

COCKTAILS 15cl

<u>LE BEAU SITE</u>	10,00€
(Crème de framboise, vodka et jus exotique)	
<u>LE NORMANDIE</u>	10,00€
(Crème de cassis, calvados et cidre)	
<u>LE NORMANDIE ROYALE</u>	11,00€
(Crème de cassis, calvados et champagne)	
<u>LE GREEN PARADISE</u>	10,00€
(Curaçao bleu, vodka, gin et jus d'orange)	
<u>LE PUNCH ANTILLAIS</u>	10,00€
(Sirop de canne, rhum blanc et jus exotique)	
<u>LA COUPE CHAMPENOISE</u>	11,00€
(Citron pressé, sirop de cannes et champagne)	
<u>LA POM'ROYALE</u>	12,00€
(Calvados blanc, champagne)	
<u>L'APÉROL SPRITZ</u>	11,00€
<u>LA PISCINE TONIC</u> 25cl	15,00€
(Curaçao bleu, gin et schweppes)	

RHUMS 4cl

El Pasador de Oro X.O	10,00€
Zacapa Centenario 23 ans	12,00€
CLÉMENT : « Cuvée de l'habitation »	20,00€
« Cuvée Homère »	19,00€
MALTÉCO : « Cuvée 1990 »	17,00€

BIÈRES

PRESSION

ST OMER	25cl 5,00€	50cl 9,90€
---------	------------	------------

BOUTEILLES

LEFFE 33cl	7,00€
DESPERADOS 33cl	7,00€

APÉRITIFS

KIR VIN BLANC 10cl	5,00€
KIR NORMAND au cidre 10cl	5,00€
RICARD 2cl	5,00€
APÉRITIF NORMAND 10cl	7,00€
PORTO ROUGE 8cl	6,00€
POMMEAU DE NORMANDIE 8cl	6,00€
MUSCAT 8cl	5,00€
SUZE 8cl	5,00€
MARTINI blanc ou rouge 6cl	6,00€
CAMPARI 6cl	6,00€
COUPE DE CHAMPAGNE 10cl	12,00€
KIR ROYAL 10cl	13,00€
AMÉRICANO MAISON 10cl	10,00€
GIN TONIC 10cl	10,00€
MARTINI GIN 6cl	10,00€
WHISKY COCA 10cl	10,00€

COCKTAILS SANS ALCOOL 15cl

<u>LE POMME TONIC</u>	8.00€
(Jus de pomme, citron pressé, schweppes)	
<u>LE BORA BORA</u>	8.00€
(Citron pressé, sirop de fraise et jus d'ananas)	

LES SOFTS

SIROP À L'EAU	3,50€
(Grenadine, fraise, menthe, citron ou pêche)	
DIABOLO	4,50€
(Grenadine, fraise, menthe, citron ou pêche)	
LIMONADE	3,90€
ICE TEA	4,50€
JUS DE FRUITS 20cl	4,90€
(Abricot, orange, pomme, ananas ou tomate)	
COCA ou COCA ZÉRO 33cl	5,00€
ORANGINA 25cl	5,00€
PERRIER 33cl	5,00€
SCHWEPPE AGRUMES 25cl	5,00€

WHISKY 4cl

CLAN CAMPBELL	8,00€
JACK DANIEL'S N°7	10,00€
ABERLOUR 10ans	10,00€
CHIVAS 12ans	10,00€
BELLEVOYE	10,00€
JURA 1988	69,00€
BEN RIACH 33ans	67,00€
DEWAR'S 25ans	25,00€

LES EAUX 50cl 75cl 100cl

VITTEL	5,00€	7,00€
THONON		8,00€
SAN PELLEGRINO	5,00€	7,00€
EAU DE PERRIER FINES BULLES		7,00€
CHATELDON		8,000€

NOS PLATEAUX ET FRUITS DE MER

LE ROYAL 150.00€ (2 personnes)

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

LE P'TIT ROYAL 75,00€

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

LE BEAU SITE 60,00€

8 huitres n°3 de St Vaast, 4 langoustines, 8 crevettes roses et bulots

LES CRUSTACÉS ET FRUITS DE MER

Les 6 langoustines	28,00€
L'assiette de bulots <i>au paprika</i>	12.00€
Les 10 grosses crevettes roses	18,00€
Le tourteau	19.00€

MOULES FRITES MAISON

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

LES HUITRES N°3 de St Vaast

Les 6 huitres	15,00€
Les 12 huitres	28,00€

CRÊPES MAISONS

Sucre	4,00€
Chocolat Maison	5,00€
Caramel Maison	5,00€
Nutella	5,00€
Banane Chocolat	7,00€
Banane Nutella	7,00€
Dame Blanche	7,00€
<i>Chocolat Maison, 1 boule de glace Vanille et crème fouettée</i>	
Bounty	7,00€
<i>Chocolat Maison, 1 boule de glace Noix de Coco et Coco râpée</i>	
Beau Site	7,00€
<i>Caramel Maison, 1 boule Vanille et crème fouettée</i>	
Williamine	7,00€
<i>Chocolat Maison, Poire fruit et Amandes grillées</i>	

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 : 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 <i>illy</i>	3,20€
Café allongé <i>illy</i>	3,50€
Café crème <i>illy</i>	5,00€
Double espresso <i>illy</i>	5,00€
Déca 	3,20€
Thé	6,00€
Chocolat chaud	5,00€
Cappuccino <i>illy</i>	6,00€
Café, Chocolat Viennois	6,00€
Café/thé/chocolat gourmand	9,00€
<u>LES ALCOOLISEES</u>	11.00€
Irish Coffee, Normandie Café et Café Charentais	

COUPES GLACEES

<u>Mangue</u>	10,00€
1b Passion, 2b Mangue, crème fouettée, Coulis de fruits rouges	
<u>Charme</u>	10,00€
1b Noix de coco, 1b caramel à la fleur de sel, 1b fraise, coulis de fruits rouges et crème fouettée	
<u>Beau Site</u>	10,00€
1b fruits de la passion, 1b cassis, 1b fraise, noix de coco râpé et crème fouettée	
<u>Brésil</u>	10,00€
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>	10,00€
3b vanille, poire fruit, chocolat chaud et crème fouettée	
<u>Dame Blanche</u>	9.50€
3b vanille, chocolat chaud et crème fouettée	
<u>Café liégeois</u>	9.50€
3b café, coulis de café et crème fouettée	
<u>Chocolat liégeois</u>	9.50€
3b chocolat, chocolat chaud et crème fouettée	
<u>Caramel liégeois</u>	9.50€
3b caramel, caramel maison et crème fouettée	
<u>Colonel</u>	11,00€
3b citron vert et vodka	
<u>Normande</u>	11,00€
3b 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 Centenario 23 ans	12.00€
Cognac VS maison Gautier	8.00€
Armagnac VSOP	9,00€

le Beau Site

CAFÉ RESTAURANT

Prix net et service compris

NOS ENTREES

Salade Caesar (<i>Émincé de poulet, parmesan, tomate, œufs, salade, croûtons, sauce Caesar</i>)	15,00€
Rillette de Saumon	14,00€
Tomate Mozzarella di Bufala	14,00€
Soupe de Poissons	12,00€
Saumon Mariné Maison	17,00€
Tataki de Canard Maison	18,00€
Assiette de la Mer (<i>3 huîtres N°3, 3 Crevettes Roses et Bulots au Paprika</i>)	18,00€

NOS POISSONS

Le Bar entier rôti aux herbes fraîches (<i>1 Garniture au choix, poids selon arrivage</i>)	9,00€/Les 100gr
La Belle Sole Meunière (<i>1 Garniture au choix, poids selon arrivage</i>)	9,50€/Les 100gr
Le Turbot rôti et son crémeux de foie gras (<i>1 Garniture au choix, poids selon arrivage</i>)	9,00€/Les 100gr
Aile de Raie au beurre de framboise (<i>1 Garniture au choix</i>)	18,00€
Pavé de Saumon, sauce Aurore (<i>1 Garniture au choix</i>)	19,00€
Filet de Daurade Royal, Pesto maison (<i>1 Garniture au choix</i>)	25,00€
Choucroute de la mer aux 3 poissons	25,00€
Poêlée de St Jacques, sauce du Soleil (<i>1 Garniture au choix</i>)	26,00€

NOS HOMARDS

Homard Flambée au Calvados (<i>1 Garniture au choix</i>)	55,00€
Homard Froid Mayonnaise (<i>1 Garniture au choix</i>)	55,00€

NOS VIANDES

La Côte de Bœuf race Limousine (<i>1 Garniture au choix, poids selon arrivage</i>)	9,00€/Les 100gr
Entrecôte de Bœuf race Limousine (<i>1 Garniture au choix, poids selon arrivage</i>)	9,00€/Les 100gr
Rumsteack 180gr (<i>1 Garniture au choix</i>)	19,00€
Escalope de poulet, Sauce aux cèpes (<i>1 Garniture au choix</i>)	18,00€
Côte de Veau 250gr, Sauce aux cèpes (<i>1 Garniture au choix</i>)	25,00€

NOS GARNITURES

Poêlée de légumes maison, Gratin Dauphinois maison, Frites maison	5,00€
Salade, Riz	4,00€

MENU BEAU SITE 160,00€ (pour 2 personnes)

Kir Royal ou Coupe de Champagne

Plateau Beau Site

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

La Cocotte Beau Site

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

2 filets de daurade royale et ses pommes de Terre.

Café Gourmand

MENU ENFANT 16,00€

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

MENU 30.00€

OU

FORMULE ENTRÉE+PLAT OU PLAT+DESSERT 25.00€

ENTRÉES

**Salade Caesar*

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

**Rillettes de Saumon*

**6 Huîtres n°3*

**Tomate Mozzarella di Bufala*

**Soupe de Poissons*

PLATS

**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

**Terrine de Pommes et son Caramel Maison*

**Moelleux au Chocolat Maison*

**Duo Fromage du Pays d'Auge*

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

NOS DESSERTS

Crème brûlée du moment	8,00€
Tarte Tatin Maison	8,00€
Moelleux au Chocolat	7,00€
Terrine de Pommes et son caramel	7,00€
Café gourmand	9,00€