



• LES FRUITS DE MER •

Crevettes roses ou Bulots mayonnaise, les 12.....	12,50 €
Crevettes grises, les 150 gr.....	12,50 €
Huîtres d'Asnelles n°3 pleines mer, les 6.....	12,50 €
Huîtres d'Asnelles n°3 pleines mer, les 9.....	19,00 €
Huîtres d'Asnelles n°3 pleines mer, les 12.....	25,00 €
Buisson de Langoustines, les 6.....	20,00 €
Buisson de Langoustines, les 8.....	25,00 €
Homard bleu mayonnaise (1/2 pièce, env. 250gr).....	25,00 €
Assiette de fruits de Mer n°1 (3 huîtres d'Asnelles n°3, 3 crevettes roses, 3 bulots et 50g crevettes grises).....	12,50 €
Assiette de fruits de Mer n°2 (4 huîtres d'Asnelles n°3, 1 langoustine, 4 crevettes roses, 4 bulots et crevettes grises).....	20 €
Assiette de fruits de Mer n°3 (6 huîtres d'Asnelles n°3, 2 langoustines, 6 crevettes roses, 6 bulots et crevettes grises).....	30 €
Plateau de fruits de Mer n°1 (8 huîtres d'Asnelles n°3, 3 langoustines, 8 crevettes roses, 8 bulots et crevettes grises).....	40 €
Plateau de fruits de Mer n°2 (12 huîtres d'Asnelles n°3, 5 langoustines, 12 crevettes roses, 12 bulots et crevettes grises).....	60 €
Plateau de fruits de Mer n°3 (16 huîtres d'Asnelles n°3, 7 langoustines, 16 crevettes roses, 16 bulots et crevettes grises).....	80 €

• LES DESSERTS : 7€ •

- Coupe glacée Saint Aubin
(salade de fruits, glace vanille, crème chantilly)
- Coupe glacée Façon Melba
(Pêche, glace vanille, crème chantilly, coulis fruits rouges)
- Moelleux au Chocolat
- Tarte aux pommes
- Tiramisu au Café
- Charlotte aux fruits rouges
- Riz au lait à l'Orange avec sa mignardise
- Coupe glacée Saint Aubin
(salade de fruits, glace vanille, crème chantilly)
- Coupe glacée Façon Melba
(Pêche, glace vanille, crème chantilly, coulis fruits rouges)
- Coupe de glace ou Sorbet
(2 boules au choix)(Vanille, café, chocolat, caramel beurre salé,
framboise, fraise, pomme, citron)

• LES VÉGÉTARIENS •

Salade verte.....	8 €
Salade végétarienne.....	12 €
Omelette fines herbes.....	8 €
Omelette champignons.....	12 €
Risotto nature.....	8 €
Risotto aux petits légumes.....	12 €

• LES FROMAGES •

Duo de fromages Normands sur lit de salade.....	5,50 €
Trilogie de Fromages Normands sur lit de salade.....	6,50 €
Feuilleté de chèvre et noix servi tiède.....	7,50 €



MENUS CARTE

Thierry AMIARD

Chef de cuisine

Quentin FRANÇOIS

Pâtissier

RESTAURANT - HÔTEL ***

Rue de Verdun - Place du Canada 14750

Saint-Aubin sur Mer

Tél. 02 31 97 30 39

www.hotelsaintaubin.com



MENU DÉCOUVERTE LOGIS

plat / dessert 24€ • entrée / plat 28€ • 3 plats 32€

(* = prix à la carte)

ENTREES (13,00 €)

- Assiette de 6 huîtres "N° 3 pleine mer" d'Asnelles
 - Assiette de fruits de Mer N°1*(3 huîtres d'Asnelles n°3, 3 crevettes roses et 3 bulots)*
 - Assiette de 12 Crevettes roses, mayonnaise
 - Assiette de 12 Bulots, mayonnaise
 - Crevettes grises, les 150gr
- Œuf mollet frit, fricassée de poivrons et champignons
- Rosace d'Avocat et crevettes roses à la crème de framboise
- Saumon Nordique mariné façon "Gravlax et ses toasts grillés"
 - Salade Tomates d'antan et Mozarella
 - Salade de la Mer*(Salade, saumon fumé, crevettes et moules décortiquées)*
 - Salade de la Terre*(Salade, pommes (fruit/terre), gésier et magrets canard confits)*
 - Soupe de poissons et ses accompagnements
 - Entrée menu Gourmand possible (suppl.5€)

PLATS (18,00 €)

- Filet d'Églefin sauce coquillage,
Flan de légumes verts et mousseline de carottes
- Pavé d'Andouille de Vire aux pommes, (sauce cidre)
Écrasé de pommes de terre et petits légumes
 - Paella de la Mer au Saumon Nordique
 - Steak de faux filet de Bœuf aux échalotes,Écrasé de pommes de terre et petits légumes
 - Filet de Daurade à l'huile vierge,Flan de légumes verts et mousseline de carottes
 - Plat menu Gourmand possible (suppl.5€)

FROMAGES (avec supplément)

- Duo de fromages Normands sur lit de salade...5,50€
- Trilogie de fromages Normands sur lit de salade...6,50€
 - Feuilleté de chèvre et noix servi tiède...7,50€

DESSERTS (7,00€)

- Coupe glacée Saint Aubin
(salade de fruits, glace vanille, crème chantilly)
- Coupe glacée Façon Melba
(Pêche, glace vanille, crème chantilly, coulis fruits rouges)
 - Moelleux au Chocolat
 - Tarte aux pommes
 - Tiramisu au Café
- Charlotte aux fruits rouges
- Riz au lait à l'Orange avec sa mignardise
- Coupe glacée Saint Aubin
(salade de fruits, glace vanille, crème chantilly)
 - Coupe glacée Façon Melba*(Pêche, glace vanille, crème chantilly, coulis fruits rouges)*
 - Coupe de glace ou Sorbet (2 boules au choix)
(Vanille, café, chocolat, caramel beurre salé, framboise, fraise, pomme, citron)



MENU ENFANT (-12 ANS)

1 plat 8€ • 2 plats 12€ • 3 plats 16€

Salade de tomates
ou Assiette de Charcuteries
ou Assiette de 6 crevettes roses, mayonnaise

•
Steak haché boucher ou Faux filet de bœuf
ou Filet de poisson
Garnitures : Ecrasé de pommes de terre ou pâtes

•
Moelleux au chocolat
ou Coupe de glace (2 boules au choix)
(Vanille, café, chocolat, caramel-beurre salé, fraise, framboise, pomme, citron)

NOS "PLUS"

*Restaurant situé face à la mer
Terrasse privative bien exposée
Salon lounge confortable et reposant
Station de Saint-Aubin "la reine de l'iode"
Plage de sable fin,
promenade pavée de 2 km en front de mer, casino...*



*Cuisine traditionnelle faite "maison"
à base de produits livrés frais
des ruptures sont toujours possibles,
merci de votre compréhension
plats traditionnels normands*

*Vous êtes allergique,
n'hésitez pas à nous demander des renseignements*



Nos viandes sont d'origine française, sauf l'agneau (Irlande)

prix nets - service compris

MENU GOURMAND

plat / dessert 32€ • entrée / plat 37€ • 3 plats 42€

(* = prix à la carte)

ENTREES (18,00 €)

- Assiette de 9 huîtres "N° 3 pleine mer" d'Asnelles
 - Assiette de fruits de Mer N°2*(4 huîtres d'Asnelles n°3, 1 Langoustine, 4 crevettes roses, 4 bulots et crevettes grises)*
 - Buisson de 6 Langoustines, mayonnaise
 - Sucré-salé Virois, crème et moutarde ancienne
 - Tartare de Dorade et Bar au fruit de la passion
 - Couronne de Langoustines et Saumon fumé,
(salade, légumes croquants, vinaigrette aux agrumes)
 - Terrine de foie Gras de Canard au Pommeau
- Couronne de Homard bleu aux agrumes (suppl.7,50€)

PLATS (23,00€)

- Bouillabaisse à notre façon
(Filets de Rouget et de Daurade)
 - Bouillabaisse Royale :
+1/4 Homard décortiqué (Suppl.10€)
- Filet de Bœuf (180 gr env.), sauce Camembert,
 - Selle d'Agneau farcie à l'abricot,
- Filet de Bar (180 gr env.), crème citronnée à l'aneth,
 - Homard bleu flambé au Calvados (suppl.7,50€)
- "Belle" Sole Meunière 300/400 gr env. (suppl.10€)

FROMAGES (avec supplément)

- Duo de fromages Normands sur lit de salade...5,50€
- Trilogie de fromages Normands sur lit de salade...6,50€
 - Feuilleté de chèvre et noix servi tiède...7,50€

MENU HOMARD

3 plats 60 €

1 Homard bleu de 450/550 gr par personne pêché dans notre vivier et cuit à la minute selon disponibilité (attente 15mn)*

ENTRÉE (25,00 €)

*Couronne de Homard bleu aux agrumes
(1/2 homard bleu décortiqué)*

PLAT (30,00 €)

*Homard bleu flambé au Calvados
(1/2 homard bleu flambé servi chaud,
accompagné d'une garniture)*

•
Fromage (avec supplément)

•
Dessert au choix dans notre carte