



À LA CARTE

Les entrées :

Starters

L'assiette de fruits de mer	20.00€
The sea food dish	
Le plateau de fruits de mer.....	30.00€
The sea food platter	
Les bulots	8.00€
The whelk platter	
Les huîtres « bio de Chausey » n°3 (la douzaine).....	24.00€
A dozen oysters from Chausey	
Les crevettes roses sauvages à la parisienne.....	10.80€
The wild shrimps parisian style	
Les langoustines à la parisienne.....	15.00€
Scampi	
La sélection de harengs marinés	9.00€
A selection of marinated herrings	
Le saumon rose fumé par nos soins	13.00€
The smoked salmon prepared in house	
Le saumon rose mariné à l'aneth	13.00€
The wild smoked salmon marinated in dill	
Le duo de saumon mariné à l'aneth et de saumon fumé par nos soins.....	13.00€
The wild smoked salmon marinated in dill and the smoked salmon	
Le flétan fumé.....	Pas en ce moment
The smoked halibut	
La soupe de poissons maison.....	7.00€
The Home made fish soup	
L'assiette nordique	13.00€
The Nordic	
Le carpaccio de haddock.....	11.00€
The haddock's carpaccio	
Le foie gras frais maison	Pas en ce moment
The home made duck foie gras	

Les plats :

Main courses

LES ROGNONS DE VEAU AU GENIEVRE.....	15.50€
LE ROUGET BARBET EXTRA EN FILET (300gr).....	14.00€
GRILLE, sauce vierge ou sauce bisque de tourteaux	
LE FILET DE TURBOT SAUVAGE GRILLE ou POCHE.....	22.00€
sauce hollandaise ou béarnaise	

Nous pouvons vous servir toutes les viandes et poissons du menu à la carte