



Nos entrées à partager ou pas

La mer

- Délicieuse soupe de poissons de roches**, croûtons aillés, rouille et emmental ----- **13 €**
- Les huitres d'Asnelles** par 6, 9, 12 ----- **14/20/25 €**
- Le petit écailler**, 6 huitres N°3 d'Asnelles, 4 crevettes et 6 bulots ----- **18 €**
- Œuf cocotte**, poutarge, champignons, œufs de tobiko et salicorne ----- **13 €**
- Ceviche de maigre**, coco, basilic, citron vert, fruits exotiques et coriandre ----- **15 €**

La terre

- Fines tranches de bon saucisson**, pickles ----- **7 €**
- Notre foie gras mi-cuit**, 60 g ----- **15 €**
- Pâté de tête de veau**, sauce gribiche ----- **13 €**
- Os à moelle**, sauce vierge et toasts ----- **13 €**
- Le Camembert rôti au miel**, romarin et abricots, Le demi ou en entier ----- **13/20 €**
- Artichaut entier**, vinaigrette montée ----- **13 €**

Les plats du Saint Aubin

La mer

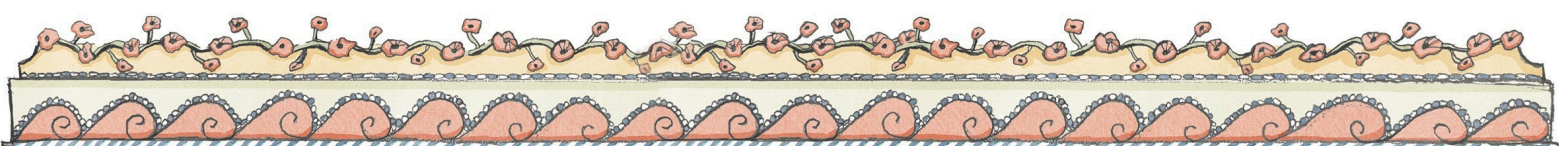
- Blanquette de poissons**, églefin, saumon, crevettes et petits légumes ----- **23 €**
- Les noix de saint Jacques**, risotto au parmesan et zestes d'agrumes ----- **29 €**
- Brandade de morue gratinée**, mesclun de jeunes pousses ----- **24 €**
- Le tourteau entier**, légumes de saison confits, sauce crustacés ----- **28 €**
- Belle sole fraîche**, meunière bien beurrée ou juste grillée, garniture au choix ----- **37 €**

La terre

- Tripes à la mode de Caen** Morteaux-Coulibœuf, pommes vapeur ----- **23 €**
- Épaule d'agneau bien confite**, épices douces, fruits secs et purée de patates ----- **29 €**
- Pintade doucement rôtie**, épinards et pommes Anna ----- **29 €**
- Bistro burger**, potato bun, sauce signature, cheddar mûré, tomate et pickles ----- **24 €**
- Filet de bœuf grillé**, sauce au poivre bien relevée et frites maison ----- **31 €**

Nos (très) généreuses salades

- Salade César**, filets de poulet grillés, romaine, sauce césar, parmesan et croûtons dorés ----- **20 €**
- Salade au croustillant de chèvre chaud**, gel de poires, butternut confit, noix torréfiées ----- **20 €**



Tous les "Samedis & Dimanches"

Le cochon de lait rôti, pommes grenailles aux herbes et mesclun de jeunes pousses ----- 26 €

Nos spécialités à partager

Le Carré de cochon fondant, zestes de citron 52 €
confit, ail en chemise et trio de garnitures

Le grand mareyeur, 12 huitres n°3, 12 72 €
bulots, 12 crevettes, 6 gambas, 2 pinces de
crabe

Les desserts

Assiette de fromages du plateau et fruits secs ----- 9 €

Teurgoule à la cannelle, à volonté ! ----- 9 €

Tarte feuilletée au chocolat, cacahuètes chouchou et
caramel au beurre salé ----- 10 €

La Tatin tiède servie pour 2, crème crue, chocolat
Dulcey (+8 min) ----- 18 €

Pavlova aux fruits exotiques, coulis de mangue ----- 9 €

Méga île flottante, crème anglaise et caramel ----- 9 €

Crème renversée, comme celle de Mamée, caramel et
vanille ----- 9 €

Le trio de glace bio de Terre Adélice : vanille, chocolat,
passion, caramel, cassis, fraise ----- 9 €

Les menus

Menu Escapade - 37 €

Entrée/plat ou plat/dessert 31 €

6 Huîtres d'Asnelles, beurre, pain et citron

Soupe de poissons, croûtons aillés, rouille et emmental

Pâté de tête de veau, sauce gribiche et pickles

Tripes à la mode de Caen, pommes vapeur

Brandade de morue, mesclun de jeune pousses

Bistro burger, potato bun, sauce signature

Menu Signature - 42 €

Entrée/plat ou plat/dessert 37 €

9 Huîtres d'Asnelles, beurre, pain et citron

Ceviche de maigre, sauce coco basilic et fruits exotiques

Notre foie gras mi-cuit, gel passion et toasts chauds

Pintade doucement rôtie, pommes Anna et épinards

Noix de Saint Jacques, risotto et zestes d'agrumes

Épaule d'agneau bien confite, purée de patates

Assiette de fromage, de notre plateau et fruits secs

Notre Teurgoule à la cannelle

Crème renversée, comme chez Mamé, vanille et caramel

Le trio de glace bio de Terre Adélice vanille, chocolat, passion, caramel, cassis, fraise

Pavlova aux fruits exotiques, coulis de mangue