

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

