

Selon
les arrivages
Depending
on delivery



• LES FRUITS DE MER •

SEAFOOD

À COMPOSER VOUS-MÊME

TO COMPOSE YOURSELF

- Bulots mayonnaise 9.90€
Whelks mayonnaise
- Crevettes roses mayonnaise BIO 12.80€
Pink prawns with mayonnaise BIO
- Tourteau ou Araignée 17.90€
Large crab or Spider crab
- Langoustines mayonnaise 26.90€
Langoustines with mayonnaise
- Huîtres du Cotentin
Oysters from Cotentin
- Les 6 11.90€
- Les 9 16.90€
- Les 12 22.60€
- Les 24 44.90€

NOS COMPOSITIONS

OUR COMPOSITIONS

La p'tite dégustation
pour commencer 19.80€
The small degustation to start

PLATEAUX DU CAP

OUR PLATTERS

Pour 1 personne 38.90€
For one person

Pour 2 personnes
avec Homard 112.80€
For two persons
with lobster

Homard de la côte

The Local Lobster

Homard mayonnaise 53.80€

Lobster with mayonnaise

Homard grillé au feu de bois, beurre blanc

Lobster grilled over the wood, with beurre blanc

54.60€



• LA CARTE •

Nos Entrées

Our Starters

Salade de légumes, 12.80€
crus et cuits, copeaux de foie gras
Raw and cooked vegetable salad
with foie gras shavings

Soupe de poisson maison 14.60€
Homemade fish soup

Entrée du marché 15.60€
Starter of the day

Roulé d'aile de raie aux algues
et saumon fumé, façon maki 15.60€
Roll of skate wing with seaweed
and smoked salmon, maki style

Foie gras de canard maison
aux pommes caramélisées 16.80€
Homemade duck foie gras
with apple

Huîtres chaudes au camembert,
noix et miel 17.80€
Warm oysters with camembert
walnuts and honey



Nos Poissons

Our Fishes

Brochette de St Jacques en croûte
d'orange 21.90€
Brochette of scallops in an orange crust

Le plat du marché 21.90€
(Selon arrivage, peut être proposé avec
un supplément)
Main course of the day
(Depending on delivery available
with extra cost)

La Sole meunière 29.80€

Tronçon de Barbue,
beurre blanc et fève de Tonka 29.80€
Barbue, beurre blanc and tonka bean

15.20€

Plat végétarien

Vegetarian dishes

Galette façon tacos et ses légumes de
saison, crème à l'aneth



• LA CARTE •



Nos Viandes

Our Meats



- Ribs de cochon caramélisés, sauce soja
Pork ribs caramelised, soy sauce 17.90€
- Pièce du boucher et son condiment à l'estragon
Butcher's cut with tarragon condiment 23.90€
- Ris de veau poêlés et son jus "minute"
Veal sweetbread and its gravy minute 27.80€
- Feuillantine de pigeon au foie gras
Wood pigeon feuillantine with foie gras and its juice 29.80€

Nos Desserts

Our Desserts



- Plateau de fromages affinés
Mature cheese platter 9,60€
- Brownie maison ganache chocolat blanc potimarron
Homemade brownie with white chocolate and pumpkin ganache 9,80€
- Dessert du marché
Dessert of the day 9,80€
- Tarte Tatin tiède et sa crème crue fermière
Warm Tarte Tatin with farmhouse raw cream 9,80€
- Soufflé chaud au Grand Marnier
Hot grand marnier soufflé 10,80€

Toutes nos viandes sont d'origine France

• NOS MENUS •

Menu du CAP

39€

Assiette de fruits de mer ou 7 huîtres
Mixed seafood plate or 7 oysters
Foie gras de canard maison aux pommes caramélisées

Homemade duck foie gras with apple
Roulé d'aile de raie aux algues et saumon fumé, façon maki
Roll of skate wing with seaweed and smoked salmon, maki style
Entrée du marché
Starter of the day

Brochette de St Jacques en croûte d'orange
Brochette of scallops in an orange crust
Pièce du boucher et son condiment à l'estragon
Butcher's cut with tarragon condiment
Plat du marché
Main course of the day

Plateau de fromages affinés
Matured cheese plate
Brownie maison ganache chocolat blanc potimarron
Homemade brownie with white chocolate and pumpkin ganache
Tarte tatin tiède et sa crème crue fermière
Warm tarte tatin with farmhouse raw cream
Dessert du marché
Dessert of the day

La Grande Assiette

52.60€

Servi pour un nombre pair de couverts
Served to an even number of people

Demi Homard de Carteret
Half roast lobster from Carteret
(Homard entier, supplément 24.80€)
(Whole lobster extra 24.80€)
Langoustines rôties, beurre blanc
Roast langoustines, beurre blanc
Huîtres chaudes au camembert, noix et miel
Warm oysters with camembert, walnuts and honey
Légumes du moment
Various vegetables

Plateau de fromages affinés
Matured cheese plate
Brownie maison ganache chocolat blanc potimarron
Homemade brownie with white chocolate and pumpkin ganache
Tarte tatin tiède et sa crème crue fermière
Warm tarte tatin with farmhouse raw cream
Dessert du marché
Dessert of the day

À PARTAGER POUR DEUX PERSONNES TO SHARE FOR TWO PEOPLE



59.80€

• Côte de bœuf grillée au feu de bois
Beef rib from Normandy grilled over the wood

• Ribs de cochon caramélisés, sauce soja
Pork ribs caramelised, soy sauce

34.60€

32.80€

• Wings de poulet Français, sauce barbecue maison
French chicken wings with homemade barbecue sauce

• Le poisson du moment
(Selon arrivage)
Fish of the day

Prix à l'ardoise

Menu enfant

Child menu

Moins de 12 ans
Under 12s

10.80€

Filet de poisson ou Jambon blanc
Maison Legorgeais
Fish filet or maison Leforgeais white ham

Coupe de glace deux boules
Cup of ice cream, two scoops