

APERITIFS

KIR VIN BLANC 10cl	4.50€
KIR NORMAND au cidre 10cl	4.70€
RICARD 2cl	4.70€
APERITIF NORMAND 10cl	5.70€
SUZE, MUSCAT, POMMEAU, PORTO 8cl	5.00€
MARTINI, CAMPARI 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 SCHWEPPE	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€

LES BIERES

PRESSION

ST OMER	25cl 5.00€	50cl 9.80€
---------	------------	------------

BOUTEILLES

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

LES EAUX 50cl 75cl 100cl

VITTEL	4.50€	6.50€
THONON	7.50€	
SAN PELLEGRINO	4.50€	6.50€
EAU DE PERRIER FINES BULLES	6.50€	
CHATELDON	7.50€	

COCKTAILS 15cl

<u>LE BEAU SITE</u>	10.00€
(Crème de framboise, vodka et fruits exotiques)	
<u>LE NORMANDIE</u>	10.00€
(Crème de cassis, calvados et cidre)	
<u>LE NORMANDIE ROYAL</u>	11.00€
(Crème de cassis, sirop de canne, calvados et champagne)	
<u>LE GREEN PARADISE</u>	10.00€
(Curaçao bleu, gin, vodka et jus d'orange)	
<u>LE PUNCH ANTILLAIS</u>	10.00€
(Sirop de canne, rhum blanc et fruits exotiques)	
<u>LA COUPE CHAMPENOISE</u>	11.00€
(Citron pressé, sirop de canne et champagne)	
<u>L'APEROL SPRITZ</u>	11.00€
<u>LE BLUE GIN TONIC 30cl</u>	15.00€
(Curaçao, gin et schweppes)	

COCKTAILS SANS ALCOOL 15cl

<u>LE POMME TONIC</u>	7.90€
(Jus de pomme, citron pressé, schweppes)	
<u>LE BORA BORA</u>	7.90€
(Citron pressé, sirop de fraise, jus d'ananas)	
<u>LE MAME</u>	8.90€
(Fleurs d'hibiscus et feuilles de menthe fraîche infusées)	

LES SOFTS

SIROP A L'EAU :	3.10€
(Grenadine, fraise, menthe, pêche, citron)	
ICE TEA	4.00€
LIMONADE	3.40€
DIABOLO	3.90€
(Grenadine, fraise, menthe, pêche, citron)	
SODAS	5.00€
(Schweppes agrume, Coca, Coca zéro, Perrier, Orangina)	
Jus de fruits	4.70€
(Abricot, Orange, Pomme, Ananas, Tomate)	

NOS PLATEAUX ET FRUITS DE MER

LE ROYAL 132.00€ (2 personnes)

12 huîtres n°3 de St Vaast, 8 langoustines, 8 crevettes roses, bulots, 1 tourteau et 1 homard bleu (500gr)

LE P'TIT ROYAL 69.00€

6 huîtres n°3 de St Vaast, 4 langoustines, 4 crevettes roses, bulots, ½ tourteau et ½ homard bleu (250gr)

LE BEAU SITE 54.90€

8 huîtres n°3 de St Vaast, 4 langoustines, 8 crevettes roses, bulots et 1 tourteau

LES CRUSTACÉS ET FRUITS DE MER

Les 6 langoustines 25.90€

L'assiette de bulots *au paprika* 11.00€

Les 10 crevettes roses 12.50€

Le tourteau 19.00€

Le homard froid ou flambé 59.00€

Froid : Au Chimichurri ou Flambé : au Calvados

LES HUITRES N°3 de St Vaast

Les 6 huîtres 13.90€

Les 12 huîtres 25.90€

LES TIMBALES DE MOULES-FRITES

(La saison des moules de bouchot est de mi-juin à mi-septembre)

Marinières 16.00€

Crème 17.00€

Camembert 18.00€

Girolles 18.00€

CRÊPES / GAUFRES MAISONS

Sucre	3.10€ / 4.10€
Chocolat Maison	4.20€ / 5.20€
Caramel Maison	4.50€ / 5.50€
Nutella	4.60€ / 5.60€
Banane Chocolat	5.90€ / 6.90€
Banane Nutella	6.30€ / 7.30€
Dame Blanche	6.50€ / 7.50€

Chocolat Maison, 1 boule de glace Vanille et crème fouettée

Bounty	6.50€ / 7.50€
--------	---------------

Chocolat Maison, 1 boule de glace Noix de Coco et Coco râpée

Beau Site	6.80€ / 7.80€
-----------	---------------

Caramel Maison, 1 boule Vanille et crème fouettée

Williamine	5.90€ / 6.90€
------------	---------------

Chocolat Maison, Poire fruit et Amandes grillées

Normande	6.90€ / 7.90€
----------	---------------

Pommes Marinées au Calvados et boule de glace Vanille

GLACES ARTISANALES

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

Suppléments :

Crème fouettée	2,00€
Chocolat Maison	2.00€
Coulis de Fruits Rouges ou Coulis de Café	1,50€
Fruits : Pêche, Poire ou Banane	2,00€
Noix de Coco râpée	1,50€
Caramel Maison	2,00€

Nos parfums de glaces :

Chocolat Noir, Café, Vanille, Rhum-Raisin, Caramel.

Nos parfums de sorbets :

Mangue, Cassis, Citron de Sicile, Framboise, Pomme, Passion, Noix de Coco, Fraise.

BOISSONS CHAUDES

Café	2.90€
Café allongé	3.30€
Café crème	4.50€
Double espresso	4.50€
Déca	3.10€
Thé	4.50€
Chocolat chaud	4.50€
Cappuccino	5.30€
Café, Chocolat Viennois	4.90€
Café/thé/chocolat gourmand	8.90€
LES ALCOOLISEES	11.00€

Irish Coffee, Normandie Café et Café Charentais

COUPES GLACEES

Mangueline	9.50€
-------------------	-------

1b Passion, 2b Mangue, 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 râpée 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€
--------------------	-------

3b vanille, pêche fruit, coulis de fruits rouges et crème fouettée

Poire Belle Hélène	9.50€
---------------------------	-------

3b vanille, poire fruit, chocolat chaud et crème fouettée

Dame Blanche	9.00€
---------------------	-------

3b vanille, chocolat chaud et crème fouettée

Café, Chocolat ou Caramel liégeois	9.00€
---	-------

Colonel	10.50€
----------------	--------

3b citron vert et vodka

Normande	10.50€
-----------------	--------

3b 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 Williame	8.00€
Rhum Zacapa Centenario 23 ans	12.00€
Rhum XO « El Pasador De Oro »	14.50€
Cognac VS maison Gautier	8.00€
Armagnac VSOP	9.50€

MENU BEAU SITE 159,90€ (pour 2 personnes)

Kir Royal ou Coupe de Champagne

Plateau Beau Site 54,90€

(6 huîtres, 6 crevettes roses, 4 langoustines, bulots et 1 Tourteau)

La Cocotte Beau Site 95,00€

1 Homard Bleu (500gr) cuit dans sa marmite en fonte accompagné de médaillons

De lotte, 2 filets de Bar et ses pommes de Terre.

Café Gourmand 8.90€

LA DÉCLINAISON DE HOMARD 69.90€

ENTRÉE 33.00€

LE ½ HOMARD AU CHIMICHURRI SUR SON LIT VÉGÉTAL

PLAT 35.00€

LE ½ HOMARD FLAMBÉ AU CALVADOS ET SES LÉGUMES

DESSERT

AU CHOIX DANS TOUS LES MENUS

MENU 19.90€

OU

FORMULE ENTRÉE+PLAT OU PLAT+DESSERT 16.90€

SERVI UNIQUEMENT LE MIDI

HORS DIMANCHE et JOURS FÉRIÉS

ENTRÉES 10,90€

**Terrine de la Mer*

**Salade Normande*

(Toasts de camembert et Pont l'Éveque, salade, tomate et œufs)

**Soupe de Poissons*

PLATS 12,90€

**Pièce du Boucher (selon la boucherie)*

**Poisson de nos Côtes (selon le pêcheur)*

« Les poissons sont servis avec une poêlée de légumes

Les viandes avec des frites »

DESSERTS 5,00€

**2 Boules de glaces au choix*

**Ile Flottante*

**Fromage Blanc*

Au coulis de fruits rouges ou Caramel Maison

MENU 29.90€

OU

FORMULE ENTRÉE+PLAT OU PLAT+DESSERT 24.90€

ENTRÉES 13,90€

**Salade Caesar*

(Émincé de poulet, parmesan, tomate, œufs, salade, croûtons, sauce Caesar)

**Rillettes de Saumon*

**6 Huîtres n°3*

**Tomate Mozzarella di Bufala*

PLATS 18,90€

**Pavé de Rumsteack*

**Aile de Raie au beurre de Framboise*

**Escalope de Poulet sauce girolles*

**Pavé de saumon grillé sauce Aurore*

« Les poissons sont servis avec une poêlée de légumes

Les viandes avec un gratin Dauphinois Maison »

DESSERTS 7,00€

**Terrine de Pommes et son Caramel Maison*

**Mousse au Caramel Maison*

**Duo Fromage du Pays d'Auge*

MENU 36.90€

OU

FORMULE ENTRÉE+PLAT OU PLAT+DESSERT 29.90€

ENTRÉES 16,90€

**Saumon Mariné Maison*

**Foie Gras Maison au pommeau de Normandie*

**Assiette de la Mer*

(3 huîtres N°3, 4 Crevettes Roses et Bulots au Paprika)

PLATS 22,90€

**Choucroute de la Mer aux 3 poissons*

**Filet de Bar au Pesto Maison*

**Persillé de Bœuf Angus (env 200gr)*

**Lotte à la provençale*

**« Les poissons sont servis avec une poêlée de légumes et
Les viandes avec un gratin Dauphinois Maison »**

DESSERTS 8,00€

**Crème Brûlée*

**Cœur Fondant au Chocolat*

**Tarte Tatin*

MENU ENFANT

15.90€

1 Sirop à l'eau ou 1 verre de jus d'ananas, orange ou pomme

**Persillé de Bœuf Angus (100gr environ)*

** Filet de Lieu Noir et sa crème*

** Aiguillettes de Poulet pané*

**Assiette de Moules Marinière*

**2 Boules de Glace au choix*

**Fromage Blanc*

Au coulis de Fruits rouges ou Caramel Maison