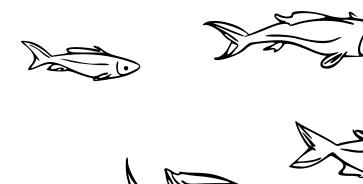


Entrées

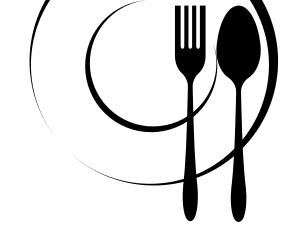
Soupe de poisson Servie avec fromage râpé, croûtons dorés et sauce rouille	12,90€
Terrine au foie gras de la ferme Accompagnée de toasts grillés.	13,90€
Truite fumée de Normandie - dégustation Truites élevées et fumées dans la Manche.	9,90€
Truite fumée de Normandie Truites élevées et fumées dans la Manche.	13,90€
6 Huitres Huitres de Saint Germain sur Ay, avec vinaigre à l'échalote	13,00€
12 Huitres Huitres de Saint Germain sur Ay, avec vinaigre à l'échalote	21,00€
Foie gras mi-cuit fait maison - dégustation Tranche de foie gras mi-cuit Français fait maison.	9,90€
Foie gras mi-cuit fait maison Tranches de foie gras mi-cuit Français fait maison.	16,90€











Entrecôte origine française Entrecôte 320g servie avec frites, gratin dauphinois ou haricots verts	24,90€
Sauce au choix: Béarnaise ou poivre (+1,50€)	
Burger O'lala ou Végétarien	16,90€
Pain brioché, steak haché Black Angus (origine UE), ou galette végetarienne, Tomme de Bricquebec , cornichons, tomates, salade. Servi avec des frites	
Façon XXL : 2 steaks + 2,50€	
Tripes d'antan	16,90€
Préparées selon la recette traditionnelle, accompagnées de pommes de terre vapeur et de frites.	
Risotto crémeux au parmesan et Saint Jacques	17,90€
Risotto onctueux au parmesan, et noix de Saint-Jacques poelées	
Fish and chips	16,90€
Filet de cabillaud enrobé d'une pâte croustillante, servi avec frites et sauce tartare	
Salade César O'lala	16,90€
Salade, poulet, oeufs dur, lard fumé, anchois, tomate, croûtons, sauce César	
Salade César O'lala version poisson	16,90€
Salade, tender poisson, anchois, oeufs dur, tomate, croûtons, sauce César maison	
Moules frites (en saison)	15,90€
and Galant	

Sirop à l'eau au choix

Steack haché, nuggets poulet ou au poisson Boule glace au choix ou Pom'pot

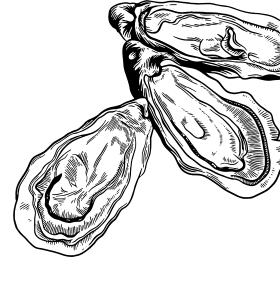
Menn Lythy (-12 ans)

Un grand merci à nos précieux partenaires : La Ferme de la Fraserie, ostréiculteur Quetier, fromagerie de Coutainville, La Maison St Lô, La ferme des producteurs Flamanville.

12,50€







Réservation des plateaux de fruits de mer 24h avant

Plateau de fruits de mer

45,00€ / PERS

Langoustines, crevettes grises, crevettes roses, 1 demi crabe, bulots, huitres

Plateau de fruits de mer - Homard

60,00€ / PERS

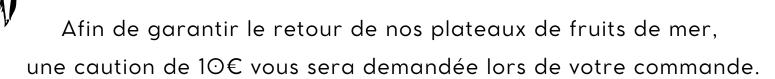
1/2 Homard, Langoustines, crevettes grises, crevettes roses, 1 demi crabe, bulots, huitres.



A EMPORTER (sur reservation)

Dégustez nos plateaux de fruits de mer

où vous le souhaitez.



La caution vous sera intégralement remboursée dès le retour du plateau en bon état.





Assiette de 3 fromages Normand Tomme de Villeudieu, Camembert au lait cru, Pavé d'Auge au lait cru	8,90€
Le baba au Rhum O'lala	11,90€
L'Ile glacée Crème glacée façon crème anglaise, enrobée d'une fine meringue	8,90€
Moelleux au chocolat & glace au choix	8,90€
Crème brûlée	7,90€
Dame Blanche ou Dame Noire Glace vanille ou chocolat noir, chocolat fondu et chantilly	8,90€
Dessert du moment	8,90€
Affogato Boule glace vanille, expresso	5,00€

Glaces: l'assortiment glacé (Maître Artisan Glacier)

Fraise, Vanille, Chocolat, Café, Menthe-Chocolat, Noix de coco, Sorbet pomme, Sorbet citron vert, praliné-noisette.

1 boule 2,50€
2 boules 4,80€
3 boules 7,20€

Supplément chantilly 0,50€

Glaves Alvolisées Le plaisir en plus	/
---	---

La Fraise en effervescence Boules de glace fraise, prosecco	8,90€
La coupe écossaisse Boules de glace vanille, Whisky Ballantines	8,90€
Le chocolat bailey's envoutant Boules de glace chocolat, bailey's	8,90€
Le café whisky épicé Boules de glace café, Whisky Jameson	8,90€
La coupe After-Eight Boules de glace Menthe-Chocolat , Menthe-Pastille	8,90€
La coupe des îles Boules de glace Noix de coco, Rhum blanc Havana, chocolat fondu	8,90€
Le trou Normand	8,90€
Boules de sorbet pomme, Calva La coupe Colonel Boules de sorbet citron vert, Vodka Absolut	8,90€
La O'lala Pomme Menthe en folie Boules sorbet pomme, Calva, Menthe-pastille	8,90€
Supplément chantilly 0,50€	