

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 13.80€
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 113.80€
avec Homard
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 54.60€
Lobster grilled over the wood, with beurre blanc



Plat végétarien

Vegetarian dishes

Millefeuille d'aubergine et ses
petits légumes du moment
Millefeuille of aubergine with
seasonal vegetables

16.80€

• LA CARTE •

Nos Entrées

Our Starters

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

Soupe de poissons maison 14.60€
Homemade fish soup

Entrée du marché 15.60€
Starter of the day

Burrata fraîcheur et poisson fumé du moment 15.60€
Fresh burrata and smoked fish of the moment

Aubergine rôtie, crème de chèvre
épicée et jambon fumé 15.60€
Roasted eggplant, spicy goat's cream
and smoked ham

Foie gras de canard 16.80€
à la figue
Homemade duck foie gras with figs

Huîtres chaudes au vin blanc et
oeufs de Saumon 17.80€
Warm oysters with white wine and salmon roe



Nos Poissons

Our Fishes

Montgolfière de poissons au coulis
de crustacés 21.90€
Fish pie with seafood sauce

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€

Filet de Turbot en croûte d'herbes de
Néhou 29.80€
Turbot fillet in a Nehou herb crust



• LA CARTE •



• NOS MENUS •

Nos Viandes

Our Meats



- Ribs de cochon caramélisés, sauce soja
Pork ribs caramelised, soy sauce 17.90€
- Piccata de veau sauce au metti de Carteret
Veal quasi with Carteret dish sauce 23.90€
- Ris de veau poêlés et son jus “minute”
Veal sweetbread and its gravy minute 27.80€
- Feuantine de pigeon au foie gras
Wood pigeon feuantine with foie gras and its juice 29.80€

Nos Desserts

Our Desserts



- Plateau de fromages affinés
Mature cheese platter 9.60€
- Riz au lait caramel/cacahuète
Rice pudding caramelisas/peanuts 8.90€
- Dessert du marché
Dessert of the day 9.80€
- Carpaccio d’ananas poivre de Sichuan de la Petite Rivière
Pineapple carpaccio with Petite Rivière Sichuan pepper 9.80€
- Sablé Normand chocolat et son crémeux fraises
Homemade chocolate shortbread with creamy strawberries 9.80€

Toutes nos viandes sont d’origine France



À PARTAGER

TO SHARE



59.80€

- Côte de bœuf grillée au feu de bois
Beef rib from Normandy grilled over the wood
POUR DEUX

- Ribs de cochon caramélisés, sauce soja
Pork ribs caramelised, soy sauce
POUR DEUX

34.60€

Prix à l'ardoise

- Épaule d'agneau du pays confite
Melt-in-the-mouth lamb shoulder confit
POUR TROIS OU QUATRE

- Le poisson du moment (Selon arrivage)
Fish of the day
POUR DEUX

Prix à l'ardoise

Menu enfant

Child menu

Moins de 12 ans
Under 12s

11.50€

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

Menu du CAP

39,60€

Assiette de fruits de mer ou 7 huîtres

Mixed seafood plate or 7 oysters

Foie gras de canard à la figue

Duck foie gras with figs

Burrata fraîcheur et poisson fumé du moment

Fresh burrata and smoked fish of the moment

Entrée du marché

Starter of the day

Montgolfière de poissons au coulis de crustacés

Fish pie with seafood sauce

Piccata de veau sauce au metti de Carteret

Veal piccata with Carteret dish sauce

Plat du marché

Main course of the day

Plateau de fromages affinés

Matured cheese plate

Carpaccio d’ananas poivre de Sichuan de la Petite Rivière

Pineapple carpaccio with Petite Rivière Sichuan pepper

Sablé Normand chocolat et son crémeux fraises

Homemade chocolate shortbread with creamy strawberries

Dessert du marché

Dessert of the day

52.60€/personne

La Grande Assiette

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 vin blanc et oeufs de Saumon

Warm oysters with white wine and salmon roe

Légumes du moment

Various vegetables

Plateau de fromages affinés

Matured cheese plate

Carpaccio d’ananas poivre de Sichuan de la Petite Rivière

Pineapple carpaccio with Petite Rivière Sichuan pepper

Sablé Normand chocolat et son crémeux fraises

Homemade chocolate shortbread with creamy strawberries

Dessert du marché

Dessert of the day