

BIENVENUE AU RESTAURANT DE L'HÔTEL DE PARIS

Les Entrées & Salade 10.50 €

La Terrine : de poissons, retour de pêche, aux agrumes, mayonnaise - Savora.

Le Canard : le foie gras en terrine et son chutney de fruits (sup. 3.50€)

Le Pokebowl Couseullais : dés de saumon, mangue, chou rouge, avocat, radis, fèves, riz vinaigré (en plat : 15.50 €)

L'entrée du moment : à l'ardoise

Les Plats 16.50 €

Le saumon : cuit à l'unilatéral, et sauce crème

Le cabillaud : en aioli, comme en Provence

Le bœuf : en filet, sauce camembert au lait cru

La suggestion du chef : selon son humeur et le marché, retour de pêche ou pièce du boucher

Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison ou de frites fraîches selon votre choix

Les Fruits de Mer

Moules – frites fraîches et sauces au choix : marinère, camembert au lait cru, chorizo, crème 12.50 €

Assiette de crevettes roses 9.50 €

Assiette de 6/9/12 Huitres de Normandie N°3 10 € / 14 € / 17 €

Assiette de bulots 8.50 €

Assiette de 6 langoustines (10/15 selon arrivage) 21.00 €

Assiette de fruits de mer : 3 huitres, 1/2 tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots 28.00 €

Plateau de fruits de mer : 6 Huitres, 1 tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots 49.00 €

Le Homard : servi froid, ou rôti au beurre 1/2sel (400/600) 39.00 €

Le Fromage & les Desserts 8.50 €

Les fromages : de Livarot à Pont-l'Évêque par Camembert

Le chocolat : dans tous ses états

La pastèque : en carpaccio, sirop de fruits de la passion

Le café : il sera gourmand !!! (sup 1.50€)

Le dessert du moment : à l'ardoise

Service de 11h30 à 15h30 et 18h30 à 22h30 du 13 juillet au 15 aout
Service de 12h à 14h30 et 19h à 22h

Les Planches à Partager

Planche du Fromager 6 €

Planche du Charcutier 6 €

Planche du Pêcheur (bulots, crevettes...) 8 €

Planche du Traiteur (charcuterie & fromages) 10 €

PAUSE GOURMANDE (15h/18h)

1 dessert et 1 boisson (soft ou boisson chaude) : 9 €

Beignets

Petits beignets Nutella € 5.5

Crêpes

Crêpe au sucre, ou à la crissonnade € 3.5

Crêpe confiture (Abricot, Fraise) € 5.5

Crêpe Nutella € 5.5

Glaces*

1 boule : 2.5€ 2 boules : 4€ 3 boules : 5.5€

Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Fraise, Pomme, Citron, Passion, Pistache, Menthe-chocolat, fromage blanc

*Supplément sauce-chocolat, framboise, caramel 0.5€

*Supplément chantilly 0.5€

*Supplément boule de glace au-delà de 3 boules 1€

Coupes* : 9.5€

Coupe Colonel : Sorbet citron 2 boules & Vodka 1cl

Café Liégeois : 2 boules café, 1 vanille, café expresso chaud, chantilly

Chocolat Liégeois : 2 boules chocolat, 1 vanille, sirop de chocolat, chantilly

Dame Blanche : 3 boules vanille, sirop de chocolat, chantilly

Fraise Melba : 1 boule Vanille, 1 Fraise, coulis framboises, Fraises fraîches, chantilly

Coupe Fraicheur : 1 sorbet citron, 1 sorbet fruits rouges, 1 sorbet passion.

Sirop de fruits rouges, fruits frais

Milkshake Vanille Chantilly : 6.50 €

Menu du marché

Entrée du moment et suggestion du chef Ou suggestion du chef et Dessert du moment 14.50 €

Entrée du moment, suggestion du chef et dessert du moment 19.50 €

Ce menu ne pourra être changé

Menu tradition

Entrée et Plat Ou Plat et Dessert 22.50 €

Entrée, Plat et Dessert 29.50 €

Menu enfant 9.90 €

Poisson du jour, légumes **Ou** Steak haché, frites **Ou** Moules crème ou nature, frites fraîches **Et**

Glace **Ou** Salade de fruits frais **Et** une boisson