôte 350 g, race Normande	34 €
Filet de bœuf, race Normande	37 €
Belle Salade César	21 €

Ainsi que tous nos desserts...

## Les Softs

Coca-Cola, Coca zero, Fuztea, Orangina, Schweppes	5 €	
Limonade	4.50 €	
Vittel 25 cl	4 €	
Perrier	5 €	
Jus de fruits (orange, abricot, mangue, ananas, tomate, pomme)	5 €	
San Pellegrino	50 cl : 5.5 €	1L : 8 €
Vittel	50 cl : 5.5 €	1L : 8 €

## Jus de fruits frais

Grande orange pressée, pamplemousse pressé ou citron pressé 33cl	5.8 €
Fruits pressés minute, 3 fruits au choix 40cl	7 €
<i>Pomme, poire, pastèque, ananas, kiwi, fraise, orange, pamplemousse, citron</i>	

## Apéritifs

### Les Cocktails Classiques 12 €

Mojito, Pina Colada, Ti Punch', Mai Tai, Cosmopolitan,  
Sex on the Beach, Moscow Mule, Boody Mary, Gin Tonic, Gin Fizz,  
St Germain Spritz, Aperol Spritz, Porn Star

### Nos Spécialités 13 €

Le Spritz de l'Etoile  
*Liqueur de vanille, Prosecco, eau pétillante, purée de passion*

Flachetebulle  
*Gin, jus de citron frais, sucre de canne, Champagne*

Noumiche  
*Rhum blanc, liqueur de pêche, jus de citron vert, jus d'ananas,  
sucre de canne et eau pétillante*

Kir vin blanc	7 €
Kir Royal	13,50 €
Martini rouge/blanc, Pastis/Ricard/Suze, Porto	7 €
Americano	9 €
Rhum Diplomatico	12 €
Whisky JB	9 €
Jack Daniel's	9 €
Chivas, Aberlour 12 ans	13 €

### Cocktails sans alcool 10 €

Les classiques : Virgin Mojito, Virgin Colada  
Loup des bois *Jus d'ananas, jus de mangue, citron vert,  
eau de coco et sirop de basilic*

Supplément sirop 0.50 €

## Nos bières

Deauville bouteille 33cl		8.5 €
Corona bouteille 33cl		8 €
Estaminet pression	25cl - 4.9 €	50cl - 9.1 €
Trappe pression	25cl - 4.9 €	50cl - 9.1 €
Viltje IPA pression	25cl - 4.9 €	50cl - 9.1 €
Heineken 0.0	33cl - 8 €	

## SELECTION DE VINS AU VERRE

<u>Blancs</u>	12cl
Côte Du Rhône « Château Gigognan »	9.00 €
Sancerre « Domaine de la Chezatte »	10.00 €
Chablis « Domaine W. Fevre »	11.00 €

<u>Rosés</u>	
IGP Méditerranée « V. Triennes »	8.00 €
Côtes de Provence Minuty Prestige	10.00 €

<u>Rouges</u>	
Côtes du Roussillon Clos des Fées Cuvée Modeste	8.00 €
Saint Nicolas de Bourgueil « Domaine Olivier »	8.00 €
Lussac Saint Emilion « Apertus »	9.00 €
Hautes Côtes de Nuits « Le Prieuré »	10.00 €

## CIDRE

Cidre Brut «Père Tranquille»	33cl	5.80 €
Cidre Brut «Père Tranquille»	75cl	22.00 €

## CHAMPAGNES

	12cl	75cl
Moët et Chandon	14.00 €	90.00 €
Ruinart Brut		120.00 €
Ruinart Blanc de Blanc		220.00 €
Laurent Perrier Rosé		135.00 €

# L'Étoile

Ouvert 7j/7

Service continu 7h/22h30 et  
7h/23h00 le week-end et jours fériés

46/48 rue Gambetta  
Deauville

02 31 49 10 97