

Le Restaurant Le Galion

Entrées & Fruits de Mer :

Huître N° 3 : 2 €

Crevettes Roses : 7.50 €

Bulots : 7 € 80

Salade Pollelaise : 6 €

Soupe de Poisson : 8.90 €

St-Jacques Gratinées au Four : 16 €



Le Matelot

1 Personne 25 €

5 Huîtres N°3, 1/2 Tourteau, 5 Langoustines, Bulots & Crevettes Roses

Le Convisial

1 Personne 30 €

6 Huîtres N°3, 1/2 Homard, 5 Langoustines, Bulots & Crevettes Roses

Assiette de Fruits de Mer (1 personne)

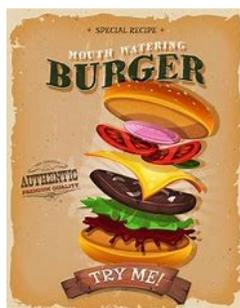
3 Huîtres, 3 Langoustines, Bulots, Crevettes Roses, 16.90 €



Fish'n Chips 18 € 90
(au cabillaud pané avec une pâte à Beignet traditionnelle)

Fondue du Camembert au lait Cru 13 € 50

Accompagnée de sa charcuterie, salade & Frites



Le Burger du Galion 16 €

Salade, Tomate, Oignons, Cheddar, Steak Kaché, Sauce Burger & ses Frites



Mon Bar à Salade 15 € 90

A créer soi-même



Ma base : Salade , Tomate, Croûtons

Aux choix 3 ingrédients :

- Lardons
- Camembert
- Harengs
- Chorizo
- Jambon Cru
- Roquefort
- Chèvre Bio
- Oeuf plat
- Neufchâtel
- Haddock
- Pomme vapeur
- Pont l'évêque
- Noix

Ingrédient supplémentaire : 1 € 50

Les Apéritifs

Kir Royal (crème au choix*, champagne)	12cl	13.50 €
Kir Breton (crème de cassis, Cidre)	12cl	5.30 €
Cardinal (Crème de cassis, vin rouge).....	12cl	5.20 €
Kir Vin Blanc (Crème au choix*).....	12 cl	4.60 €

*Cassis, Pêche, Mûre, Framboise, Violette

« Le Roulis » (Cassis, Cidre et calva)	10 cl	7.00 €
« Le Duc de Normandie » (Bénédictine, calva, fraise, jus de citron) 10 cl		9.50 €
« Pommeau de Normandie ».....	4 cl	5.20 €
« Le Fond de Culotte » (Suze Cassis)	4 cl	5.20 €

Ricard 2 cl, Martini, Suze, Porto, Muscat, Campari	4 cl	5.30 €
Américano maison.....	8 cl	7.50 €
Gin, Vodka, Whisly.....	4 cl	6.50 €

	35 cl	75 cl
Eau Plate ou Gazeuse	2.80 €	4.20 €
Pepsi, Pepsi Max, Perrier, Oasis Tropical, Limonade (33cl)		4.10 €
Jus de Fruit (20 cl) : Orange, Ananas, Pomme, Abricot, Tomate		4.10 €
Orangina, Schweppes Tonic ou Agrum, Lipton Ice tea, Diabolo (25cl)		4.10 €
Sirop à l'Eau		1.50 €

Japas du Moment ou Fritures Eperlans : 9 €

Les Boissons Chaudes

Café	2.50 €
Grand Café	4.20 €
Café Crème	4.60 €
Cappucino	6.00 €
Thé ou Infusion.	4.40 €
Chocolat Chaud	5.00 €
Irish Coffée	9.80 €

Nos Glaces Artisanales

Composez vous-même vos glaces selon vos envies

Glace 1 Boule	2.20 €	Supplément Alcool aux choix : 2.50 €
Glace 2 Boules	4.00 €	
Glace 3 Boules	6.00 €	

Avec supplément Crème Fouetté d'Isigny : 0.50 €

Supplément Sauce Chocolat chaud : 0.90 €

Nos Parfums : Vanille, Chocolat, Caramel au Beurre Salé,

Menthe-chocolat, Rhum-raisins, Cassis, Fraise, Pomme, Citron



Thé ou



Café
Gourmand 10 €

8 € 70



Mojito



Cocktail Sans
Alcool 5 € 40

Cocktail
Alcool 9 €



Fresh Beer

Les Digestifs (4 cl)

Cognac, Get 27 ou 31, ...	8.00 €
Bailey's, Cointeau, Eau de vie	7.50 €
Calvados Propriétaire	9.50 €

La Planche Mixte du Terroir

Petite 7 € 95

Grande 15 € 90

La Planche Dieppoise

Petite 8 € 95

Grande 17 € 90



Cidre

Doux ou Brut

75 cl 12 €

50 cl 9 €

25 cl : 4.70 €

Pression

25 cl : 5 € 33 cl : 5.90 € 50 cl : 8.30 €

Hoegaarden 33 cl : 5.90 €

Bière sans Alcool : 4.10 €

Nos Desserts

Mousse au Chocolat Maison 6.00 €

Tarte Normande Maison 7.50 €

Tiramisu Maison 6.50 €

Profiteroles 8.10 €

Dessert du moment 7.50 €



Menu Enfant (-10 ans) Plat + Dessert 8 € 90

Steack Haché ou Saucisse Frite

Glace 2 Boules

Moules Frites sauce au choix

Dessert du jour

Poisson du jour

Mousse au Chocolat

Le Menu du Galion 26 € 90 (*Entrée + Plat + Dessert*)

+ 6 € Un Verre de la Sélection des Vins du Moment

Nos Entrées :

Met à la Carte

1/2 Homard ou 1/2 Tourteau	7.80 €
Duo de Bulots & Crevettes Roses	7.50 €
Foie Gras Maison & sa confiture d'oignons	11.00 €
Gravelax ou Tartare de Saumon Maison	8.90 €

Nos plats :

Faux Filet Français sauce au choix	14.50 €
Aile de Raie au Beurre & Capres	14.00 €
Plat du Chef avec les Produits du Terroir	13.00 €
Poêlée St-Jacques & Gambas (sup. 2.50 €)	18.00 €
Escalope de Volaille à la Normande	18.50 €
Supplément 5.50 € Fromage Fermier & Bio aux choix	

Nos Desserts :

Dessert au Choix

Menu du Jour 14 € 90

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Nos Entrées :

Soupe de Poisson

Cassolette de Moules Farcies

Fondant de Camembert aux Pommes & Lardons

Salade Polletaise

Entrée du Jour :

Nos Plats :

Moules Frites sauce aux Choix (Marinière, Crème, Camembert, Neufchâtel, Roquefort)

Suggestion du Chef :

Poisson du Jour

Fondue de Camembert & sa charcuterie

Nos Desserts :

Mousse au Chocolat Maison

Glace 2 Boules Artisanale

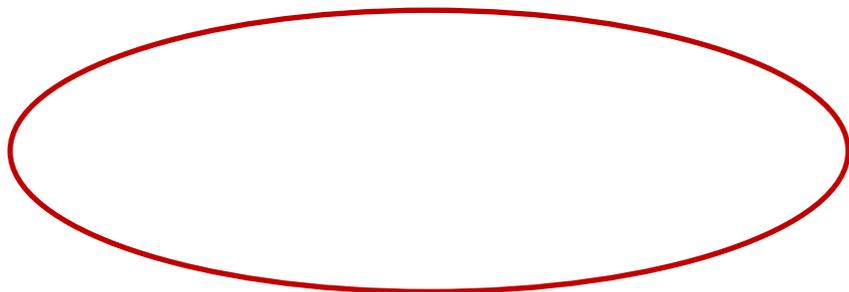
Dessert du Jour



Camembert au Lait Cru cuit au Four 16.50 €

(Camembert fourré de lardons, Chutney pommes & raisins macéré au Calvados Pomme de Terre Vapeur, Crème Fraîche) Accompagné d'une Salade Verte

- Escalope de Volaille à la Normande 16 €



- Choucroute de la Mer 18 € 50

- Les Saints-Jacques de nos côtes 22 €

Caramel de Beurre salé, Normande, Beurre aillé, Poêlé

Nos Moules en Marmite



Marmite de Moules Marinières 13.20 €

Marmite de Moules Sauce Crème 14.20 €

Marmite de Moules sauce aux choix* 14.90 €

* Cidre * Roquefort * Camembert * Neufchâtel * Curry

Nos marmites ont une contenance d'un litre et demi de moules

1 Garniture au Choix (Frites, salade, riz, pomme vapeur et légumes du moment)

Prix Nets - Services compris

Un Extrait de Notre Bar à Vins

Bouteille 75 cl / Pichet 50 cl / Verre 14 cl

Vins Blancs :

Chardonnay Grand Bardastre 18 € 12.50 € 4.30 €

IGP Val de Loire

Sauvignon Montgilet IGP 21 € 15 € 5.00 €

Côtes du Rhône Marie Blanche AOP 22 € 15.50 € 5.50 €

Riesling Rémy Biwand AOC B70 24 € 17 € 6.00 €

Vins Rouges :

Malicieux Pays de l'Hérault IGP 18 € 12.50 € 4.30 €

Côte du Rhône AOP 19 € 13 € 4.90 €

Nos Rosés :

Laffolie VD7 18 € 12.50 € 4.30 €

Rosé de Loire Montgilet AOC 26 € 17 € 6 €

Champagne Lereiche Tournant VD7 59 € 13 €

Pétillant Damoiselle d'Alès Brut blanc de blanc 28 € 7 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé (Loi Evin) - La consommation des vins est

bénéfiques pour la santé (Pasteur)