

## Le Côté Océan

6 HUÎTRES N3....**12€**

9 HUÎTRES N3.....**15€**

6 HUÎTRES N2....**14€**

9 HUÎTRES N2.....**17€**

médaille d'Argent au concours général de paris  
oysters

**ASSIETTE DE BULOTS CUITS AU POIVRE DE TIMUT. ....10€**

welks plate with Homemade mayonnaise

**LANGOUSTINES CUITES EN NAGE D'EAU DE MER.....17€**

pink shrimp with homemade mayonnaise

**ÉVENTAIL DE CREVETTES ROSES.....13€**

pink shrimp with homemade mayonnaise

**ASSIETTE DÉGUSTATION DE FRUITS DE MER .....24€**

3 huîtres, 2 langoustines, 10 bulots, 8 crevettes roses..

ocean dish: oysters, welks, shrimps, scampis.

Nos fruits de mer sont accompagnés de mayonnaise maison, vinaigre à l'échalote, beurre demi-sel

**POSSIBILITÉ DE COMMANDER DES PLATEAUX DE FRUITS DE MER 48H À L'AVANCE ....45€**

## Les classiques de l'Insolite

**SOLE MEUNIÈRE DE NOS CÔTÉS ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX....38€**

**LE HOMARD EN MÉDAILLON COMME UN NAVARIN.....33€**

JUSTE CRÉMÉ, PETITS LÉGUMES DE SAISON GLACÉS.

lobster inset like a navarin small seasonal végétales

**TRIPES À LA MODE DE CAEN MÉDAILLE D'OR, FRITES MAISON..... 20€**

medaille d'or, champion du monde, mijotées au cidre

## Menu Enfant 9€ (Children's menu)

PIÈCE DE BOEUF GRILLÉE, FRITES MAISON

OU

FILET DE JULIENNE À LA CRÈME, GARNITURE AUX CHOIX

LA BOULE DE GLACE AU CHOIX

# Menu du Vanquieux

ENTRÉE-PLAT-DESSERT 42€

## Entrées

FOIE GRAS FROID MAISON AU POMMEAU DE NORMANDIE ....15€  
confiture de figues, brioche artisanale

TARTARE DE CABILLAUD ET SAINT JACQUES ....15€  
mariné au citron vert et huile d olive extra  
cod and scallop tartare

BISQUE DE HOMARD EN NAGE DE ST JACQUES, CROÛTONS AILÉS, ROUILLE MAISON....14€  
Lobster bisque with fresh scallop

12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE , GRATINÉS AU BEURRE PERSILLÉ....15€  
Snails with garlic butter

ASSIETTE DE L'OCÉAN.... 24€  
Crevettes roses, bulots, langoustine et huîtres, citron et mayonnaise maison  
océan dish: oysters, welks, shrimps, and scampis

8 HUÎTRES DE NORMANDIE GRATINÉES AU ROQUEFORT....15€

~~~~~  
TROU NORMAND  
~~~~~

## Plats

LINGUINES AUX FRUITS DE MER ET ST JACQUES POÊLÉES.....26€  
Linguines with Seafood and fresh scallop

LE HOMARD EN MÉDAILLON COMME UN NAVARIN +3€.... 33€  
Juste crémé, petits légumes de saison glacés.  
lobster inset like a navarin small seasonal vegetables

TOURNEDOS DE VEAU, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX TRUFFES..... 24€  
veal Tournedos with mashed potatoes

MAGRET DE CANARD AU MIEL, POMMES DE TERRE GRENAILLES..... 22€  
duck breast with honey

LA SAINT JACQUES RÔTIE, RISOTTO D'ÉPEAUTRE À LA CRÈME DE TRUFFE. ÉMULSION FUMÉE...26€  
Fresh scallop: spelled spelled risotto with truffle cream

~~~~~

## Desserts

DESSERT AU CHOIX À LA CARTE À COMMANDER EN DÉBUT DE  
REPAS ( IRISH COFFEE +3€ )

SUPPLÉMENT SAUCE 1€, SUPPLÉMENT GARNITURE 3€

PRIX TTC DONT TVA 10%

MODIFICATION POSSIBLE SELON ARRIVAGE .

# Menu de l'insolite

ENTRÉE-PLAT-DESSERT 34€

## Entrées

FRICASSEE DE BULOTS, LARDONS BEURRE PERSILLÉ .....10€  
whelks and bacon fricassee, parsley butter

6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE, GRATINÉS AU BEURRE PERSILLÉ.....9€  
snails

ASSIETTE DE L'OCÉAN.....24€

Crevettes roses, bulots, langoustines, huîtres de Normandie.

DUO DE SAUMON FUMÉ MAISON SUR SON LIT DE RIELLETES AU SAUMON...13€

GRATINÉ DE POISSONS AU LARD FUMÉ, PIMENT D'ESPELETTE, BISQUE CRÉMEUSE...12€  
Grilled fish with smoked bacon and espelette pepper, creamy bisque

CAMEMBERT AU LAIT CRU RÔTI AU MIEL ....12€  
Camembert with raw milk roasted with honey

6 HUÎTRES N 3 .....12 €  
Oysters

## Plats

CABILLAUD RÔTI, TAGLIATELLES DE LÉGUMES BEURRE BLANC PASSION, BAIE DE TIMUT... 19€  
Roasted cod, passion with butter, candied apple with thyme

DORADE EN CROÛTE DE CHORIZO RISOTTO D'ÉPEAUTRE À LA CRÈME DE TRUFFE.....19€  
Chorizo-crusted sea bream

TRIPES À LA MODE DE CAEN MÉDAILLE D'OR, FRITES MAISON..... 20€  
medaille d'or, champion du monde, mijotées au cidre

PIÈCE DE BOEUF NORMANDE, SAUCE AUX MORILLES FRITES MAISON.....18€  
Grilled norman piece of beef, onion confit, meat juice, fresh fries.

## Desserts

DESSERT AU CHOIX À LA CARTE À COMMANDER EN DÉBUT DE  
REPAS!

(SAUF CAFÉ GOURMAND & IRISH COFFEE)

SUPPLÉMENT SAUCE 1€, SUPPLÉMENT GARNITURE 3€.

PRIX TTC DONT TVA 10%

MODIFICATION POSSIBLE SELON ARRIVAGE .

**ASSIETTE DE FROMAGES NORMAND... 9€**

camembert, pont Lévêque et livarot. Salade champêtre.  
Plate of norman cheese. mesclun

**MI-CUIT AU CHOCOLAT ET SON SORBET .... 9€**

**LA DÉCLINAISON AUX FRUITS EXOTIQUES..... 8€**

Financier citron vert, baie de passion, sorbet mangue.  
variation of exotic fruits, lime financier, Berry of passion, mango sorbet

**PARFAIT AU CHOCOLAT 64%..... 9€**

Croustillant cacao, caramel au beurre salé, crème glacée straciatella.  
chocolate pudding ,crispy Cocoa, salted butter caramel, straciatella ice cream

**LE BABA AU VIEUX RHUM BRUN..... 8€**

Suprêmes de fruits de saison, sirop verveine. (Flambage supp 3€)  
Baba with old Brown rum, supreme seasonal fruit, verbena, syrup ( bickling of your choise: 3€)

**CRÈME BRÛLE AUX FÈVES DE TONKA..... 8€**

**LA TARTE AUX POMMES FAÇON «TATIN »... 9€**

Crème chantilly mascarpone et crème glacée vanille Madagascar  
tatin-style Apple pie, whipped cream mascarpone and vanilla ice cream from madagascard

**LE CAFÉ GOURMAND/ THÉ GOURMAND OU CHAMPAGNE GOURMAND (10CL) «SUPP 5€ »..... 10€**

*gourmet coffee/ tea/champagne*

**IRISH COFFEE..... 11€**

*Nos Coupes de glaces et sorbets*

*our ice créam and sorbet cups*

**LA COUPE « MADE IN NORMANDY »..... 8€**

Sorbet pomme, pommes confites, éclats de biscuit sablé, chantilly.  
the cup made in Normandy: Green apple, candied apple , cookies shards, sweet whipped cream

**LA BOULE DE GLACE ARTISANALE.... 4€**

**LES DEUX BOULES DE GLACE ARTISANALE.... 7€**

**LE TRIO DE BOULES DEMAIN GLACE ARTISANALE.... 10€**

AU CHOIX: VANILLE DE MADAGASCAR, MANGUE, FRAISE, STRACCIATELLA, MENTHE CHOCOLAT,  
CAMEL BEURRE SALÉ, RHUM RAISIN, POMME ET CHOCOLAT.

# Menu du moment

MENU COMPLET: 26€  
FORMULE UNIQUEMENT LE MIDI: 21€  
(ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT)  
SAMEDI SOIR ET JOURS FÉRIÉS +2€



## Entrées

### AUMÔNIÈRE AUX SAVEURS NORMANDES

Pommes, andouilles de vire, sauce camembert, jambon fumé.

### ŒUF COCOTTE

Oeuf cocotte fermier à la Truffe ou saumon fumé maison

### 5 HUÎTRES DE NORMANDIE N°3

Médaille d'argent au concours de paris

### FILET DE MAQUEREAU EN ESCABECHE

## Plats

### FRICASSÉE DE VOLAILLE AU CIDRE DE NORMANDIE

pommes de terre, champignons des bois

### HAMBURGER NORMAND

haché frais, salade, tomates, oignons, pommes cuites et sauce camembert

### JOUE DE BŒUF BRAISÉ AU VIN ROUGE, FRITES MAISON

### FISH AND CHIPS

Dos de cabillaud frais, frites maison.

### POT AU FEU DE LA MER

Dans sa feuille de chou pochée, cabillaud, saumon, St Jacques, sauce Normande safranée et ses petits légumes frais.

## Desserts

PROFITEROLES MAISON  
PAIN PERDU AU CARMEL AU LAIT  
AVEC SON SORBET  
CRÈME BRÛLÉE AUX FÈVES DE TONKA  
PARFAIT AU CHOCOLAT

SUPPLÉMENT SAUCE: 1€  
SUPPLÉMENT GARNITURE : 3€

Prix TTC dont tva à 10%