

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

MOULES & FRITES MAISON

Marinières	17,00€
Crème	18,00€
Camembert	19,00€
Cèpes	19,00€

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

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	5.20€
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>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 liégeois</u>	9.00€
3b café, coulis de café et crème fouettée	
<u>Chocolat liégeois</u>	9.00€
3b chocolat, chocolat chaud et crème fouettée	
<u>Caramel liégeois</u>	9.00€
3b caramel, caramel maison et crème fouettée	
<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 (Hors Menu 54,90€)

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

La Cocotte Beau Site (Hors Menu 95,00€)

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

2 filets de daurade royale et ses pommes de Terre.

Café Gourmand (Hors Menu 8,90€)

LA DÉCLINAISON DE HOMARD 69.90€

ENTRÉE

LE ½ HOMARD AU CHIMICHURRI SUR SON LIT VÉGÉTAL

PLAT

LE ½ HOMARD FLAMBÉ AU CALVADOS ET SES LÉGUMES

DESSERT

AU CHOIX DANS TOUS LES MENUS

PLAT DU JOUR 17,90€

Servi du lundi au vendredi, hors ponts et jours fériés

Poisson de nos côtes (selon le poissonnier)

Viande du jour

Accompagnement au choix :

Poêlée de légumes maison,

Gratin Dauphinois maison,

Frites maison, Riz ou Salade.

MENU 29.90€

OU

FORMULE ENTRÉE+PLAT OU PLAT+DESSERT 24.90€

ENTRÉES *(Hors Menu 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*

**Soupe de Poissons*

PLATS *(Hors Menu 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*

DESSERTS *(Hors Menu 7,00€)*

**Terrine de Pommes et son Caramel Maison*

**Mousse au Caramel Maison*

**Duo Fromage du Pays d'Auge*

Accompagnement au choix : *Poêlée de légumes maison, Gratin Dauphinois maison,
Frites maison, Riz ou Salade*

MENU 36.90€

OU

FORMULE ENTRÉE+PLAT OU PLAT+DESSERT 29.90€

ENTRÉES (Hors Menu 16,90€)

- *Saumon Mariné Maison*
- *Foie Gras Maison au pommeau de Normandie*
- *Assiette de la Mer*
(3 huitres N°3, 3 Crevettes Roses et Bulots au Paprika)

PLATS (Hors Menu 22,90€)

- *Choucroute de la Mer aux 3 poissons*
- *Filet de daurade royale au Pesto Maison*
- *Filet de Bœuf VF sauce aux Cèpes (env 200gr)*

DESSERTS (Hors Menu 8,00€)

- *Crème Brûlée*
- *Moelleux au Chocolat Maison*
- *Tarte Tatin Maison*

Accompagnement au choix : Poêlée de légumes maison, Gratin Dauphinois maison, Frites maison, Riz ou Salade

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

NOS POISSONS SEUL OU À PARTAGER *(Selon arrivage)*

Le Bar de ligne rôti aux herbes fraîches <i>(1 Garniture au choix)</i>	9,00€/Les 100gr
La Belle Sole Meunière <i>(1 Garniture au choix)</i>	9,50€/Les 100gr
Le Turbot rôti et son crémeux de foie gras <i>(1 Garniture au choix)</i>	9,00€/Les 100gr

NOS VIANDES SEUL OU À PARTAGER *(Selon arrivage)*

Le Rôti de Bœuf Maturé en Cocotte et ses pommes grenailles	68,00€
La Côte de Bœuf race Limousine façon Beau Site <i>(1 Garniture au choix)</i>	9,00€/Les 100gr
La Souris d'Agneau aux parfums méditerranéen	27,50€

NOS GARNITURES

Poêlée de légumes maison	4,90€
Frites maison	4,90€
Gratin Dauphinois maison	4,90€
Salade Verte	3,90€
Choucroute marinée	4,90€
Riz	4,90€