

Menu saveur : entrée + plat+ dessert : 28€90

Entrée + plat ou plat + dessert 25€90

Saumon fumé par nos soins façon tortilla guacamole d'avocat

Smoked salmon by use like an avocado guacamole tortilla

Soupe du pêcheur et sa garniture

Fish soup, with garnish

Magret de canard séché, toasts de chèvre chaud au miel brochette de melon

Dried duck breast warm goat cheese toast with honey, melon skewer

Assiette du mareyeur

(3 huitres de St-Vaast 3 crevettes, 3 bulots)

3 oysters 3 prawns and 3 whelks

~

Faux filet de bœuf sauce roquefort

Grilled beef Sirloin steak with Roquefort sauce

Poisson du jour crème de poivron riz pilaf

Fish of the day , pepper cream, rice pilaf

Burger du chef

Chef's burger

Choucroute de la mer, beurre blanc au citron

Sauerkraut of the sea, lemon beurre blanc

Brochette de Rognons de veau

Veal kidneys skewer

~

Fromage ou dessert à la carte

Cheese or dessert à la carte

Sauf café gourmand, except gourmet coffee

Légumes au choix : sauces au choix : tartare, crème de poivron, beurre blanc citron
Gratin Dauphinois, riz Pilaf, Niçoise de légumes, frites maison

Menu Tentation 1 entrée+1 plat+ 1 dessert 39€90

Entrée + plat 35€90

Plat + dessert 31€90

Terrine de foie gras de canard, chutney de mangue

Terrine of duck foie gras, mango chutney

6 huîtres de St Vaast la Hougue/Lestre

6 oysters

Tartare de thon rouge aux agrumes

Bluefin tuna tartare with citrus fruits

Assiette dégustation terre et mer

Tartare de thon, 1 huitre, foie gras de canard, magret séché

Tuna Tartare , 1 oyster, duck foie gras, dried duck breast

~

Duo de bar et gambas grillées

Duo of Sea bass and grilled prawns

Entrecôte grillée sauce Roquefort ou Tartare

Grilled rib steak, Roquefort or Tartare sauce

Pavé de thon mi-cuit sauce au choix

Semi-cooked tuna steak with sauce of your choice

Emincé de magret de canard grillé, miel balsamique

Minced Grilled duck breast, balsamic honey

~

Fromages ou dessert à la carte Sauf café gourmand

Cheese or dessert à la carte **Except gourmet coffee**

Les entrées à la carte (starters)

Terrine de foie gras, chutney de mangue Foie gras terrine, figs chutney	18€00
Tartare de Thon rouge aux agrumes Bluefin tuna Tartar citrus fruits	16€00
Assiette dégustation Tartare de Thon, 1 huitre, foie gras, magret de canard séché Tuna tartare, 1 oyster, foie gras, dried duck breast	17€00
Saumon fumé par nos soins façon tortilla Guacamole d'avocat Smoked salmon by us tortilla style	15€00
Soupe du pêcheur et sa garniture Fish soup with garnish	11€00
Assiette végétarienne Vegetable plate	16€00

Les viandes : Meats à la carte

Entrecôte grillée sauce Roquefort ou tartare Grilled rib steak, with Roquefort or tartare sauce	22€00
Assiette mix grill sauce au choix Magret de canard, rognons de veau, faux filet Grill mix plate, Duck breast, veal kidneys, rib steak sauce of your choice	23€00
Emincé de magret de canard grillé miel balsamique Grilled duck breast sliced meat, balsamic honey	22€00
Brochette de rognons de veau Veal kidneys skewer	16€50
Burger du chef Chef's burger	15€00

Les poissons : Fish : À la carte

Duo de bar et Gambas grillées Sea bass fillet and grilled prawns	22€00
Choucroute royale de la mer beurre blanc au citron Saumon, poisson du jour, haddock, crevettes, Royale sauerkraut of the sea lemon beurre blanc	26€00
Assiette de poissons grillés sauce au choix Filet de bar, saumon, Gambas Plate of grilled fish, sea bass fillet, salmon, prawns	27€00
Fish and chips par nos soins By us	15€00

Légumes au choix :

Gratin Dauphinois, riz pilaf, frites maison Niçoise de légumes

Fruits de mer et crustacés (shellfish)

Huitres de Lestre N°2 maison Bluzat		
Les six 12€00	Les douze	24€00
Oysters to St-Vaast n°3	6 or 12	
Crevettes roses Mayonnaise (12 pièces)		13€00
Prawns with mayonnaise (12)		
Bulots Mayonnaise		12€50
Sea snails with mayonnaise		
Homard bleu de nos côtes, mayonnaise		
Minimum 600grs		
(sur commande)		70€00

Les plateaux (seafood platters) selon arrivages

<u>Le Doris</u> (1 personne)	36€00
½ tourteau, 6 huîtres 8 crevettes roses 3 langoustines 4 bulots	
½ Crab, 6 Oysters, 8 Prawns, 3 Langoustines, 4 Sea-Snails	
<u>L'océan</u> (2 personnes)	72€00
1 tourteau, 12 huîtres 16 crevettes 6 langoustines 8 bulots	
1 crab, 12 oysters, 16 prawns , 6 langoustines, 8 sea-snails	

Les desserts

Profiteroles au chocolat	9€00
Chocolate profiteroles	
Tarte Tatin aux pêches, façon du chef	9€00
PeachTarte Tatin , chef's way	
Délice de fraises au citron vert	9€00
Struberry delight with lime	
Parfait passion coco	9€00
Parfait passion coco	
Coupe de glaces	9€00
Ice cream cup	
Café gourmand (sauf menu)	12€00
Gourmet coffee	
Les 3 fromages Normands affinés	9€50
The 3 Norman cheeses	