

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> (Crème de framboise, vodka et fruits exotiques)	10.00€
<u>LE NORMANDIE</u> (Crème de cassis, calvados et cidre)	10.00€
<u>LE NORMANDIE ROYAL</u> (Crème de cassis, sirop de canne, calvados et champagne)	11.00€
<u>LE GREEN PARADISE</u> (Curaçao bleu, gin, vodka et jus d'orange)	10.00€
<u>LE PUNCH ANTILLAIS</u> (Sirop de canne, rhum blanc et fruits exotiques)	10.00€
<u>LA COUPE CHAMPENOISE</u> (Citron pressé, sirop de canne et champagne)	11.00€
<u>L'APEROL SPRITZ</u>	11.00€
<u>LA POM'ROYALE</u> (Calvados La Blanche et Champagne)	12,00€
<u>LE BLUE GIN TONIC 30cl</u> (Curaçao, gin et schweppes)	15.00€

COCKTAILS SANS ALCOOL 15cl

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

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 agrumes, Coca, Coca zéro, Perrier, Orangina)	5.00€
Jus de fruits (Abricot, Orange, Pomme, Ananas, Tomate)	4.70€

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 (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 (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 <i>au paprika</i>	11.00€
Les 10 crevettes roses	12.50€
Le tourteau	19.00€

LES HUITRES N°3 de St Vaast

Les 6 huîtres	13.90€
Les 12 huîtres	25.90€

NOS HOMARDS 49,90€

(Homard Breton ou Homard Canadien selon arrivage)

Homard froid Chimichurri.
Homard froid frites, mayo maison.
Homard Flambé au Calvados.

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, Pomme, Passion, Noix de Coco, Fraise.

BOISSONS CHAUDES

Café 	3.10€
Café allongé 	3.50€
Café crème 	4.70€
Double espresso 	4.70€
Déca 	3.10€
Thé	4.50€
Chocolat chaud	4.50€
Cappuccino 	5.50€
Café, Chocolat Viennois	5.10€
Café/thé/chocolat gourmand	8.90€
<u>LES ALCOOLISEES</u>	11.00€

Irish Coffee, Normandie Café et Café Charentais

COUPES GLACEES

<u>Mangueline</u>	9.50€
--------------------------	-------

1b Passion, 2b Mangue, crème fouettée, Coulis de fruits rouges

<u>Charme</u>	9.50€
----------------------	-------

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

<u>Beau Site</u>	9.50€
-------------------------	-------

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

<u>Brésil</u>	9.50€
----------------------	-------

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

<u>Banana Split</u>	11.00€
----------------------------	--------

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

<u>Pêche Melba</u>	9.50€
---------------------------	-------

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

<u>Poire Belle Hélène</u>	9.50€
----------------------------------	-------

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

<u>Dame Blanche</u>	9.00€
----------------------------	-------

3b vanille, chocolat chaud et crème fouettée

<u>Café, Chocolat ou Caramel liégeois</u>	9.00€
--	-------

<u>Colonel</u>	10.50€
-----------------------	--------

3b citron vert et vodka

<u>Normande</u>	10.50€
------------------------	--------

3b pomme verte et calvados

<u>Trou Normand</u>	5.00€
----------------------------	-------

1b pomme verte et calvados

LES DIGESTIFS

Bailey's	8.00€
Get 27 ou 31	8.00€
Calvados Groult 3 ans	9.00€
Calvados « Blanche »	9.00€
Poire Williame	8.00€
Rhum Zacapa Centénario 23 ans	12.00€
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€

(8 huîtres, 8 crevettes roses, 4 langoustines, bulots et 1 Tourteau)

La Cocotte Beau Site 95,00€

1 Homard (500gr) cuit dans sa marmite en fonte accompagné de 2 Langoustines,

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

CHERS CLIENTS

EN CETTE PÉRIODE DÉLICATE
NOUS AVONS DÉCIDÉ DE
TRAVAILLER EN STOCK
LIMITÉ.

PAR CONSÉQUENT DES
RUPTURES SONT À PRÉVOIR !!!

MERCI POUR VOTRE COMPRÉHENSION

Nous sommes disponibles pour toutes vos demandes

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)

**Rillette 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 à la crème aux cèpes*

**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, 3 Crevettes Roses et Bulots au Paprika)

PLATS 22,90€

**Choucroute de la Mer aux 3 poissons*

**Filet de Bar au Pesto Maison*

**Filet de Bœuf VF sauce aux Cèpes (env 200gr)*

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

DESSERTS 8,00€

**Crème Brûlée*

**Moelleux au Chocolat Maison*

**Tarte Tatin*

MENU ENFANT 15.90€

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

** 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