

ALAIN ET NADINE SIMON
sont heureux de vous accueillir

LES ENTRÉES

La gratinée aux oignons		12,00 €
Les Huîtres de Normandie N° 3	les 6	10,00 €
	les 9	15,00 €
	les 12	19,00 €
Le Croustillant à la crème de camembert et d'andouille		14,00 €
Le Foie gras de canard frais maison		18,00 €
Le verre de Tariquet Côte de Gascogne (8 cL)		6,50 €
les escargots au beurre d'ail	les 6	8,00 €
	les 12	16,00 €

L'ÉVENTAIL DES SAUMONS

Le saumon fumé		18,00 €
Le panaché de saumon		18,00 €
Le saumon cru et st jacques marinés		18,00 €
Le Tartare de saumon		18,00 €
L'Escalope de saumon poêlée et crème au citron		19,00 €
Le Saumon grillé à l'huile d'estragon		18,00 €

LES POISSONS

LE HOMARD DE NOTRE VIVIER (500 g environ) 45,00 €

Les Saint-Jacques au beurre d'orange	24,00 €
Les Gambas au beurre d'ail	25,00 €
L'Omelette du Curé de Bréhat	17,00 €
Le Filet de poisson du Marché au beurre blanc	20,00 €

LES VIANDES

Les Ris de veau à la Normandie	23,00 €
La Jambonnette de canard au cidre	17,00 €
La Tête de veau, sauce ravigote	16,00 €
Le Filet de bœuf à la bordelaise, échalote confite ou Béarnaise	21,00 €
Le Carré d'agneau et jus à l'estragon	19,00 €

LES FROMAGES

Le Fromage blanc	6,50 €
L'Assiette de fromages normands	7,50 €
La Salade verte	5,00 €
La Salade de Camembert chaud	7,50 €

LES DESSERTS DE NOTRE CARTE 8,50 €

MENU à 58,00 euros

Le Foie gras de canard frais maison
ou les 12 Huîtres de Normandie N°3
ou l'assiette de saumon fumé

Le Homard grillé et beurre blanc (environ 500 g) de notre vivier

La Tarte aux pommes flambée

MENU à 38,00 euros

Les 6 Huîtres de Normandie N°3
ou le panaché de saumon
ou le Foie gras de canard maison
ou les 12 escargots au beurre d'ail

Le Filet de bœuf à la bordelaise et échalote confite
ou le Filet de poisson du Marché au beurre blanc
ou la Brochette de Noix de Saint-Jacques et Gambas au beurre d'ail
ou le Duo de Rognon et Ris de veau à la Normande
ou le Carré d'agneau, jus à l'estragon

La Salade de Camembert chaud
ou le Fromage blanc
ou l'Assiette de fromages normands

La Carte des desserts

MENU à 19,00 euros

La Salade de chèvre chaud aux lardons
ou le croustillant crème de camembert de d'andouille
ou la Salade de harengs et pommes de terre tièdes
ou la tartine de saumon gravlax
ou la gratinée aux oignons

Le Plat du jour
ou le Croustillant de saumon à la crème de Camembert
ou la jambonnette de canard au cidre
ou la Tête de veau, sauce ravigote
ou l'Émincé de bœuf au poivre vert

L'Assiette de fromages ou la Carte des desserts

MENU à 12,00 euros

Sauf Samedi soir, Dimanche et Fêtes

Le Plat du jour

l'île flottante ou la Coupe de glace (deux boules)

Aucun changement ne peut être apporté à ce menu

Hors boissons / taxes et service compris