

Les Apéritifs

Kir Vin Blanc (Cassis, Pêche, Mûre) 8cl	4€
Kir Normand (Cidre + Mûre) 8cl	4€
Kir Pétillant (Cassis, Pêche, Mûre) 8cl	5€
Kir St Germain 8cl	6€
Pommeau 8cl	4€
Ricard 2cl	4€
Muscat de Rivesaltes 6cl	4€
Suze 6cl	5€
Martini (Bianco - Rosso - Rosato - Fiero) 6cl	5€
Porto 6cl	5€
Whisky 4cl	6,50€
Américano maison 10cl	9,50€

Les Digestifs

Get 27 - Get 31 6cl	6,50€
Bénédictine 4cl	6,50€
B&B 4cl	7,50€
Single Cask 4cl	8,50€
Bénédictine 1888 4cl	9,50€
Calvados 4cl	6,50€
Calvados Hors d'Age 4cl	8,50€
Cognac 4cl	8,50€

Les Cafés, Thés et Infusions

Café	2€
Thé, Infusion	3€

Les Eaux et sodas

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Coca-Cola Cherry, Sprite, Perrier	
Fanta, Fuzetea 25cl, Tropicoco 25cl	4€
Jus de Fruit Pago 20cl, Tonic 20cl	4€
Vittel, San Pellegrino 50cl	4€
Vittel, San Pellegrino 100cl	6€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

<u>Les Vins Blancs</u>	37,5cl	75cl
AOP Muscadet Sur Lie - Les Donelières	14€	22€
AOP Entre Deux Mers - Gardogne		22€
AOC Cheverny - Mont Près Chambord		24€
AOC Riesling - Joseph Hanskeller	18€	26€
AOC Chablis - La Chablienne	26€	42€

Les Vins Rosés

AOP Côtes de Provence - Valadas	14€	24€
AOC Bandol - Les Restanques du Moulin	20€	32€

Les Vins Rouges

AOP Côtes du Rhône - Les Magèrans	14€	22€
AOP Bordeaux - Les Mercadières	14€	22€
AOC Madiran - Maestría		25€
AOC Saumur Champigny - Les Valengenets	16€	26€
AOC Marquis de St Estèphe Prestige		48€
Verre de Vin Blanc, Rouge ou Rosé 12,5cl		5€

Le Cidre local et artisanal - Ecomusée de la Pomme et du Cidre (76)

Le « 104 » 33cl		6€
La Bouteille 75cl : Brut ou Cuvée « Fruits de Mer & Poisson »		18€

Le Champagne

Champagne Drappier 75cl		85€
-------------------------	--	-----

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Menu Enfant 12€

*Le Bouquet de Crevettes
L'Assiette de Crudités*

*Le Filet de Colin et sa Sauce Aurore
Le Sauté de Porc*

Glace ou Compote*

*Nos plats sont « faits maison ». Les * proviennent de nos producteurs/fournisseurs.*

Les Entrées

<i>La Soupe du Pêcheur*</i>	<i>13€</i>
<i>Les Bulots Mayonnaise</i>	<i>14€</i>
<i>La Salade Yportaise</i>	<i>14€</i>
<i>Le Bouquet de Crevettes</i>	<i>15€</i>
<i>La Terrine de Poissons</i>	<i>17€</i>
<i>Le Saumon Fumé à la Ficelle*</i>	<i>18€</i>
<i>L'Assiette de Fruits de Mer</i>	<i>19€</i>
<i>Le Flan au Camembert</i>	<i>14€</i>
<i>La Salade de Magrets de Canard</i>	<i>16€</i>
<i>Les Rillettes au Foie Gras de Canard*</i>	<i>16€</i>
<i>L'Andouille de Vire sauce Camembert</i>	<i>18€</i>

*Nos plats sont « faits maison ». Les * proviennent de nos producteurs/fournisseurs.*

Les Plats

<i>La Safate*</i>	20€
<i>Le Colin et sa Sauce Aurore</i>	20€
<i>L'Aile de Raie et sa Crème Citronnée</i>	22€
<i>Le Saumon et sa Sauce Oseille</i>	22€
<i>Le Cabillaud et sa Crème Pommes</i>	22€
<i>Le Duo de Poissons (Cabillaud & Saumon)</i>	24€
<i>La Sole Meunière</i>	32€
<i>Le Sauté de Porc au Cidre**</i>	20€
<i>Le Filet de Poulet au Camembert**</i>	22€
<i>Le Faux-Filet à l'Echalote & au Cidre**</i>	24€
<i>La Cuisse de Canard Confite*</i>	24€

*Nos plats sont « faits maison ». Les * proviennent de nos producteurs/fournisseurs.*

*** Viandes et Volaille d'origine française*

Les Fromages & Desserts

<i>Les Fromages Normands</i>	9€
<i>La Crème Caramel Beurre Salé</i>	9€
<i>La Mousse au Chocolat</i>	9€
<i>La Crème Brûlée Bénédictine</i>	9€
<i>Les Fruits Rôtis avec Glace Pain d'Épices</i>	9€

Les Glaces Artisanales

<i>Les Coupes Alcoolisées</i>	10€
-------------------------------	-----

*Le Palais : Crème Glacée Bénédictine
& Liqueur*

Le Normand : Sorbet Pommes & Calvados

Le Colonel : Sorbet Citron & Vodka

*La Pirate : Crème Glacée Rhum Raisins
& Rhum*

<i>La Boule de Glace</i>	3,50€
--------------------------	-------

*Crème glacée : Vanille, Chocolat, Pistache,
Noisette, Pain d'Épices, Café, Menthe Chocolat,
Rhum Raisins*

*Sorbet : Citron, Fraîse, Framboise, Fruits
Tropicaux, Ananas*

<i>Supplément Chantilly</i>	0,50€
-----------------------------	-------

*Nos plats sont « faits maison ». Les * proviennent de nos producteurs/fournisseurs.*

Les Fruits de Mer de La Sirène

*Le Plateau de Fruits de Mer avec Tourteau
pour deux pers.*

95€

*L'Assiette de Fruits de Mer du Gourmand
32€*

Les Huitres de Normandie

3 : 7€ 6 : 14€ 9 : 21€ 12 : 28€

*Le Tourteau Entier / ½ Tourteau
20€/14€*

*Le Homard à la Parisienne ou Grillé
(sur commande 48h à l'avance)*

L'Assiette de Pays :

*La Safate**

*Hareng fumé au bois de hêtre avec salade et
pommes de terre en robe des champs*

avec « 104 » Cidre Local et Artisanal (33cl)

24€

*Nos plats sont « faits maison ». Les * proviennent de nos producteurs/fournisseurs.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*