

MENU PLAISANCIER

le plat à l'ardoise seul 9.50€

**Entrée + plat ou plat + dessert
12.50€**

Menu complet 15.80€

Soupe de poissons

Entrée du moment (à l'ardoise)

Le Plat à l'ardoise

Moules Marinière, Frites

Fromages blanc

(sucre ou coulis de fruits rouges)

Coupe de glace 2 boules

Tarte aux pommes campagnarde

MENU DU PÊCHEUR

1 plat 13.50€

**Entrée + plat ou plat + dessert
19.00€**

Menu complet 23.50€

Cassolette de 6 escargots

Assiette terre et mer

(Saumon fumé, foie gras, jambon de pays, crevettes)

Assiette du port

(Bulots, crevettes roses, 3 huîtres)

Moules Marinière, Frites

Pavé de saumon au beurre blanc

La Cocotte aux choix

Les Soles du Yaka meunière (2 pièces)

Assiette de Fromages

Crumble aux fruits rouges

Crème brûlée

Les menus sont servis de 12h à 14h00 et de 18h30 à 21h00

MENU PLAISIR

Entrée + plat ou plat + dessert 26.00€

Menu complet 31.00€

Assiette de fruits de mer

(Bulots, crevettes roses, 4 huîtres)

Saumon fumé maison et ses toasts

Foie gras de canard maison

Feuilleté de gambas sauce homardine

Cassolette de 12 escargots

.

Délice impérial ou Trou Normand « supplément 5.00 € »

.

Choucroute de la mer**

Emincé de canard à l'orange

Pavé de turbot à la crème de Champagne**

St Jacques au choix

Pavé de Filet Bœuf poêlé * (sauce au choix)

.

Assiette de fromages

OU

Dessert Au Choix à La Carte

A commander en début de repas

** Sauce au choix : Béarnaise, poivre, bleu, pommeau*

*** Poissons selon arrivage*

Les menus sont servis de 12h à 14h00 et de 18h30 à 21h00

LE BANC DE L'ÉCAILLER

L'Assiette De L'Ecailler

21€ par personne

4 Huitres n°3 (de Gouville/mer)

200 gr de Bulots,

6 Crevettes Roses,

2 gambas,

Le Plateau De L'écailler

36,00 € Par Personne

6 huitres N°3(de Gouville/mer)

200 gr Bulots

8 Crevettes Roses

3 Gambas,

½ Tourteau,

Le Plateau De Fruits De Mer Royal

61.00 € Par Personne

6 Huitres N°3

200 gr Bulots

8 Crevettes Roses

3 Gambas, ½ Tourteau,

Le ½ Homard bleu

Les Bulots (350 gr)	9.50€
Crevettes Roses (12 pces)	9.00€
Gambas (6 pces)	19.00€
1 Tourteau Mayonnaise	20.00 €
6 Huitres	10.00 €
12 Huitres	18.00€

Choisissez Votre Homard Bleu vivant au vivier

***Homard entier Grillé au poids 10.00 € les 100gr**

***Homard entier Flambé au whisky 11.00 € les 100gr**

*prix indicatif basé sur un tarif de 10€ les 100gr de homard bleu susceptible de varier

selon le cours du homard bleu et (ou) de son poids

LES ENTRÉES

Entrée du moment	4.50€
Assiette de jambon de pays	6.50€
Assiette de moules	6.50€
Terrine du chef	7.50€
Soupe de poissons	9.50€
Saumon fumé par nos soins	13.50€
Foie Gras Maison et toasts.....	15.50€
6 escargots au beurre persillé...	8.00€
12 escargots au beurre persillé.	15.00€

LES SALADES

Salade paysanne	12.00€
(Pommes de terre, lardons, tomates, œuf)	
Salade Normande	13.50€
(Pommes fruit, camembert, andouille, jambon blanc, croutons)	
Salade de chèvre chaud.....	13.50€
(Toast de chèvre, jambon de pays, tomates)	
Salade terre et mer	19.00€
(Saumon fumé, crevettes roses, jambon de pays, foie gras)	
Assiette de frites	4.00€
Salade verte.....	3.00€

LES MOULES

A la Marinière	10.50€
Au Bleu	11.00€
A la Crème	11.00€
Au cidre	11.00€
Au Curry	11.00€

LES PIZZAS

. Margarita	7.50 €
(Tomate, mozzarella)	
. Reine	9.50 €
(Jambon, champignons)	
. Mr Seguin.....	12.50 €
(Chèvre, jambon de montagne)	
. Calzone	11.80 €
(Jambon, champignons, œuf)	
. Végétarienne.....	11.60 €
(Poivron, tomate, champignons, mesclun)	
. 4 Fromages	12.50 €
(Crème, Chèvre, bleu, camembert, mozzarella)	
. Carnivore.....	12.80 €
(Poulet, bœuf, merguez, chorizo)	
. Méditerranéenne	12.80 €
(Chorizo, merguez, poivrons, tomates fraîche)	
- Savoyarde	12.80 €
(Crème, lardons, pomme de terre, reblochon, oignons)	

Base tomate

Base crème

Prix net taxes et service compris

LES VIANDES

Entrecôte 300gr UE.....	15.00€
Steak haché VBF.....	8.00€
Steak haché à cheval VBF	9.00€
Magret de canard entier	15.80€
Pavé de Filet de bœuf VBF	21.00€

Sauces au choix :

(Poivre, béarnaise, bleu, pommeau)

LES POISSONS

Le Pavé de Saumon au beurre blanc	13.50€
Les Soles du Yaka meunière (2 pièces)	17.50€
Le Pavé de Turbot sauvage à la crème de champagne	21.50€
La Choucroute de la mer au beurre blanc.....	21.00€
Le fish and chips	9.50€

les Fruits de Mer

6 huitres	10.00€
12 huitres	18.00€
Assiette de bulots (350gr)	9.50€
Assiette de crevettes roses (12 pièces)	9.00€

LES PÂTES FRAICHES

Tagliatelles au Saumon.....	11.50€
Tagliatelles Bolognaise	11.50€
Tagliatelles Carbonara.....	11.50€

LES OMELETTES

Nature	8.00€
Fromage	9.00€
Jambon	9.00€
Jambon fromage.....	9.50€

LES BURGERS

Hamburger	10.50€
Cheese Burger	11.00€
Chicken Burger.....	11.00€

Formule petit mousse

....8.80€

Assiette de moules et frites
Hamburger frites
1 filet de Poisson frites
Nuggets frites
+
1 boule de glace
ou
Mousse au chocolat

Les apéritifs

Verre de gewurztraminer vend tardive (12cl)	9.00€
Kir Royal 12 cl	8.50€
Coupe de champagne 12 c	8.00€
Kir vin blanc 12 cl	3.80€
Anis 4 cl	5.00€
Vins Cuit 5 cl (martini, porto, pommeau)	3.80€
Américano 6 cl	8.00€
Whisky 4 cl	6.80€
Whisky Supérieur 4 cl	8.00€
Cocktail sans Alcool 12 cl	4.80€
Gin, Vodka, rhum 4 cl	7.50€

Nos Cocktails

*Pinacolada 8.50€

(Rhum, lait de coco, jus de fruits)

*Virgin Pinacolada

(Sans alcool) 6.00€

*Mojito 8.50€

(Rhum blanc, Citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse, sucre de canne)

*Virgin Mojito

(sans alcool) 6.00€

*Margarita 8.50€

(téquila, jus de citron, jus de fruits)

*Virgin Margarita

(sans alcool) 6.00€



Les sodas et eaux minérales

Sodas 25 ou 33 cl	3.40€
Jus de Fruits 25 cl	3.40€
Perrier 33 cl	3.40€
San Pellegrino 100 cl	4.10€
San Pellegrino 50 cl	3.10€
Vittel 100 cl	3.60€
Vittel 50 cl	3.10€
Cidre Brut 75 CL	8.80€

Bière pression

Heineken 25 CL	3.30 €
Heineken 50 CL	6.60 €

Bières Bouteille

ABBAYE DE LEFFE 33 CL	5.00 €
PELFORTH BRUNE 33 CL	5.00 €
DESPERADOS 33 CL	5.00€
AFFLIGEM 30 CL	5.00€
BIERE SANS ALCOOL 25 CL	3.50 €

Les Vins au verre

Vin blanc

Muscadet le verre de 15cl	4.50€
Bourgogne aligoté 15cl	5.50€
Chablis le verre de 15cl	6.50€
Gewurztraminer vend tardive	
Le verre de 12cl	9.00€
Sauternes le verre de 15cl	9.00€

Vin rouge

Bordeaux château le verre 15 cl	3.50€
Cotes de bourg le verre 15 cl	5.00€

Vin rosé

Côte de Provence Le verre 15 cl	5.00€
---------------------------------	-------

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

LA CARTE
DES DOUCEURS

Notre Plateau De fromages	6.50€
La Crème Brûlée	5.50€
La Tarte aux pommes	5.50€
Café ou thé Gourmand.....	7.50€
Mi cuit chocolat et sa boule caramel	6.50€
Le Crumble aux fruits rouges et sa boule fruits rouges (15 min cuisson)	6.00€
Fromage blanc coulis ou sucre	5.00€
Ile flottante	5.50€
Mousse au chocolat.....	5.50€
La tarte fine aux pommes et sa boule va- nille (commander en début de repas)	7.50€

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso.....	2.00€
Double café	4.00€
Café crème.....	3.00€
Grand café crème	5.00€
Thé.....	3.00€
Chocolat chaud	4.00€
Irish coffee.....	7.50€
Capuccino	3.40€

LES COUPES GLACÉES

Coupe fraises Melba (selon arrivage)	6.50€
(1 boule vanille, fraises fraîches, coulis de fruits rouges et chantilly)	
Dame blanche	6.50€
(2 boules vanille, sauce chocolat et chantilly)	
Fruits rouges	6.50€
(Fraise, cassis, framboise)	
Nostalgie	6.50€
(1 boule vanille, 1 boule caramel et chantilly)	
Café, chocolat ou caramel liégeois	6.50€
Antillaise	6.50€
(1 boule Coco, 1 boule passion et chantilly)	
Montélimar	6.50€
(1 boule vanille, 1 boule nougat et chantilly)	

LES COUPES GLACÉES

AVEC ALCOL

Iceberg	7.00€
(2 boules menthe chocolat, get 27)	
Colonel	7.00€
(2 boules citron, vodka)	
La normande.....	7.00€
(2 boules pomme, calvados)	

LES BOULES DE GLACES

Glace 1 boule	2.50€
Glace 2 boules	4.50€
Glace 3 boules	6.50€

Parfums de glace :

Vanille, chocolat, fraise, café, coco, caramel, citron, pomme, framboise, passion, pistache, nougat, cassis, citron, menthe chocolat

Supplément chantilly : 1.00€

LES COCOTTES DE L'ÉCAILLER

13.50€

- La Blanquette de veau à l'ancienne
- Le Bœuf bourguignon
- Les Rognons de bœuf vallée d'auge
- La Marmite de poissons à la dieppoise

Les St Jacques

18.50€

- Coquilles St Jacques gratinée
- Poêlée de St Jacques en Persillade
- Tagliatelles Fraiches de St Jacques
à la forestière

Nos Formules Fruits de mer à partager

Rillettes de poissons et ses toasts

***1 plateau de fruits de
mer pour deux personnes***

1 bouteille de vin blanc au choix

(muscadet, bordeaux entre 2 mer, st Chinian pays d'oc)

1 Dessert au choix à la carte par personne

100€ pour 2 personnes

**150€ la formule royale avec 1 homard bleu
pour 2 personnes**