

LA CARTE

FORMULE DU MIDI 18.90 €

Plat et dessert

Choucroute de la mer

Ou Tartare de saumon

Ou Burger normand

Ou Grande salade

Sorbet pomme arrosé de Calvados

Ou Royal chocolat, coulis framboise

Ou Tarte au citron meringuée

Ou panna cotta vanille, fraise cardamome

L'Étal de L'Écailler

6 huîtres de St Vaast n° 3 10.80 €

9 huîtres de St Vaast n° 3 14.10 €

12 huîtres de St Vaast n°3 18.50 €

Assiette de bulots mayonnaise 6.00 €

Crevettes roses (les 6) 4.90 €

Crevettes roses (les 12) 8.80 €

Duo de bulots et crevettes roses, mayonnaise 6.50 €

Assiette de fruits de mer (4 huîtres, bulots, 4 crevettes roses) 9.10 €

Entrées

Tataki de saumon, sésame, légumes croquants 8.70 €

Sardines marinées au vin blanc et citron 6.40 €

Terrine de Foie gras de canard maison, chutney de fraises

Crostinis de rillettes de jambon fumé, pickles de légumes, salade

PRIX NETS TTC. SERVICE COMPRIS

2 Salades Plat (1 viande et 1 poisson)

Marine ; filet de sardine, tataki de saumon, rillettes de poisson,
, légumes grillés, salade, caviar d'aubergine

Toast de foie gras, , Crostinis de rillettes de jambon fumé, filet de poulet rôti au
curry , salade , crudités

Moules Frites

Crème.....(vin blanc, jus de cuisson, crème fraîche, oignon
)..... 14.20 €

Marinières.....(vin blanc, jus de cuisson, oignon et
persil)..... 13.20 €

Normande (vin blanc, creme fraîche, jus de cuisson, Camembert et lardons)
..... 14.90 €

Plats Végétarien 13.90 €

Assiette végé (légumes grillés, caviar d'aubergines, tomates confites, , salade)

Burgers

Burger cheu nous , frites et coleslaw..... 13.90 €
(steak haché, camembert, tomate, salade, oignons rouges, sauce camembert et lardons)

Burger poulet , frites et coleslaw..... 13.90 €
(filet de poulet au curry, pont l'évêque, légumes confits, crème de curry)

Fish burger frites et coleslaw
(cabillaud , caviar d'aubergine, courgettes, tomates confites)

Poissons

Tartare de saumon , frites et salade

Dos de Cabillaud, crumble aux herbes , écrasé de pommes de terre, tian de légumes,
crème de basilic..... 18.90 €

Choucroute océane 13.90 €

(saumon, lieu fumé, filet de julienne, crevette, beurre blanc, chou, pomme de terre)

Parillada de la mer, légumes à la plancha 17.90

€

(sardine, maquereau, moules, crevettes)

Viandes

Filet de bœuf grillé, sauce camembert, frites et salade 18.90 €

Magret de canard grillé, poivre et sel, tian de légumes, écrasé de pomme terre 18.30 €

Origine des viandes bovines (steak haché et entrecôte) : France

Gourmandises

Assiette de fromages Normands, chutney de fraises 6.10 €

Profiteroles glace vanille, sauce chocolat, chantilly 7.00 €

Sorbet pomme arrosé de Calvados 6.50 €

Panna cotta vanille, fraise cardamome 7.10 €

Tarte au citron meringuée 6.60 €

Coupe glacée fraise melba

Coupe glacée vanille, café, sauce chocolat chantilly

Crème brulée pistache, tuile aux amandes 6.90 €

Royal chocolat, coulis framboise

Café gourmand 8.60 €

(, crème brulée , panna cotta, royal chocolat, profiterole, tuile)

Coupe glacée 2 boules 4.90 € Coupe glacée 3 boules 6.00 €

(Parfums au choix : vanille, chocolat, café, fraise, citron, pomme)