

## *Menu du Cotentin 30.50 €*

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

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

### **Menu ½ Pension**

*Mise en Bouche selon inspiration du Chef*

- Entrée	- Plat	- Dessert
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>6 Huîtres N° 3 de St Vaast la Hougue</b></li> <li>- 6 oysters n° 3 from St Vaast la Hougue</li> <li>- <b>Assiette de Fruits de Mer</b></li> </ul> <p><b>(Bulots, Crevettes, Huitres n°3, Mayonnaise, Beurre d'Isigny, Citron)</b></p> <p>Sea Food salad (prawns, oysters, whelks, mayonnaise, butter from Isigny, lemon)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Assiette entre Terre et Mer</b></li> </ul> <p><b>(Foie gras de canard au Pommeau, Magret de Canard Fumé , Saumon fumé)</b></p> <p>(Plate of Foie Gras flavoured with Pommeau, smoked duck breast, smoked salmon)</p> <p><b>Bonbon Gourmand au Chèvre et Chorizo, Fondue de Poivron</b></p> <p>Gourmet candy with goat cheese and chorizo, Pepper fondue</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Soupe de Poisson et sa Garniture</b></li> </ul> <p>Fish Soup with garlic croutons, grated cheese, spicy sauce with saffron</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Faux Filet Grillé (VBF) Sauce Camembert</b></li> <li>- Sirloin steak with camembert sauce</li> <li>- <b>Dos de Cabillaud en Ecaille de Chorizo, Sauce au Beurre Blanc Crémée</b></li> </ul> <p>od with chorizo, creamy white butter sauce</p> <p><b>Gigot d'Agneau Grillé, Sauce aux Herbes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grilled leg of lamb with herb sauce</li> </ul> <p><b>Assiette de Choucroute de la Mer Sauce au Beurre Blanc Crémée</b></p> <p>Plate of sea sauerkraut ,creamy white butter sauce</p>	<p><b>Profiteroles Sauce au Chocolat Noir et Chantilly Maison (2 choux)</b></p> <p>Profiteroles with warm chocolate sauce and homemade whipped cream (2 puffs)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Crème Brûlée Vanille Framboise</b></li> <li>- Crème brûlée with vanilla Raspberry</li> <li>- <b>Panier Glacé au Nougat, Coulis de Fruits Rouges</b></li> <li>- nougat iced basket with red fruit coulis</li> <li>- <b>Moelleux au Chocolat et sa Crème Anglaise</b></li> <li>- soft chocolate, custard</li> <li>- <b>Parfait Glacé au Café, Crème Anglaise</b></li> <li>- Coffee iced parfait, custard</li> </ul>

## *Menu Gourmet 42.00€*

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

Entrée	Plat	Dessert
<p><b>9 Huîtres N°3 de St Vaast la Hougue de chez Mr HELIE</b>            9 fresh oysters from St Vaast la Hougue from Mr HELIE</p> <p>- <b>Farandole de Coquillages Farcis</b>  <b>(Moules ou Praires selon arrivage, Huitres N°3, Bulots)</b>            Plate of stuffed seashells with garlic and butter</p> <p>- <b>Assiette de Saumon Fumé ,</b>  <b>Crème Citronnée à l’Aneth, Toasts Briochés</b>            Smoked Salmon with lemon cream, toasted brioche</p> <p><b>Terrine de Foie Gras de Canard au Pommeau et 4 épices Toasts Briochés et Confiture d’Oignons</b>            Homemade Duck Foie Gras flavoured with pommeau and spices accompanied with toasted brioche and onions jam</p>	<p>- <b>Entrecôte de Veau ou Médaille de Veau Sauce au Camembert (selon arrivage)</b>            Medaillon veal with camembert sauce</p> <p>- <b>Poisson Noble du Moment (Lotte ou Barbue ou Bar ou St Pierre)</b>            Noble fish, depending to the tide monkfish, or catfish, or bar or john dory filet</p>	<p style="text-align: center;"><b>Choix de dessert à la carte</b>  <i>Desserts from the menu card</i></p> <p style="text-align: center;"><u><i>Le choix des desserts sera pris à la commande</i></u>            Please give your choice of desserts when ordering</p>

*Menu du Petit Révillais- 20.50 Euros-*

**Menu Soirée Etape**

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

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

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

***Sauf Jours Fériés***

Entrée	Plat	Dessert
- - <b>Soupe de Poisson et sa Garniture</b> fish Soup with garlic croutons, grated cheese, spicy sauce with saffron - - <b>Assiette de Bulots et Crevettes Roses</b> <b>Mayonnaise Maison</b> - Whelks, prawns, homemade mayonnaise - <b>Crumble de Chèvre Courgettes et Basilic</b> - Courgette and Basil Goat Cheese Crumble	- - <b>Retour de la Marée</b> - Back from the tide - <b>Filet Mignon de Porc, Sauce Camembert</b> - Pork fillet with Camembert sauce	- <b>Crumble à la Rhubarbe</b> - Rhubarb Crumble - <b>Coupe de Glace ou Sorbet (2 boules au choix)</b> - Ice cream or sorbet sundae (2 scoops of your choice) - <b>Duo de Fromage Normand</b> - Duo of Normandy cheese <b>le Flottante Maison, Caramel et Amandes Grillées</b> - Floating Island with almond and caramel

**Menu Enfant à 11.00 euros (inférieur à 12 ans)**

- Plat	- Dessert
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Steak Haché Pur Bœuf (minced beef)</li> <li>- - Petit Morceau de Poisson (fish)</li> <li>- Croque Monsieur</li> <li>- (toasted cheese and ham sandwich)</li> <li>- - Jambon Blanc(Ham)</li> <li>- - Garniture Du Jour</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 Boules de Glace</li> <li>- Compote de Pomme</li> <li>- Yaourt Nature</li> <li>- 1 Morceau de Fromage</li> </ul>

## Carte

### Entrées à la carte :

Prix en € TTC

Terrine de Foie Gras de Canard au Pommeau et 4 Epices

Toasts briochés et sa Confiture d'Oignon

17.90

Homemade Duck Foie Gras flavoured with pommeau and spices

Accompanied with toasted brioche, onions jam

Huîtres N° 3 de St Vaast la Hougue (M Hélie) x12

16.00

Oysters N°3 from St Vaast la Hougue

x9

12.50

x6

8.50

Huitres Chaudes Gratinées au Beurre D'Algues (x9)

14.50

**9 Hot Oysters with algae butter from St Vaast la Hougue**

**Salade "des Fonds Marins" 15.00**

**(Saumon Fumé, Crevettes, Moules, Haddock, Agrumes)**

**Sea salad with Haddock, smoked salmon, prawns**

**Mussels, citrus fruit segments**

**Salade "Gourmande" 14.50**

**(Foie gras de Canard Coup en Dés, Magret de Canard Fumé Maison, Brebis, Croutons)**

**(Homemade Duck Foie Gras Diced, smoked duck breast spicy, sheep, croutons)**

**Carpaccio de Tomates, Mozzarella 12.80**

**Tomato Carpaccio, Mozzarella**

**Soupe de Poisson et sa Garniture 8.50**

**(Emmental croutons aillés maison sauce rouille)**

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

**Assiette de Bulots Mayonnaise 9.50**

**Whelks with homemade mayonnaise**

**Assiette de Crevettes Roses, Mayonnaise Maison 8.00**

**Prawns with homemade mayonnaise**

**Salade Verte (Green Salad) 3.90**

**Poissons à la carte : Prix en € TTC**

**Dos de Cabillaud en Ecaille de Chorizo Sauce Beurre Blanc Crémée 18.50**

Cod with chorizo, creamy white butter sauce

**Choucroute de la Mer au Beurre Blanc 23.00**

*Homemade sauerkraut with fish, served in a white butter sauce*

**Poisson Noble du Moment 23.50**

Turbot ou Bar Sauvage ou Barbue ou Filet de St Pierre

Noble fish depending to the tide, Turbot or brill or sea bass, or john dory filet)

**Viandes à la carte : Prix en € TTC**

**Faux Filet Grillé (VBF) Sauce Camembert 18.00**

Sirloin steak with Camembert Sauce

**Gigot d'Agneau Sauce aux Herbes** **18.00**

Grilled leg of lamb with herb sauce

**Filet Mignon de Porc Sauce Camembert** **16.50**

Pork fillet with Camembert sauce

**Entrecôte de Veau ou Médaille de Veau Selon Arrivage** **22.00**

**Sauce Camembert**

veal entrecote or veal medallion depending of arrivals

with camembert sauce

**\*Assiette de Frites 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) 9.00**  
3 chocolate profiteroles and cream

<b>Crème Brûlée Vanille Framboise</b> Creme brulee Vanilla, Raspberry	<b>7.50</b>
<b>Panier Glacé au Nougat Coulis de Fruits Rouges</b> Ice nougat, nougat iced basket with red fruit coulis	<b>7.50</b>
<b>Moelleux au Chocolat et sa Crème Anglaise</b> soft chocolate, custard	<b>7.50</b>
<b>Parfait Glacé au Café, Crème Anglaise</b> Coffee iced parfait, custard	<b>7.50</b>
<b>Coupe Glacée au Choix</b> <b>(Chocolat liégeois – Café Liégeois- - Dame Blanche)</b> (chocolate ice cream, coffee ice cream, vanilla ice cream with hot chocolate)	<b>7.50</b>
<b>Fraise Melba (selon arrivage) ou Pêche Melba</b> Melba strawberry depending on arrivals or Melba Peach	<b>7.50</b>
<b>Coupe Iceberg ou Coupe Colonel</b> Iceberg cut or colonel cut	<b>8.50</b>
<b>Coupe de Glace ou Sorbet (3 boules)</b> Sorbet or Ice cream (3 scoops of your choice)	<b>7.00</b>
<b>Ile Flottante Maison Coulis de Caramel et Amandes Grillées</b> Floating Island	<b>6.50</b>
<b>Crumble à la Rhubarbe</b> Rhubarb Crumble	<b>7.00</b>