Fruits de Mer-The Seafood

*(Selon arrivage & le cours à la criée)

Assiette de crevettes roses, mayonnaise maison — 11.00 €
Plate of Prawns, homemade mayonnaise

Huitres de Normandie N°3 (Maison MARTIN - Meuvaines) 6/9/12 pièces — 12€/16€/19 €
Plate of 6/9/12 Oyster N°3

Assiette de bulots, mayonnaise maison — 8.50 €
Plate of Whelks, homemade mayonnaise

Assiette de 6 langoustines, mayonnaise maison *(16/20 selon arrivage)* — 22.00 €
Plate of 6 langoustines

Assiette de la Mer : ***3 huitres, 1 langoustine, 4 crevettes roses, bulots*** — 25.00 €
Plate of seafood: 3 oysters, 1 langoustine, 4 prawns, whelks

Assiette de Crustacés : ***½ homard*, ½ tourteau, 2 langoustines, 2 crevettes roses*** — 49.00 €
1/2 crabs, 2 langoustines, 2 prawns, ½ lobster

Plateau de l'Ecailler : ***4 huitres, 2 langoustines, 4 crevettes roses, bulots, ½ homard**** — 37.00€
4 Oysters, 2 langoustines, 4 prawns, whelks, ½ lobster

Plateau Le Petit Royal : ***8 huitres, 4 langoustines, 6 crevettes roses, bulots, ½ homard*, ½ tourteau*** — 59.90 €
Seafood platter: 8 Oysters, 1/2 crabs, 8 langoustines,6 prawns, whelks, ½ lobster

Le Homard – *The Lobster* *(selon arrivage)**

(prix selon le cours)*

*½ Homard, servi froid mayonnaise

ou

*Homard entier, servi froid mayonnaise (taille 400/600gr)

Lobster, mayonnaise (size 400 / 600gr)

*½ Homard rôti au beurre demi-sel, aux légumes de saison

ou

*Homard rôti entier au beurre demi-sel, aux légumes de saison (taille 400/600gr)

Lobster roasted in half-salted butter, with seasonal vegetables (size 400 / 600gr)

Prix nets en € service compris, L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
TVA applicable : 10 % pour les produits sans alcools. 20% pour les produits alcoolisés

LES MOULES / MUSSELS : (selon la pêche)

13.50 €

Garnies frites

Sauces au choix :

Marinière, Camembert, crème de thym, ou Chorizo

Logis

Menu enfant

12.50 €

Fish N'chips Ou Steak haché,
Frites & légumes

&

Glace licorne Ou Salade de fruits frais

&

1 boisson au verre (coca-cola, orangina, ice-tea, jus d'orange, jus de pommes, sirop à l'eau ou limonade)

URSEULLES SUR MER (Calvados) — La Cave et l'Hôtel de Paris

Logis

Prix nets en € service compris, L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
TVA applicable : 10 % pour les produits sans alcools. 20% pour les produits alcoolisés

Notre carte

Planche à partager et salade

Planche du Traiteur (charcuterie & fromage) — 15 €
Cold cuts & Cheeses

Planche Terre / Mer (charcuterie & crevettes/bulots) — 15 €
Cold cuts & Cheeses

Salade Normande (salade mesclun, tomate, camembert & livarot frits, pommes confites) — 16.90 €
Camembert & Livarot cheese, salad, Confit apple, cider vinaigrette

Entrées – The Starter

Terrine de Foie Gras aux 4 épices marbré chutney de pommes, toasts — 14.50 €
Terrine of duck foie gras from the south west

Fondue de Camembert au lait cru, rouelles d'andouille & pommes de terre grenaille — 10.90 €
Camembert fondue, roasted grenaille potatoes and andouille slice

Carpaccio de Cabillaud, mousse de chèvre, glace betterave vinaigre balsamique — 11.90 €
Cod carpaccio, goat moss, beetroot ice balsamic vinegar

Fish N'chips, salade & sauce tartare — 10.90 €
Fish n'chips & tartar sauce

Pain de légumes, sauce chermoula, salade d'accompagnement — 9.90 €
Vegetable root, chermoula sauce, salad

Tatin de tomates-basilic, glace chèvre-cabécou — 10.90 €
Tomato-basil tatin, goat-cabécou ice cream

Entrée du marché — 9.90 €
Dish of the day

Bon Appétit !

Nous nous efforçons chaque jour à travailler des produits frais. Nous pouvons manquer de certains plats.

Prix nets en € service compris, L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
TVA applicable : 10 % pour les produits sans alcools. 20% pour les produits alcoolisés

Plats – The Main Dishes

Suprême de volaille fermière rôti, gratin de macaronis au chorizo
Roasted farmhouse poultry supreme, chorizo macaroni gratin — 16.90 €

Escalope de veau poêlée, chakchouka en garniture
Pan-fried veal cutlet, chakchouka garnish — 18.90 €

Tagliatelles à l'encre de seiche aux scampis, sauce Napoli
Tagliatelle with squid ink and shrimp — 16.90 €

Filet de bar cuit sur peau, tarte de légumes, façon tian
Sea bass fillet cooked on skin, vegetable pie — 17.90 €

Cabillaud rôti, servi froid, spaghettis de courgettes citronnés, jus du soleil
Roasted cod, served cold, spaghetti of lemon zucchini, sun juice — 16.90 €

Plat du marché
Dish of the day — 14.90 €

Tartare de bœuf charolais, pommes sarladaise, salade
Charolais beef tartare, Sarladi potatoes, salad — 16.90 €

La CÔTE de BŒUF pour 2 personnes ENVIRON 1 KG **: 59 €***

Frites & Salade, sauce aux poivres & sauce camembert

La côte de bœuf

*PRISE AU MENU POUR 2 PERSONNE / SUP 10€ *PAR PERSONNE*

Bon Appétit!

Changement de garniture : 3euros////Supplément de garniture : 5euros

Prix nets en € service compris, L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
TVA applicable : 10 % pour les produits sans alcools. 20% pour les produits alcoolisés

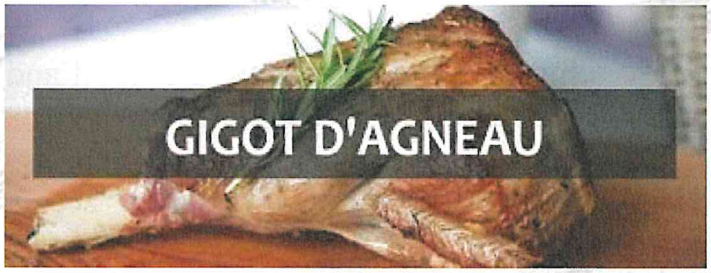
A LA VOITURE DE TRANCHE

Découpé à la demande

Cette voiture de tranche était autrefois en service dans tous les établissements prestigieux.

Elle est le symbole de l'hôtellerie-restauration du début du 20e siècle ;

Nous sommes heureux & fiers de pouvoir vous la proposer



Tous les dimanches midi / every sunday

Le Gigot d'Agneau / *Roast Lamb* **:** à la voiture de tranche **19.90 €**

Flageolets et pommes grenaille en garniture

Beans & potatos « grenailles »

*PRIS AU MENU : SUP 4€

CURSEULLES-SUR-MER (Calvados). — La Gare et l'Hôtel de Paris

Prix nets en € service compris, L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
TVA applicable : 10 % pour les produits sans alcools. 20% pour les produits alcoolisés

Fromages – The Cheese

Assiette **D**uo Normand : Camembert, Livarot, salade et dés de pommes 9.00 €
Plate of 2 regional cheese, , salad

Desserts – The Dessert

Mi-cuit au chocolat crème anglaise 9.00 €
Hot Chocolate cake and English custard

Notre Baba au sirop, aromatisé au calva & chantilly 8.50 €
Baba with calvados sirup

Dessert du Marché 8.00 €
Sweet of the day

Omelette Norvégienne « Orange - Cognac » 9.00 €
Baked Alaska

Biscuit « Mangue - Passion » coulis exotique 8.50 €
Passion Fruit & Mango Mousse

Tarte tatin servie tiède, dès de pommes flambées au calvados, glace vanille 9.00 €
Apple pie, vanilla ice

Le Café **G**ourmand : servi avec 5 mini-desserts 10.90 €
Coffee served with delicious homemade pastries

Bon Appetit!

Cuisine Maison Certifiée Maître Restaurateur

Nous nous efforçons chaque jour à travailler des produits frais. Nous pouvons manquer de certains plats.

Prix nets en € service compris, L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
TVA applicable : 10 % pour les produits sans alcools. 20% pour les produits alcoolisés