Le Comptoir du Beau Rivage

Cuisine de bord de mer & saveurs de saison

Fruits de mer / Seafood

LES HUÎTRES D'ASNELLES x6 pcs...14€ / x12 pcs...24€

Délicatement élevées sur la côte de Nacre, à l'abri des pontons d'Arromanches, les huîtres d'Asnelles sont de pleine mer. Subtilement iodées
Oysters from Asnelles

LANGOUSTINES - 4 pièces - 28€

Nos langoustines vivantes sont cuites artisanalement dans nos cuisines. Leurs chairs tendres et savoureuses vous permet de profiter d'un produit d'exception. Mayonnaise maison

4 pieces of home cooked Langoustines with Mayonnaise

LES BULOTS DE GRANVILLE - 9€

Des saveurs iodées, d'algues et de noisettes, nos bulots sont cuîts par nos soins à l'aide d'épices. Mayonnaise maison

Granville's Whelks cooked with spices served with homemade mayonnaise

CREVETTES ROSES BIO - 6 pièces - 16€

Nos grosses crevettes sont issues des élevages bio de Madagascar Mayonnaise maison

Madagascar Shrimps with mayonnaise

ASSIETTE DE FRUITS DE MER - 30€

3 huîtres de pleine mer, 3 crevettes roses bio, bulots et 1/2 tourteau ou araignée selon arrivage

Seafood plate composed of 3 oysters, 3 shrimps, whelks and half crab, mayonnaise

à partager / to share

PLANCHE DE CHARCUTERIES - 18€

MORTADELLE, JAMBON DE PAYS ET SAUCISSON
Charcuteries board with Mortadella, country Ham & saucisson

PLANCHE DU COMPTOIR - 20€

BULOTS, CREVETTES BIO ET RILLETTES MAISON
Seafood board with whelks, Shrimps & fish rillette

Entrées / Starters

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES - 16€

Fines tranches de noix de Saint-Jacques, huile de gingembre, zestes de citron Yuzu et radis blanc

Thin slices of scallops, ginger oil, yuzu lemon zest and white radish

VELOUTE DE CHAMPIGNONS - 10€

Champignons de Paris, noisettes torréfiées et copeaux de parmesan

Button mushrooms, roasted hazelnuts and parmesan shavings

FOIE GRAS MAISON - 19€

Foie gras de Canard Français Calvados, chutney de pommes

Homemade Duck Foie gras in Calvados with figs chutney

GRAVELAX DE SAUMON - 12€

Saumon façon pastrami, crème à l'aneth

Pastrami-style salmon gravlax with dill cream

OS A MOËLLE RÔTI - 15€

Pain grillé, fleur de sel

Roasted Bone marrow, grilled bread

plateaux de fruits de mer / seafood platters

LE PÊCHEUR - 65€

IDÉAL POUR 1 PERSONNE

6 HUITRES DE PLEINE MER,
3 CREVETTES ROSES BIO, BULOTS,
4 LANGOUSTINES,
1/2 TOURTEAU OU ARAIGNÉE (SELON ARRIVAGE)

6 OYSTERS, 3 SHRIMPS, WHELKS, 4 LANGOUSTINES, HALF CRAB OR SPIDER CRAB

LE ROYAL - 109€

POUR 1/2 PERSONNES

6 HUITRES DE PLEINE MER,
6 CREVETTES ROSES BIO, BULOTS,
4 LANGOUSTINES
1 TOURTEAU OU ARAIGNÉE (SELON ARRIVAGE)
ET 1/2 HOMARD

6 OYSTERS, 6 SHRIMPS, WHELKS, 4 LANGOUSTINES, 1 CRAB OR SPIDER CRAB & HALF LOBSTER

Le Comptoir du Beau Rivage

Cuisine de bord de mer & saveurs de saison

plats de résistance / main courses

PULLED BEEF BURGER - 19€
Pain burger brioché garni d'un effiloché de boeuf confit, Sauce tartare & frites maison
Brioche burger bun topped with shredded candied beef, tartar sauce & homemade fries

PAVE DE RUMSTECK - 22€
Rumsteck normand 160gr, Sauce au poivre vert et frites Maison
Normand Beef Steak (160 grams) accompanied by a peppercorn sauce and served with homemade French fries.

SAUMON LAQUÉ - 25€
Filet de saumon Label Rouge ikéjimé, cuisson douce, laque soja–gingembre–ail, purée de patate douce et carottes rôties, sauce satay.
Ikejime red label salmon fillet, cooked at low temperature, soy, ginger and garlic glaze, served with sweet potato and grilled carrot puree, satay sauce

HALLOUMI GRILLÉ - 24€
Fromage Halloumi grillé, sauce satay, purée de patates douces et légumes rôtis
Grilled Halloumi cheese, satay sauce, sweet potato puree and roasted vegetables

DEMI HOMARD FLAMBÉ - 46€
Demi homard bleu rôti au beurre d'herbes puis flambé au whisky servi avec frites ou légumes
Half a blue lobster, roasted in herb butter and flambéed with whisky, accompanied by fries or vegetables.

NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES 28€
Saint-Jacques snackées, polenta crémeuse, céleri rave confit, sauce au corail
Seared scallops, creamy polenta, candied celeriac, coral sauce

COQUELET À LA JERK - 21€
½ coquelet grillé aux épices caribéennes, pommes de terres grenailles (version douce)
½ grilled Cornish hen with Caribbean spices, new potatoes

JOUE DE BOEUF BRAISÉ - 25€
Joue de boeuf confite pendant 12H, tendre et croustillant, Polenta crémeuse et jus aux olives et romarin
Beef cheek confit for 12 hours, tender and crispy, creamy polenta and olive and rosemary jus

CAMEMBERT RÔTI - 24 €
Camembert entier nappé de miel, mortadelle et petites pommes de terre.
Whole Camembert drizzled with honey, accompanied by thin slices of mortadella and new potatoes.

LANGOUSTINES FLAMBÉES - 32€
Langoustines rôties au beurre d'herbes puis flambées au whisky servies avec frites ou légumes
Roasted langoustines in herb-infused butter, flambéed with whisky, accompanied by fries or vegetables.

NOS SUPPLEMENTS ACCOMPAGNEMENTS : FRITES MAISON, POMMES DE TERRE GRENAILLE, SALADE 5€

OUR SIDE DISHES: HOMEMADE FRIES, BABY POTATOES, SALAD 5€

les moules de bouchot de normandie / mussels

MOULES MARINIÈRES 16
MOULES À LA CRÈME 17
MOULES AU GORGONZOLA DOP.....19

MENU ENFANT MOINS DE 12 ANS 12€

Poulets panés ou jambon blanc ou moules // Frites Maison ou légumes // 1 boule de glace au choix

Le Comptoir du Beau Rivage

Cuisine de bord de mer & saveurs de saison

les desserts

CRÉMEUX CHOCOLAT - 10€
Crémeux chocolat 68%, caramel au beurre salé, crumble cacao

Creamy 68% chocolate, salted butter caramel, cocoa crumble

PANACOTTA - 9€
Panacotta au chocolat blanc, coulis de fraises chocolat blanc torréfié

White chocolate panna cotta, roasted white chocolate strawberry coulis

COUPE BEAU RIVAGE- 9€
Au choix 2 boules de glace, chantilly et fruits de saison

Selection of two scoops of ice cream, topped with whipped cream and seasonal fruits.

SUNDAE CARAMEL - 9€
2 boules de glace Vanille, Chantilly, caramel au beurre salé et spéculos

Two scoops of vanilla ice cream, topped with whipped cream, salted butter caramel, and speculoos.

PAVLOVA AUX MYRTILLES - 10€
Fondante et croquante meringue, confit de myrtilles et chantilly maison

Delicate and crisp meringue, blueberry confit, and artisanal whipped cream.

POIRE POCHÉE - 10€
Poire pochée au sirop de cannelle , glace vanille, caramel au beurre salé et croustillant de gavotte

Poached pear in cinnamon syrup, vanilla ice cream, salted butter caramel and gavotte crisp

TROU NORMAND - 10€
1 boule de sorbet pomme verte et calvados fermier

1 scoop of green apple sorbet and Calvados

ASSIETTE DE CAMEMBERT - 9€

menus

MENU DU COMPTOIR 23€
*Seulement le **Midi en semaine***

ENTRÉES

Bulots, mayonnaise

OU

Entrée du jour

PLATS

Coquelet jerk, pomme grenailles

OU

Moules marinières Frites maison

DESSERTS

Crémeux au chocolat

OU

Pannacotta

MENU BEAU RIVAGE 38€
Tous les jours midi et soir

ENTRÉES

6 huîtres de pleine mer

OU

Vélouté de champignons, noisettes et parmesan

PLATS

Saumon laqué, purée de patate douce, sauce satay

OU

Joue de boeuf confit, polenta et jus aux olives

DESSERTS

Pavlova aux myrtilles confites

OU

Crémeux au chocolat

Le Comptoir du Beau Rivage

Carte des vins / Champagne / Cidres

Vins blancs

		Bouteille 75cl :
MUSCADET SUR LIE AOP	verre 12,5cl 7€/pichet 50cl 19€	24€
CHEVERNY AOC Sauvignon	verre 12,5cl 7€/pichet 50cl 19€	24€
COTES DE BERGERAC AOP Moelleux		24€
CHARDONNAY IGP Artisans Partisans Pays d'Oc "Terre" nature BIO		28€
COTES DU RHONE VILLAGE AOP Le clan des loups		28€
CHENIN "ROCK M ROLL" AOP		29€
GRENACHE VDF Artisans Partisans Les Indigènes BIO		32€
BOUZERON AOP Bourgogne Aligoté🧡2022		39€
SANCERRE AOP Domaine Durand 2023		39€
PESSAC LEOGNAN GD VIN BORDEAUX AOP Chat.Lafont Menaut 2022🧡		45€
CHABLIS AOP Domaine Fillon 2023		45€
SAINT-JOSEPH AOP Domaine Lionel Faury 2023		45€
CHINON AOP La Haute Borne BIO Domaine Charles Pain 2021		45€
POUILLY FUISSE AOP Jean Manciat 2022 🧡		55€
CROZES HERMITAGE AOP Domaine Fayolle Marsanne Roussanne 2022		58€
CONDRIEU AOP 2022 Domaine Marthouret		69€

Vins rouges

SAUMUR CHAMPIGNY AOP GIRARD	verre 12.5cl 7€/pichet 50cl 19€	25€
MINERVOIS AOP Canyon De L'église		26€
BROUILLY AOP Dom Ruet		28€
CINSAULT Artisans Partisans VDF Les indigènes CI-22-23-81 BIO🧡		32€
CHINON AOP Famille Amirault 2020		39€
SAINT ÉMILION Grand Cru AOP Château Saint-Martial 2020		52€
LALANDE DE POMEROL AOC Chateau Le Gravillot 🧡2020		52€
CROZES HERMITAGE AOP Domaine Belle Cuvée Louis belle AB 2019		55€
MERCUREY AOP au pied du Mont Morin 2022🧡		55€
ALOXE CORTON AOP Domaine Dubreuil Pinot Noir 2022		96€
COTE ROTIE AOP Francois Villard Syrah 2021		119€
POMMARD AOP Jean marc Boillot Pinot noir 2022		144€

Vins rosés

ROSE BARCELO IGP ILE DE BEAUTE	verre 12.5cl 8€/pichet 50cl 22€	28€
COTES DE PROVENCE BIO AOP Première de Figuière 🧡		34€

Champagne/Prosecco/Cidre

HATON Blanc de Blancs Brut	coupe 9 cl 10€	68€
PROSECCO AOC Brut Luca Ricci	coupe 9cl 7€	25€
CIDRE Brut	Bouteille 37.5cl 6,5€	

Cidres Normands Maison Hérout "les vergers de la chapelle"🧡

CIDRE COTENTIN AOP BIO BRUT Tradition 2021 4.5%	18€
CIDRE COTENTIN AOP BIO EXTRA BRUT Grande Cuvée 2020 5.5%	19€
CIDRE BIO DEMI SEC Cuvée Gourmande 2022 4%	17€
CIDRE BIO Micro cuvée n°1 fût Calvados 2021 6%🧡	25€
CIDRE BIO Parcellaire Clos landais 2019 5%	35€