

Nos entrées

La salade mêlée		Fr.12.-
La salade verte		Fr.7.50.-
Les huîtres Spéciales « Gillardeau »	la Pce	Fr.4.-
La salade de chèvre chaud aux noix	Fr.18.-	Fr.25.-
Le foie gras de canard poêlé, au gré des saisons		Fr.29.-
Le tartare de crabe, basilic et citron vert		Fr.26.-
Le demi-homard froid et trois sauces		Fr.29.-
La soupe de poisson de roche maison, rouille, croutons et fromage		Fr.17.-
Les escargots au beurre maison		
	Six Fr.13.-	Douze Fr.23.-

Nos viandes...

L'entrecôte de bœuf beurre aux herbes des Alpes	Fr.43.-
Le filet de canette de Challans à la vieille Prune	Fr.39.-
Le steak tartare de bœuf, pommes frites et toast (spécialité de la maison)	Fr.35.-
La tête de veau sauce gribiche	Fr.31.-

Provenance des viandes : Bœuf et veau Suisse, Volaille France

Nos Poissons et Crustacés...

La véritable sole entière de mer du nord (Poid et prix selon arrivage)	
Le filet de poisson du marché, beurre blanc au citron	Fr.41.-
Le homard grillé et flambé au beurre de corail	Fr.59.-
Le gratin de fruits de mer Normand	Fr.36.-

Nos plats sont accompagnés de légumes,
A votre choix : frites, pommes nature ou riz

Comme nous, la mer a ses humeurs.
Veuillez nous excuser d'avance si un produit venait à
manquer merci.

Nos Compositions de fruits mer

Servis froid et par personne

L'assiette de l'écailler

3 huîtres, 3 crevettes roses, Bulots et bigorneaux
2 langoustines, crevettes grises

Fr.32.-

L'assiette Honfleur (tout cuit)

Bulots, bigorneaux, 6 crevettes roses,
crevettes grises, 3 langoustines

Fr.36.-

L'Honfleur Prestige (tout cuit)

Bulots, bigorneaux, 6 crevettes roses
4 langoustines, crevettes grises,
½ tourteau et demi Homard

Fr.74.-

Le Cherbourg

6 huîtres, bulots, Bigorneaux et 6 crevettes roses
4 Langoustines, crevettes grises et ½ Tourteau

Fr.78.-.-

Le Deauville

Plateau Cherbourg avec ½ Homard

Fr.89.-

Nos Plateaux sont également en vente à l'emporter sur réservation
Prix moins 10%

Menu entre Terre et Mer

Le foie gras poêlé au gré des saisons

ou

Le tartare de crabe au basilic et citron vert

Le granité de pomme au Calvados

Le filet de canette de Challans à la vieille prune

ou

Le filet de poisson du marché au beurre blanc

Le choix de fromages

La douceur à votre choix

Menu complet Fr.89.- (Servi à partir de deux pers)

En Douceur...

Le plateau de fromages	Fr.15.-	Fr.21.-
La crème brûlée vanillée et flambée		Fr.14.-
Le café gourmand « St Pierre »		Fr.15.-
La coupe Danemark au vrai chocolat noir		Fr.15.-
Le café glacé à la liqueur de moka		Fr.14.-
Le nougat glacé de Montélimar et sa liqueur		Fr.15.-
L'Irish Coffee		Fr.15.-
Les sorbets; Abricot, Colonel, Général, Normand, Williams, Cacao.		Fr.15.-