



## Au Moyne de Saire

### Entrées à la carte :

**Prix en € TTC**

<b>Terrine de Foie Gras de Canard au Pommeau et 4 Epices</b> <b>Toasts briochés et sa confiture d'oignon</b>		<b>17.50</b>
<i>Homemade Duck foie gras flavoured with pommeau and spices Accompanied with toasted brioche, onions jam</i>		
<b>Huîtres N° 3 de St Vaast la Hougue (M Hélié)</b>	<b>x12</b>	<b>16.00</b>
<i>Oysters N°3 from St Vaast la Hougue</i>	<b>x9</b>	<b>12.00</b>
	<b>X6</b>	<b>8.00</b>
<b>Huitres Chaudes Gratinées au Beurre D'ail (x9)</b>		<b>13.50</b>
<i>9 Hot Oysters with garlic butter from St Vaast la Hougue</i>		
<b>Assiette Terre et Mer</b>		<b>14.50</b>
<b>(Terrine de Foie Gras de Canard, Magret de Canard Fumé, Verrine De Chair de Crabe aux Petits Légumes, Panna Cotta à la Brebis / Herbes)</b>		
<i>Gourmet salad (Smoked Duck breast, Homemade Duck Foie Gras, Crab Meat and Small Vegetables ,Panna Cotta with sheep and herbs</i>		
<b>Carpaccio de Tomates « La Marmande et l'Ananas d'Antan », Burrata</b> <b>Huile d'Olive aux Herbes et sa Fraicheur Tomate Basilic</b>		<b>12.50</b>
<i>"Pineapple and Red ribbed" Tomato Carpaccio, Burrata, Olive Oil With Herbs and its basil tomato freshness</i>		
<b>Soupe de Poisson et sa garniture</b> <b>(emmental croutons ailes maison rouille)</b>		<b>8.50</b>
<i>Fish soup with garlic croutons, grated cheese, spicy sauce with saffron</i>		
<b>Assiette de bulots mayonnaise</b>		<b>8.00</b>
<i>Whelks with mayonnaise</i>		
<b>Assiette de crevettes roses</b>		<b>8.00</b>
<i>Prawns with mayonnaise</i>		



## Au Moyne de Saire

### Poissons à la carte :

**Prix en € TTC**

<b>Trilogie de Poissons Fins, selon la marée Sauce Beurre Blanc</b>	<b>21.50</b>
<i>Trilogy of fines fishes, depending to the ride, served in a white butter sauce</i>	
<b>Médailon de lotte, Sauce au Beurre Blanc Crémée</b>	<b>19.90</b>
<i>Medallion of Monkfish, Creamy white Butter Sauce</i>	
<b>Choucroute de la Mer au Beurre Blanc</b>	<b>20.90</b>
<i>Homemade sauerkraut with fish, served in a white butter sauce</i>	
<b>Pavé de lieu Jaune, Sauce Crémée Curry Coco</b>	<b>18.00</b>
<i>Pollock piece, Creamy coconut curry sauce</i>	
<b>Dos de Cabillaud Crème de Poivron Rouge</b>	<b>17.00</b>
<i>Cod with cream of red pepper sauce</i>	

### Viandes à la carte :

**Prix en € TTC**

<b>Entrecôte de Veau Grillée Sauce Camembert</b>	<b>18.50</b>
<i>Veal entrecote with Camembert Sauce</i>	
<b>Pavé de Gigot d'Agneau Grillée Sauce aux Herbes et AIL</b>	<b>17.50</b>
<i>Grilled leg of lamb with herb garlic sauce</i>	
<b>Filet Mignon de Porc Sauce Camembert</b>	<b>16.00</b>
<i>Pork fillet with Camembert sauce</i>	
<b>Magret de Canard Sauce Miel Pêche</b>	<b>17.50</b>
<i>Duck with Honey Peach Sauce</i>	



## Au Moyne de Saire

**\*Assiette de Frite supplémentaire** 4.00  
An extra Portion of chips

**N'oubliez pas de nous demander les éventuelles suggestions à l'ardoise.**

### **Desserts à la carte :** **Prix en € TTC**

**Profiteroles Maison Chocolat et Chantilly (3 Choux)** 7.50  
3 chocolate profiteroles and cream

**Crème Brûlée à la Fève de Tonka** 7.00  
Creme brulee with Tonka Bean

**Panier Glacé au Nougat, Pruneaux d'Agen infusés au Cognac** 7.00  
Ice nougat, prunes of Agen infused into the Cognac

**Parfait Glacé au Calvados sur lit de pommes caramélisées** 7.00  
Parfait iced with calvados and caramelized apples

**Mille-feuilles au crémeux framboise,  
Coulis de fruits Rouges à la menthe** 7.00  
Millefeuille with creamy raspberry, red fruit coulis with mint

**\*Coupe Glacée au Choix** 7.00  
**(Chocolat liégeois – Café Liégeois- - Dame Blanche)**  
(chocolate ice cream, coffee ice cream, vanilla ice cream with hot chocolate)

**Fraise Melba selon arrivage coulis fruits rouges** 7.00  
strawberry melba coulis red fruits

**\*Coupe de Glace ou Sorbet (3 boules)** 6.50  
Sorbet or Ice cream (3 scoops of your choice)

**Ile Flottante Maison coulis de caramel et amandes grillées** 5.50  
Floating Island

\*\*\*\*\*

**\* Assiette de Fromages Normands (3 choix) et sa salade** 6.00  
Normandy cheese with salad

# ***Menu du Cotentin***

***Mise en Bouche selon inspiration du Chef***

## **6 Huîtres N° 3 de St Vaast la Hougue**

*6 oysters n° 3 from St Vaast la Hougue*

### **Farandole de Fruits de Mer**

**(bulots, crevettes, huitres n°3, mayonnaise, beurre d'Isigny, citron)**

*Sea Food (prawns, oysters, whelks, mayonnaise, butter from Isigny, lemon)*

### **Dariable de Lotte et Saumon, Sauce Légère au Yuzu**

*Duo of monkfish and smoked salmon in a sauce lightly flavoured by yuzu*

### **Salade Gourmande du Moyne**

**(Salade mixte, magret fumé maison, foie gras de Canard parfumé aux 4 épices et pommeau, panna cotta à la brebis et herbes)**

*salad, smoked duck breast spicy and Pommeau perfume duck foie gras, panna cotta with sheep and herbs*

\*\*\*\*\*

### **Pavé de Lieu Jaune, Sauce crémée coco curry**

*Pollock piece, Creamy coconut curry sauce*

### **Entrecôte de Veau Grillée, Sauce Camembert**

*Veal entrecote with camembert sauce*

### **Dos de Cabillaud à la Crème de Poivron Rouge**

*Cod with cream of red pepper Sauce*

### **Pavé de Gigot d'Agneau grillé Sauce aux Herbes et ail**

*Grilled leg of lamb with herb, garlic sauce*

\*\*\*\*\*

### **Profiterole Sauce au Chocolat Noir et Chantilly Maison (2 choux)**

*Profiteroles with warm chocolate sauce and homemade whipped cream (2 puffs)*

### **Crème brûlée à la fève de tonka**

*Crème brûlée with tonka bean*

### **Assiette de Fromages Normands**

*Normandy cheese*

### **Panier Glacé au Nougat, Pruneaux d'Agen infusés au Cognac**

*Ice nougat, prunes of Agen infused into the Cognac*

### **Parfait glacé au calvados sur lit de pommes caramélisées**

*Parfait iced with calvados and caramelized apples*

### **Mille-feuilles au crémeux framboise, coulis de fruits rouges à la menthe**

*Millefeuille with creamy raspberry, red fruit coulis with mint*

### **Le choix des desserts sera pris à la commande**

Please give your choice of desserts when ordering

**29.50 Euros-**

### **Hors Boissons – Service Compris – Prix Net**

Service included but drinks are not - **Net Price**

## **Menu du Petit Révillais**

**Ce menu est servi du lundi au vendredi inclus**

**Sauf Jours Fériés**

### **Salade Périgourdine**

**(Gésiers, magret de canard fumé, maïs, tomate et croutons)**

*Salad, candied gizzards, homemade duck breasts, winged croutons, tomatoes, com*

**Assiette de Bulots et Crevettes Roses Mayonnaise**

*Whelks, prawns, homemade mayonnaise*

**Carpaccio de tomates « La Marmande et l'Ananas d'Antan », Burrata,**

**Huile d'Olive aux Herbes et sa Fraicheur Tomate Basilic**

*"Pineapple and Red Ribbed" tomato Carpaccio, Burrata, Olive Oil with Herbs and its Basil Tomato Freshness*

\*\*\*\*\*

**Aile de Raie aux Câpres Sauce au beurre blanc crémé**

*Wing of Skate with Capers, Creamy white butter sauce*

**Bavette Flanchet Grillée Sauce aux Herbes et Ail**

*Steak with Herbs and Garlic Sauce*

**Filet Mignon de Porc, Sauce Camembert**

*Pork fillet with Camembert sauce*

\*\*\*\*

**Crème Caramel à la Noix de Coco**

*Caramel Coconut Cream*

**Coupe de Glace ou Sorbet (2 boules au choix)**

*Ice cream or sorbet sundae (2 scoops of your choice)*

**Duo de Fromage Normand**

*Duo of Normandy cheese*

**Ile Flottante Maison Caramel et Amandes Grillées**

*Floating Island with almond*

\*\*\*\*\*

**Le choix des desserts sera pris à la commande**

Please give your choice of desserts when ordering

**-20.50 Euros-**

**Hors Boissons – Service Compris – Prix Net**

Service included but drinks are not - **Net Price**

**Menu Soirée Etape**

## Menu Gourmet

**9 Huîtres N°3 de St Vaast la Hougue de chez Mr HELIE**  
**9 fresh oysters from St Vaast la Hougue from Mr HELIE**

**Mille-Feuilles à la Chair de Crabe et Brunoise de petits Légumes, Crevette Rose**  
Millefeuille with Crab Meat and Brunoise of Small Vegetables Prawns

**Terrine de Foie Gras de Canard au Pommeau et 4 Epices Toasts brioches et Confiture d'oignons**  
Homemade Duck Foie Gras flavoured with pommeau and spices accompanied  
with toasted brioche onions jam

\*\*\*\*\*

**Trilogie de poissons Fin, Selon la Marée**  
**Sauce Beurre Blanc**  
**Trilogie of fines fishes, depending to the tide, served in a white butter sauce**

**Magret de Canard Sauce Miel Pêche**  
Duck Breast Honey Sauce Peach

\*\*\*\*\*

**Choix de dessert à la carte**  
**Desserts from the menu card**

*le choix des desserts sera pris à la commande*  
Please give your choice of desserts when ordering

**34.80 EUROS—**

**Hors Boissons – Service Compris – Prix Net**  
**Menu at with drinks are not and service included. Net Price**

## Menu Enfant à 9.00 euros (inférieur à 12 ans)

Steak Haché Pur Bœuf (minced beef)

Petit Morceau de Poisson (fish)

Croque Monsieur  
(toasted cheese and ham sandwich)

Jambon Blanc(Ham)

### Garniture

Frites ou Salades (french fries or salad)

### Dessert

2 Boules de Glace (ice cream or sorbet)

Compote de Pomme (Apple compote)

Yaourt Nature (Natural Yogurt)

1 Morceau de Fromage (a piece of cheese)

## **Menu 1/2 Pension**

### **Menu Half Pension**

**Hors boissons et service compris. Prix Nets**  
**no drinks and service included. Net Prices.**

#### **Soupe de Poisson et sa Garniture**

**(emmental, croutons ailes, rouille)**

*Fish Soup with garlic croutons, grated cheese, spicy sauce with saffron*

#### **6 Huîtres N° 3 de St Vaast la Hougue de chez M HELIE**

*6 no.3 oysters from St Vaast la Hague*

#### **Dariole de Lotte et Saumon, Sauce Légère au Yuzu**

*Duo of monkfish and smoked salmon in a sauce lightly flavoured by yuzu*

#### **Crémeux d'Avocat, Crevettes Roses Marinées aux Agrumes**

*Creamy Avocado, Marinated Prawns with Citrus*

\*\*\*\*\*

#### **Dos de cabillaud à la Crème de Poivron Rouge**

*Cod with cream of red pepper Sauce*

#### **Filet Mignon de Porc Sauce au Camembert**

*Pork fillet with Camembert sauce*

#### **Bavette Flanchet Grillée, Sauce aux Herbes et ail**

*Steak with Herbs and Garlic Sauce*

#### **Filet de Daurade Royale Sauce au Beurre Blanc Crémé**

*Sea Bream Filet with Creamy white butter sauce*

\*\*\*\*\*

#### **Crème brûlée à la fève de tonka**

*Crème brûlée with tonka bean*

#### **Assiette de Fromages Normands**

*Normandy cheese*

#### **Coupe des îles**

*Island Cup mango sorbet, coconut, passion piece pineapple whipped cream*

#### **Crumble à la rhubarbe et vanilla**

*Rhubarb and Vanilla Crumble*

#### **Le choix des desserts sera pris à la commande**

*Please give your choice of desserts when ordering*