

SALADES

CAESAR Salade, tomates, œuf poché, croustillant de blanc de volaille, parmesan, croûtons, sauce Caesar	17
BURRATA di BUFFALA Burrata di Buffala, tomates, huile d'olive vierge au pesto, basilic frais et toasts	17.5
GRAND LARGE Salade, tomates, œuf poché, toast de rillettes du pêcheur Maison, brochette de Saint-Jacques et crevettes roses BIO, asperges, agrumes	19.5
CROUSTILLANT de CHÈVRE Salade, tomates, cromesquis de chèvre, chiffonnade de jambon cru italien, champignons, œuf poché	17
ASIATIQUE Salade, carottes, poivrons, champignons, pickles gingembre, maki aux légumes, tofu bio, vinaigrette au sésame	17
LANDAISE Salade, tomates, œuf poché, gésiers de volaille, magret fumé, toast brioché maison de foie gras, croûtons, pommes de terre sautées, vinaigrette à la framboise	18.5
POKE BOWL Guacamole, tomates, mangue, carottes, coleslaw, céréales, tartare de saumon & haddock	17

PIZZAS

Pâte à pizza réalisée par nos soins avec une farine bio, & sel de Guérande IGP

REINE Tomate BIO, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons, olives	13
INDIENNE Crème de Normandie AOP au curry, mozzarella fior di latte, poulet mariné, oignons rouges, champignons	13
HOT & SPICY Tomate BIO, mozzarella fior di latte, merguez, spianata, poivrons confits aux épices, olives, œuf miroir	13.5
ITALIENNE Tomate BIO, mozzarella fior di latte, champignons, jambon cru italien, coppa, œuf miroir	14.5
TRUFFADE Crème de Normandie AOP à la truffade, mozzarella fior di latte, jambon cru italien, champignons, parmesan, roquette	15.5
MONTAGNARDE Crème de Normandie AOP, mozzarella fior di latte, oignons rouges, pommes de terre sautées, fromage à raclette, poitrine fumée	14.5
4 FROMAGES Tomate BIO, mozzarella fior di latte, gorgonzola AOP, fromage à raclette, chèvre affiné	14.5
BURRATA Tomate BIO, mozzarella fior di latte, tomates cerises, pesto, mozzarella burrata, basilic, roquette	15.5
SAUMON Tomate BIO, mozzarella fior di latte, champignons, oignons rouges, émincé de saumon frais, crème fraîche citronnée à la ciboulette	15.5
Supplément frites ou salade	3

FRUITS de MER

6 HUÎTRES CREUSES N°3 de CANCALE	12
12 HUÎTRES CREUSES N°3 de CANCALE	23
CREVETTES ROSES BIO , mayonnaise maison	18
BULOTS , aioli	12
ARAIGNÉE ou TOURTEAU (selon arrivage), mayonnaise maison	16
LANGOUSTINES , mayonnaise maison	20

le MONOCOQUE 49

1 araignée ou tourteau (selon arrivage), langoustines, bulots, crevettes roses BIO, mayonnaise maison & beurre AOP d'Isigny

le CATAMARAN 65

9 huîtres N°3, langoustines, crevettes roses BIO, 1 araignée ou tourteau (selon arrivage), bulots, mayonnaise maison, beurre AOP d'Isigny

le TRIMARAN 90
pour 2 personnes

16 huîtres N°3, langoustines (500gr), crevettes roses BIO (200gr), 1 araignée ou tourteau (selon arrivage), bulots, mayonnaise maison et beurre AOP d'Isigny

MOULES FRITES

selon saison	
MOULES TRADITIONNELLES MARINIÈRES Vin blanc, échalotes	16
MOULES à la NORMANDE Vin blanc, échalotes et crème AOP d'Isigny	16.5
MOULES ROYALES Vin blanc, échalotes et crème AOP d'Isigny, Saint-Jacques et crevettes bio	23

ENTRÉES

FOIE GRAS de CANARD , aux pommes tatin & calvados, toasts briochés maison	15
SOUPE de POISSONS , rouille curry breton aux algues, croûtons, emmental	8.5
TARTARE de SAUMON & HADDOCK , mangue, coriandre & marinade d'agrumes	14
RILLETES du PÊCHEUR MAISON , aux herbes fraîches	8
TATAKI de BŒUF du soleil levant , marinade asiatique	10
ŒUFS BIO mayonnaise, coleslaw, croûtons et roquette	7.5
CROQUE GOURMAND truffé au vieux comté	12

VIANDES

CHATEAUBRIAND de FILET de BŒUF grillé, gratin dauphinois, sauce béarnaise	23
MAGRET de CANARD au chouchen à la plancha, gratin dauphinois	22
BELLE ENTRECÔTE grillée de viande racée, frites	26
BROCHETTE d'ONGLET de BŒUF aux échalotes confites, frites	19
VÉRITABLE ANDOUILLETTE AAAAA, sauce moutarde, frites Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique	19
JARRETON BRAISÉ « Maison des Gorronnaises », pommes grenailles en persillade	18
AUTHENTIQUE SAUCISSE MAISON , jus corsé et purée gourmande	17
BROCHETTE de POULET GRILLÉ au CAJUN , frites	17
MIX-GRILL : bœuf, poulet, magret de canard, merguez, frites	22
WOK THAÏ poulet, noodles sautées au wok de légumes et champignons, lait de coco et curry thaï	19
TARTARE TRADITIONNEL de BŒUF CHAROLAIS préparé minute (250 gr), frites	19
CARPACCIO de BŒUF racé , Burrata di Bufala, pesto basilic et copeaux de parmesan, frites	19
CHOUCROUTE SPÉCIALE ALSACIENNE Chou préparé de la maison Angsthelm, jarretton de porc braisé, saucisse d'Alsace, saucisse de Francfort, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre	22
CHOUCROUTE PAYSANNE ALSACIENNE Chou préparé de la maison Angsthelm, saucisse d'Alsace, saucisse de Francfort, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre	17
Sauce au choix : béarnaise, gorgonzola, moutarde, poivre, échalotes barbecue ou beurre maître d'hôtel	
Supplément frites ou salade	3

BURGERS

BURGER CLASSIQUE , frites Bun's artisanal, viande hachée Angus, cheddar, salade, tomate, oignons, sauce maison	17
YELLOW BURGER , frites Viande hachée Angus, galettes de pommes de terre croustillantes, cheddar, salade, œuf au plat, sauce maison	18
BURGER SAVOYARD , frites Bun's artisanal, viande hachée Angus, fromage à raclette, bacon, salade, tomate, oignons, sauce maison	18
BURGER CAESAR , frites Bun's artisanal, croustillant de blanc de volaille, cheddar, salade, tomate, oignons, sauce maison	18
BIG TAVERNE , frites Bun's artisanal, 2 steaks hachés Angus, tomate, bacon, mozzarella fior di latte, galette de pommes de terre, oignons, salade, sauce maison	22

POISSONS

BURGER de la BAIE , frites Saint-Jacques snackées, galettes de pommes de terre croustillantes, fondue de poireaux à la crème AOP d'Isigny, beurre blanc	23
BROCHETTE de SAINT-JACQUES à l' andouille , beurre blanc, risotto aux champignons et légumes poêlés	23
MIX-GRILL : crevettes roses BIO, Saint-Jacques, saumon, poisson du marché, sauce béarnaise, frites	23
DUO de SAINT-JACQUES & FILET de BAR , sauce chien, écrasé de pommes de terre et légumes persillés	23
TARTARE de SAUMON & HADDOCK , mangue, coriandre et marinade d'agrumes, frites	18
FISH and CHIPS maison, sauce tartare, frites	17
FILET de SAUMON grillé à la plancha, beurre blanc, risotto aux champignons	18
CHOUCROUTE de la MER Chou préparé de la maison Angsthelm, filet de saumon, haddock, brochette de Saint-Jacques et crevettes roses bio, pommes de terre, beurre blanc	23

PÂTES

Pâtes fraîches cuites minute	
RAVIOLES GRANDI MEZZELUNE aux CÈPES & TRUFFE sauce tartufata et parmesan	17
TAGLIATELLES CARBONARA Poitrine fumée grillée, crème infusée au lard, copeaux de pecorino	16
TAGLIATELLES BURRATA & PESTO Burrata di buffala crémeuse, tomates confites et basilic frais	17
TAGLIATELLES GORGONZOLA AOP & charcuterie italienne Crème de Normandie AOP au Gorgonzola, jambon cru italien et coppa	17
TAGLIATELLES au SAUMON Emincé de filet de saumon grillé, crème de saumon fumé aux herbes	17
LASAGNES BOLOGNAISE maison, gratinées à la mozzarella fior di latte, salade verte	17

MENU ENFANT 12€

(- 12 ans)

Cheeseburger

ou **Pizza Bambino** (jambon et fromage)

ou **Nuggets de Volaille maison**

ou **Fish & Chips maison**

+

Glace 2 boules

ou **Pom'pote**

ou **crêpe Nutella & Smarties**

MENU PLAISIR 25€

Soupe de poissons, rouille au curry Breton aux algues, croûtons, emmental
ou **Rillettes du pêcheur Maison** aux herbes fraîches
ou **Tataki de bœuf** du soleil levant, marinade asiatique
ou **Œufs BIO** mayonnaise, coleslaw, croûtons et roquette



Brochette de poulet grillé au cajun, frites

ou **Filet de saumon grillé à la plancha**, beurre blanc, risotto champignons

ou **Tagliatelles Carbonara**

ou **Authentique saucisse maison**, jus corsé & purée gourmande

ou **Plat du jour** (sauf week-end et jours fériés)



Riz au lait caramel au beurre salé

ou **Mousse chocolat** ou **Coupe Dame Blanche** ou **Crème caramel**

ou **Crêpes** beurre sucre ou **caramel** beurre salé ou **Nutella**

MENU GOURMAND 35€

Foie gras de canard, aux pommes tatin & calvados, toasts briochés maison
ou **Tartare de saumon & haddock**, mangue, coriandre & marinade d'agrumes
ou **Assiette de l'écailler** : 3 huîtres, langoustines, crevettes roses BIO, bulots
ou **Croque gourmand** truffé au vieux comté



Magret de canard au chouchen à la plancha, gratin dauphinois

ou **Brochette d'onglet de bœuf** aux échalotes confites, frites

ou **Brochette de Saint-Jacques à l'andouille**, beurre blanc, risotto aux champignons & légumes poêlés

ou **Filet de Bar**, sauce chien, écrasé de pommes de terre et légumes persillés



Dessert ou **Coupe glacée** au choix à la carte

FORMULE du MIDI

Le midi, sauf week-end et jours fériés

Plat du jour ou jambon à l'os grillé, sauce barbecue, frites	Plat du jour ou jambon à l'os grillé, sauce barbecue, frites + Dessert Crème caramel ou Mousse au chocolat ou Riz au lait ou Glace 2 boules ou Fromage blanc & coulis de fruits rouges	Plat du jour ou jambon à l'os grillé, sauce barbecue, frites + Café gourmand
12€	16€	18€