



A l'apéro/ A partager

- **Ardoise normande** (pour 2 personnes) :
Jambon fumé de la Manche, saucisson, rosette fuseau, terrine de campagne, andouille de Vire, cornichons, camembert, livarot **15.00€**
- **Assiette de l'écailler** (pour 2 personnes) :
4 huîtres n°3, bulots, crevettes roses, mayonnaise, citron, vinaigre échalotes **13.00€**
- **Assiette de 6 huîtres de St Vaast**, n°3 : citron, vinaigre échalotes et un verre de vin blanc..... **12.00€**

Nos Entrées

- **Assiette de 6 huîtres de Saint-Vaast n°3** (Les jardins Ostréicoles de Tatihou) **9.00€**
- **Ceviche d'Eglefin** (poisson mariné au jus de citron, oignon rouge, persil et coriandre **10.00€**
- **Crevettes roses d'Amérique du Sud, mayonnaise**..... **8.00€**
- **Maquereau mariné au vin blanc**..... **8.00€**
- **Couteaux de mer** (coquillage), beurre persillé à l'ail gratiné, accompagné de tomates mix et mesclun..... **10.00€**

Nos Salades Entrées

- **Coté Terre** : salade, tomates cerises, andouille de Vire, jambon fumé de la Manche, lardons, et toasts de pont- l'évêque **10.00€**
- **Coté Mer** : salade, tomates cerises, crevettes, moules et couteau..... **10.00€**





Nos Viandes

- **Pièce du boucher snacké**, sauce au thym, frites et mesclun.....**15.00€**
- **Viking burger** (salade, tomates, oignons confits, steak haché 150 gr, andouille de Vire et camembert, crème au cidre), servi avec des frites.....**14.00€**
- **Camembert rôti** (Camembert AOP rôti au miel & romarin), jambon fumé de la Manche, grenailles et mesclun de salades..... **14.00€**
- **Côtes d'agneau en persillade snacké**, grenailles et légumes**19.00€**
- **Carpaccio de bœuf** (tranches de rond de gîte, câpres, parmesan, huile d'olive), servi avec des frites.....**15.00€**

Nos Poissons

- **Moules Frites** (sauce au choix : marinière ou crème) **13.50€**
- **Maquereau snacké en persillade**, riz, fricassée de légumes de saison.....**14.00€**
- **Roussette sauce au cidre**, grenailles et légumes de saison.....**15.00€**
- **Filet de bar** (élevage), sauce au beurre rouge, riz et jardinière de légumes.....**20.00€**





Menu Moussillon (-12 ans).....**9.00€**

Plat au choix

- **Steak haché à la plancha**

Ou

- **Filet de poisson à la Normande**

Garniture au choix : frites / riz / légumes du moment

Dessert au choix

2 Boules de glace ou bâtonnet glacé

+ 1 boisson au choix (sirop à l'eau ou limonade ou Ice Tea)





Nos desserts

- **Salade de fruits frais** (Melon, framboise, miel et menthe)**6.00€**
- **Tarte normande**, caramel beurre salé, chantilly.....**5.00€**
- **Panna cotta**, coulis de nectarine.....**6.00€**
- **Trésor de Tatihou** (coque chocolat noir, ganache montée au chocolat au lait, insert gelée de pomme et biscuit cuillère chocolat)**7.00€**
- **Comme un fraisier à ma façon** : fraises fraîches, crème diplomate, biscuit Streusel aux amandes.....**6.50€**

- **Assiette de fromages de Normandie**.....**7.50€**
(Camembert, Livarot, Pont-l'Évêque, servi avec salade)

