



A la carte

Les Moules

<i>Moules marinière</i>	16.00€
<i>Moules Sauce Poulettes</i>	17.50€
<i>Moules à la Crème</i>	17.50€
<i>Moules aux Salicornes</i>	17.50€

Huîtres fines de Normandie de chez Mr Goubert à Pourville-sur-Mer

<i>Assiette de 6 huîtres N°2.</i>	14.00€
<i>Assiette de 9 huîtres N°2</i>	19.00€
<i>Assiette de 12 huîtres N°2</i>	25.00€

Les Fruits de Mer

<i>Assiette de Bulots et sa mayonnaise maison</i>	13.50€
<i>Assiette de Crevettes Roses et sa mayonnaise maison</i>	15.00€
<i>Assiette Duo Crevettes Roses et Bulots et sa mayonnaise maison</i>	15.00€
<i>Tourteau entier et sa mayonnaise maison</i>	19.00€
<i>Assiette de fruits de Mer "Baie de Somme"</i>	14.00€
<i>(2 huîtres de Pourville s/mer n°2, 3bouquets, crevettes grises, bulots).</i>	
<i>Assiette de fruits de Mer "Des Phoques"</i>	19.00€
<i>(3 huîtres de Pourville s/mer n°2, 1 langoustine, 6 bouquets, crevettes grises, bulots).</i>	
<i>Assiette de fruits de Mer "Le Hourdel"</i>	25.00€
<i>(6huîtres de Pourville s/mer n°2, 3 langoustines 6 bouquets, crevettes grises, bulots).</i>	
<i>Le Plateau du Relais pour 1 personne</i>	35.00€
<i>(6 huîtres de Pourville s/mer n°2, 6 langoustines, 1/2 tourteau 6 bouquets, crevettes grises, bulots).</i>	
<i>Le Plateau de Guillaume pour 2 personnes</i>	70.00€
<i>(12 huîtres de Pourville s/mer n°2, 12 langoustines, 1 tourteau 12 bouquets, crevettes grises, bulots).</i>	





Desserts

<i>Coupe de Glaces au choix "2 boules"</i>	7.50€
<i>(Vanille - chocolat-café-fraise-rhum raisin-mirabelle-pistache)</i>	
<i>Coupe de Sorbet au choix "2 boules"</i>	7.50€
<i>(citron vert-pomme verte-cassis-cerise)</i>	
<i>Coupe "Colonel" sorbet citron arrosé de Vodka</i>	9.50€
<i>Coupe "Lorraine" glace Mirabelle arrosée d'alcool de Mirabelle</i>	9.50€
<i>Coupe "Williams" sorbet Poire arrosée d'alcool de Poire Williams</i>	9.50€
<i>Coupe "Normand" glace Pomme arrosé d'alcool de Calvados</i>	9.50€
<i>Tartelette aux pommes, caramel, spéculos</i>	9.50€
<i>Ananas rôti à la vanille façon tatin</i>	9.50€
<i>Crème brûlée à la vanille flambée</i>	9.50€
<i>Moelleux au chocolat</i>	9.50€
<i>Salade de Fruits frais maison et son sorbet du moment</i>	9.50€
<i>Café Gourmand "Supplément 2.00€ au menu tradition"</i>	11.00€
<i>Thé Gourmand "Mariage Frère" "Supplément 2.00€ au menu tradition"</i>	13.00€
<i>Trio dégustation Château Du Breuil, Calvados Pays D'Auge</i>	13.00€
<i>Fine Calvados 2cl, 15ans 2cl, 20ans 2cl Supplément de 4€ au menu Tradition</i>	





Plats de Poissons

<i>Aile de Raie, crème d'Ail</i>	18.00€
<i>Dans les filets du Pêcheur</i>	19.00€
<i>Choucroute de la Mer</i>	23.00€
<i>Cabillaud rôti en Viennoise de persil et noisette</i>	25.00€
<i>Sole Meunière, risotto de champignons, fromage et huile de Truffe</i>	38.00€
<i>Homard entier à la plancha</i>	45.00€
<i>1/2 Homard à la plancha</i>	25.00€

Fromages

<i>Plateau de fromages</i>	13.00€
----------------------------	--------





Entrées

<i>Ficelle Picarde</i>	15.00€
<i>Pâté Picard à l'ail Maison</i>	14.50€
<i>Oeuf mollet gratiné au Cantal et jambon de Pays</i>	14.50€
<i>Soupe de Poissons et sa rouille</i>	15.00€
<i>Aumônière d'escargots et ses champignons du Vimeu à la crème d'ail noir</i>	16.00€
<i>Saint-Jacques luttées, Julienne de carottes et pleurottes</i>	22.50€

Plats de Viandes

<i>Cochon de Lait grillé, sauce barbecue maison</i>	18.00€
<i>Mijoté de moment</i>	19.00€
<i>Poulet fermier au Camembert de chez Mme Anne Blondin</i>	25.00€
<i>Souris d'Agneau, jus corsé au thym</i>	26.00€
<i>Filet de Boeuf (Race blanc-bleu) Sauce Poirre</i>	35.00€
<i>Cassolette de Riz de Veau et Saint-Jacques rôtis au Pacherencde Vic-Bilh, champignons sautés du Vimeu</i>	35.00€

