

Les entrées

Coquille Saint-Jacques aux champignons, gratinée à l'emmental	6.90
Soupe de poisson servie avec son gruyère râpé, des croûtons et de la rouille	4.90
Terrine de campagne et ses cornichons	3.90
Saumon fumé et ses toasts	6.80
Carpaccio de boeuf de fines tranches de bœuf, marinées dans l'huile d'olive aromatisée au basilic	6.40
Terrine de lotte au poivre vert	3.90

Les fruits de mer

Le plateau de 6 huitres Huîtres de normandie n°3	7.80
Le plateau de 9 huitres Huîtres de normandie n°3	11.20
Le plateau de 12 huitres Huîtres de normandie n°3	14.40
Le plateau de fruits de mer * Composition par personne: 6 huîtres, crevettes grises, crevettes roses, , bulots, bigorneaux, 1/2 tourteau, langoustines...	27.00 par personne

*plateaux de fruits de mer sur réservation (sauf juillet -août)

Les moules - frites

Les moules marinières des moules, des oignons, du céleri, du vin blanc et quelques épices	10.90
Le pot de moule marinières géant (environ 2 kg)	19.90
Les moules aveyronnaises servies avec une délicieuse sauce au roquefort	12.70
Les moules à la crème marinières agrémentées d'une crème légère	11.60
Les moules à la crème d'ail servies avec une crème d'ail bien parfumée	12.70
Les moules catalanes pour les amateurs de sensations fortes..... une sauce tomatée, agrémentée d'ail et de piment d'espelette	12.70

Les moules sont servies avec des frites, autres légumes supplément 1.00 €

Les viandes et plats cuisinés

La bavette à l'échalotte (ou nature) Une pièce de viande de 200 g environ , servie avec une sauce à l'échalotte et des frites	9.90
L'entrecôte 280 g environ grillée servie avec des frites et une béarnaise	13.90
Les rognons de veau Cuisinés avec des champignons et une sauce moutarde, conseillés avec des pâtes ou des frites	9.70

Les poissons

Le poisson du jour Consultez l'ardoise	8.90
Fricassée de calamars au chorizo Un plat légèrement relevé, servi avec du riz	9.90
Filet de saumon vapeur Plat minceur, accompagnement au choix	9.70
La bouillabaisse La nouveauté 2007, servie dans sa marmite, avec sa rouille.	14.90
La sole meunière Le plat des gourmets servi avec le légume du jour	18.70
L'aile de raie Une grosse aile de raie (400 à 700 g) Servie avec un beurre noisette et des câpres, et le légume du jour	14.90
Choucroute de la mer De la choucroute, du poisson fumé, du poisson blanc, du saumon, des moules... La spécialité de la maison	14.90
Poëllée de saint_jacques Flambées et nappées d'une sauce crémée, servies sur un lit de pâtes	14.90
La Paella maison Servie uniquement le soir, pour 2 personnes minimum, 30 minutes de préparation	18,50

Accompagnement au choix, frites, pâtes, riz, salade verte, pomme vapeur, légume du jour...

Les pâtes

Pâtes à la bolognaise Une sauce 100 % pur boeuf	9.50
Pâtes au saumon Servies avec une délicieuse sauce au 2 saumons	10.80