

### APERITIFS

KIR VIN BLANC 10cl	4.50€
KIR NORMAND au cidre 10cl	4.50€
RICARD 2cl	4.70€
APERITIF NORMAND 10cl	5.50€
SUZE, MUSCAT, POMMEAU, PORTO 8cl	5.00€
MARTINI, CAMPARI, SUZE 6cl	5.00€
COUPE DE CHAMPAGNE 10cl	11.00€
KIR ROYAL 10cl	12.00€

### LONG DRINKS

GIN TONIC	9.00€
MARTINI GIN	9.00€
VODKA SODA	9.00€
CAMPARI SODA	9.00€
AMERICANO maison	10.00€
COGNAC SCHWEPPEES	9.50€
RHUM SODA	9.00€

### LES WHISKIES 4cl

CLAN CAMPBELL	7.50€
WHISKY SODA	8.00€
JACK DANIEL'S	9.50€
ABERLOUR 10 ans	9.50€
CHIVAS 12 ans	9.50€
FOUR ROSES	9.50€
BELLEVOYE (fini en fût de Sauternes)	

### LES SOFTS

SIROP A L'EAU : (Grenadine, fraise, menthe, pêche, citron)	3.10€
ICE TEA	4.00€
LIMONADE	3.40€
DIABOLO (Grenadine, fraise, menthe, pêche, citron)	3.90€
SODAS : (Schweppes, Schweppes agrume, coca, coca zéro, Perrier, Orangina)	5.00€
Jus de fruits (Abricot, orange, pomme, ananas, tomate)	4.70€

### COCKTAILS 15cl

<u>LE BEAU SITE</u> (Crème de framboise, vodka et fruits exotiques)	10€
<u>LE NORMANDIE</u> (Crème de cassis, calvados et cidre)	10€
<u>LE NORMANDIE ROYAL</u> (Crème de cassis, sirop de canne, calvados et champagne)	11€
<u>LE GREEN PARADISE</u> (Curaçao bleu, gin, vodka et jus d'orange)	10€
<u>LE PUNCH ANTILLAIS</u> (Sirop de canne, rhum blanc et fruits exotiques)	10€
<u>LA COUPE CHAMPENOISE</u> (Citron pressé, sirop de canne et champagne)	11€
<u>L'APEROL SPRITZ</u>	11€

### LES BIERES

#### PRESSION

ST OMER	25cl 4.90€	50cl 9.80€
---------	------------	------------

#### BOUTEILLES

HEINEKEN 25cl	5.90€
HEINEKEN sans alcool 25cl	5.50€
LEFFE 25cl	5.90€
HOEGAARDEN 25cl	5.90€
DESPERADOS 33cl	6.90€

### COCKTAILS SANS ALCOOL 15cl

<u>LE BERMUDA</u> (Lait, sirop de grenadine et fruits exotiques)	7.90€
<u>LE BORA BORA</u> (Citron pressé, sirop de fraise, jus d'ananas)	7.90€

### LES EAUX

	<u>50cl</u>	<u>100cl</u>
VITTEL	4.50€	6.50€
SAN PELLEGRINO	4.50€	6.50€
EAU DE PERRIER FINES BULLES		6.50€

# NOS PLATEAUX ET FRUITS DE MER

## LE ROYAL 129.00€ (2 personnes)

*10 huitres n°3 de St Vaast, 6 langoustines, 6 crevettes roses, bigorneaux, bulots, amandes de mer, crevettes grises, 1 tourteau et 1 homard bleu (500gr)*

## LE CRUSTACÈ 115.00€ (2 personnes)

*8 langoustines, 6 crevettes roses, bigorneaux, bulots, crevettes grises, 1 tourteau et 1 homard bleu (500gr)*

## LE PTI ROYAL 69.00€

*6 huitres n°3 de St Vaast, 4 langoustines, 4 crevettes roses, bigorneaux, bulots, amandes de mer, crevettes grises, ½ tourteau et ½ homard bleu (250gr)*

## L'ÉCAILLER 43.90€

*6 huitres n°3 de St Vaast, 2 langoustines, 2 crevettes roses, bigorneaux, bulots, amandes de mer, crevettes grises Et ½ tourteau*

### LES CRUSTACÈS ET FRUITS DE MER

Les 6 langoustines	25.90€
Les crevettes grises 200gr	12.50€
L'assiette de bulots	11.00€
L'assiette de bigorneaux	11.00€
Les 10 crevettes roses	12.50€
Le tourteau	19.00€
Les 10 amandes de mer	9.00€
Le ½ homard froid	28.00€
Le homard froid	55.00€

### LES HUITRES DE ST VAAST N°3

Les 6 huitres	13.90€
Les 9 huitres	19.90€
Les 12 huitres	25.90€

### LES TIMBALES DE MOULES

*(Servies avec frites maison)*

Marinières	15.00€
Crème	16.00€
Camembert	16.00€
Girolles	17.00€

## DESSERTS

Cœur fondant au chocolat	7.50€
Terrine de pommes et son caramel maison	7.00€
Tarte fine aux pommes	7.50€
Crème brûlée	8.00€
Terrine de fromage blanc aux fruits rouges	7.00€
Ile flottante	7.00€
Café gourmand	8.90€
Thé gourmand	9.20€
Duo de fromages du pays d'auge	7.50€

## GLACES

Coupe de glace 1 boule	2.50€
Coupe de glace 2 boules	5.00€
Coupe de glace 3 boules	7.50€

### Supplément : 1.00€

Crème fouettée, chocolat chaud, coulis de fruits, Fruits, confiture et coco râpé.

### Nos parfums de glaces :

Chocolat au lait, café, vanille, fraise, noix de coco, rhum-raisin, caramel à la fleur de sel.

### Nos parfums de sorbets :

Abricot, cassis, citron vert, framboise, pomme, fruits de la passion.

## BOISSONS CHAUDES

Café	2.90€
Café noisette	3.10€
Café crème	4.30€
Double espresso	4.50€
Déca	3.10€
Thé	4.20€
Chocolat chaud	4.00€
Cappuccino	4.50€
Café, Chocolat Viennois	4.50€

### LES ALCOOLISEES 11.00€

Irish Coffee, Normandie Café et Café Charentais

## COUPES GLACEES

### Abricotine 9.50€

1b Noix de coco, 2b abricot, crème fouettée, Coulis de fruits rouges

### Charme 9.50€

1b Noix de coco, 1b caramel à la fleur de sel, 1b fraise, coulis de fruits rouges et crème fouettée

### Beau Site 9.50€

1b fruits de la passion, 1b framboise, 1b fraise, noix de coco râpé et crème fouettée

### Brésil 9.50€

1b café, 2b rhum-raisin, coulis de café et crème fouettée

### Banana Split 11.00€

1b chocolat, 1b vanille, 1b fraise, banane fruit, chocolat chaud et crème fouettée

### Pêche Melba 9.50€

2b vanille, pêche fruit, coulis de fruits rouges et crème fouettée

### Poire Belle Hélène 9.50€

2b vanille, poire fruit, chocolat chaud et crème fouettée

### Coupe Amarena 9.50€

1b vanille, 1b fraise, cerise amarena et crème fouettée

### Dame Blanche 9.00€

2b vanille, chocolat chaud et crème fouettée

### Café, Chocolat ou Caramel liégeois 9.00€

### Colonel 10.00€

2b citron vert et vodka

### Normande 10.00€

2b pomme verte et calvados

### Trou Normand 5.00€

1b pomme verte et calvados

## LES DIGESTIFS

Bailey's	8.00€
Get 27 ou 31	8.00€
Calvados Morin Sélection	8.50€
Calvados « Blanche »	8.50€
Calvados Morin 15 ans	14.50€
Calvados Cuvée Victor 30 ans	18.50€
Poire Williams	8.00€
Rhum Zacapa Centenario 23 ans	12.00€
Rhum XO « El Pasador De Oro »	14.50€
Cognac VS maison Gautier	8.00€
Fine de Cognac « Hennessy »	10.50€
Armagnac VSOP	9.50€

**MENU DUO 98€** pour 2 personnes

**Kir Vin blanc**

**Plateau Beau Site**

(6 huîtres, 6 crevettes roses, 2 langoustines, bulots, bigorneaux et amandes de mer)

**La Marmite Du Pêcheur**

**Café Gourmand**

**1 Bouteille de Vin**

(Blanc : Cheverny. Rosé : Grenache gris. Rouge : Côtes de Blaye)

**MENU ENFANT** 12.90€

\*Persillé de Bœuf Angus (100gr environ)

*Sauce Camembert ou Girolles 1€ de supplément*

\* Filet de Lieu Noir et sa crème

\* Aiguillettes de Poulet pané

1 Boule de Glace en Dessert

**MENU 24.90€**

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

**Menu Complet Entrée/Plat/Dessert**

**29.90€**

**ENTREES**

Foie gras Maison

Terrine de la mer Maison

5 huîtres N°3

Assiette de Bulots

Tomate Mozzarella

Soupe de Poisson

**PLATS**

Choucroute de la mer aux 3 poissons

Pavé de saumon grillé

Filet de Bar et son pesto Maison

Aile de Raie au beurre framboise

Escalope de poulet aux Girolles

Persillé de Bœuf Angus

*Sauce Camembert ou aux Girolles 1€ de supplément*

**DESSERTS**

Terrine de Pommes Maison

Cœur fondant au chocolat

Tarte fine aux pommes

Terrine de Fromage blanc Maison

Trou Normand

Ile Flottante

Le Duo de fromage

2 Boules de glaces

**NOS MENUS SONT SERVIS DE**

**12H00 A 14H30**

**ET DE**

**19H00 A 21H30**

## LES ENTREES

<b>Foie gras maison au pommeau de Normandie</b>	15.90€
<b>Saumon mariné maison et ses toasts</b>	13.90€
<b>Soupe de poissons</b>	11.90€
<b>Terrine de la mer maison</b>	11.90€
<b>Rillettes de saumon maison</b>	13.90€
<b>Assiette de la mer</b>	27.00€
<small>(3 huîtres, 1 langoustine, 2 crevettes roses, bigorneaux, bulots, crevettes grises, amandes de la mer)</small>	
<b>Tomate, Mozzarella di bufala</b>	15.90€

## LES SALADES

<b>La Caesar</b>	16.00€
<small>Emincé de volailles, œuf, tomate, parmesan, croûtons, sauce Caesar, salade</small>	
<b>La Normande</b>	16.00€
<small>Toasts de Pont l'évêque et de Camembert, œuf, tomate et salade</small>	
<b>La Vegan</b>	18.00€
<small>Aubergines, courgettes et champignons grillés, tomates, maïs et concombre sur lit de salade</small>	
<b>L'Océane</b>	21.90€
<small>Toasts de Saumon de Marinés, 4 crevettes roses, 1 langoustine, tomates, oignons, moules, salade et sauce cocktail</small>	

## LES VIANDES

<b>Le Persillé d'Angus</b> (200gr environ) <i>Sauce Camembert ou aux Girolles 1€ de supplément</i>	21.90€
<b>Le Tartare de Bœuf au couteau</b> (préparer par nos soins)	18.90€
<b>L'Escalope de poulet aux girolles</b>	17.90€
<b>Carpaccio de Bœuf</b>	15.90€

## LES POISSONS

<b>La Sole Meunière</b>	39.00€
<b>Le Homard Grillé</b>	55.00€
<b>Le pavé de Saumon grillé sauce aurore aux petits légumes</b>	19.90€
<b>L'aile de Raie au beurre framboise</b>	17.90€
<b>La Choucroute de la mer aux 3 poissons</b>	22.90€
<b>Le filet de Bar et son pesto Maison</b>	21.90€