

LES ENTREES

Soupe de poissons accompagnée de sa sauce rouille et de ses croûtons	7,80 €
Saumon fumé et ses toasts	12,10 €
Tartare aux 2 saumons à l'huile vierge	9,90 €
Terrine de campagne maison et ses condiments	8,90 €
Foie gras de canard maison et sa confiture d'oignons	13,50 €
Millefeuille d'andouille et pommes chaudes sur crème de cidre	9,80 €
Chiffonnade de jambon de Pays	8,50 €
Carpaccio de bœuf	8,20 €

LES SALADES

Salade verte	4,50 €
Salade périgourdine (salade, tomates, magrets de canard fumés, haricots verts, œuf, foie gras de canard maison)	14,50 €
Salade du bistrot (salade, tomates, avocat, saumon fumé, crevettes roses, moules)	13,50 €
Salade de chèvre chaud (salade, tomates, œuf, lardons, croûtons, chèvre chaud)	10,50 €

LES FRUITS DE MER

Assiette de fruits de mer (2 huitres de Normandie N°3, 4 crevettes roses, bulots, bigorneaux)	12,90 €
Tourteau mayonnaise	12,90 €
Panier de bigorneaux	7,50 €
Bulots mayonnaise	7,90 €
Ronde de crevettes roses	9,90 €
Assiette de crevettes grises	7,90 €
Duo de crevettes roses et grises	10,90 €

LES MOULES

Moules marinières	10,50 €
Moules marinières, frites	11,90 €
Moules à la crème, frites	12,90 €
Moules crème et cidre, frites	13,90 €
Moules Curry, frites	13,90 €
Moules Paprika, frites	13,90 €
Moules Roquefort, frites	14,50 €
Moules à la Diable, frites	14,90 €
Assiette de frites	3,90 €

LES SPECIALITES

Choucroute de la mer aux 3 poissons, sauce safranée	18,90 €
Sole meunière, pommes vapeur	28,90 €
Dos de cabillaud sur fondue de poireaux	16,90 €

LES POISSONS

Aile de raie à la crème d'échalotes	16,90 €
Pavé de saumon à la fondue de poireaux	15,90 €

LES VIANDES

Emincé de volaille façon Vallée d'Auge	13,50 €
Andouillette grillée sauce moutarde	12,90 €
Tripes à la mode de Caen	12,90 €
Faux filet grillé sauce béarnaise	16,90 €
Carpaccio de bœuf (2 ^{ème} offert)	13,90 €
Souris d'agneau rôtie et son jus au thym	18,50 €
Sauce béarnaise ou Roquefort	2,50 €
Assiette de garniture	3,90 €

MENU DU BISTROT 16 €

Assiette de crevettes roses ou
Terrine de campagne maison ou
Soupe de poissons ou
Bulots mayonnaise

Émincé de volaille façon Vallée d'Auge ou
Andouillette grillée sauce moutarde ou
Tripes à la mode de Caen ou
Moules marinières, frites

Tarte normande ou
Glace 2 boules ou
Salade de fruits ou
Fromage blanc ou
Assiette de fromages

MENU DÉGUSTATION 26,90 €

Assiette de Fruits de Mer ou
Tartare aux deux Saumons à l'huile d'olive ou
Foie gras de canard maison
et sa confiture d'oignons (sup 4 €) ou
Millefeuille d'andouille et pommes chaudes sur crème de cidre ou
Saumon fumé et ses toasts

Dos de cabillaud à la fondue de poireaux ou
Faux filet grillé sauce béarnaise ou
Moules au choix ou
Sole meunière (sup 10 €)

Crème brûlée ou
Tarte Normande ou
Glace 3 Boules ou
Île flottante ou
Assiette de fromages

MENU Moussaillon jusqu'à 12 ans 9,90 €

Coca ou limonade ou sirop
Nugget's de Poisson ou jambon ou
Saucisses ou Nugget's de poulet
Frites ou Haricots verts
Glace