



• LES FRUITS DE MER •

Crevettes roses ou Bulots mayonnaise, <i>les 12</i>	12.50 €
Crevettes grises, <i>les 250 gr</i>	12.50 €
Huîtres d'Asnelles n°3, pleines mer, <i>les 6</i>	12.50 €
Huîtres d'Asnelles n°3, pleines mer, <i>les 9</i>	19 €
Huîtres d'Asnelles n°3, pleines mer, <i>les 12</i>	25 €
Buisson de Langoustines, <i>les 8</i>	25 €
Homard bleu mayonnaise (<i>1/2 pièce, env 250 gr</i>) ..	22,50 €
Assiette Fruits de Mer 1.....	20 €
<i>4 huîtres d'Asnelles N°3, 1 langoustine, 4 crevettes roses, 4 bulots et crevettes grises</i>	
Assiette Fruits de Mer 2.....	30 €
<i>6 huîtres d'Asnelles N°3, 2 langoustines, 6 crevettes roses 6 bulots et crevettes grises</i>	
Plateau Fruits de Mer 1.....	40 €
<i>8 huîtres d'Asnelles N°3, 3 langoustines, 8 crevettes roses, 8 bulots et crevettes grises</i>	
Plateau Fruits de Mer 2.....	60 €
<i>12 huîtres d'Asnelles N°3, 5 langoustines, 12 crevettes roses, 12 bulots et crevettes grises</i>	
Plateau Fruits de Mer 3.....	80 €
<i>16 huîtres d'Asnelles N°3, 7 langoustines, 16 crevettes roses, 16 bulots et crevettes grises</i>	

• LES FROMAGES •

Fromage blanc.....	5 €
Duo de fromages Normands sur lit de salade.....	5 €
Trilogie de Fromages Normands sur lit de salade.....	6 €
Feuilleté de Chèvre et Noix sur lit de salade.....	7 €

• LES DESSERTS •

Moelleux au Chocolat.....	7.50 €
Charlotte aux Fraises et son coulis.....	7.50 €
Tarte Abricot-Pistache.....	7.50 €
Coupe Glacée Saint Aubin <i>(salade de fruits, glace vanille et chantilly)</i>	7.50 €
Tiramisu au café.....	7.50 €
Coupe de glace ou (et) sorbet <i>(2 boules aux choix) (Vanille, café, chocolat, caramel beurre salé, fraise, framboise, pomme, citron)</i>	7.50 €
Royal Chocolat, croustillant.....	10 €
Dôme Citron, éclats de coco.....	10 €
Fraisier.....	10 €

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*



MENUS CARTE

QUENTIN MALNOE
Chef de cuisine

RESTAURANT - HÔTEL ***

*Rue de Verdun - Place du Canada 14750
Saint-Aubin sur Mer
Tél. 02 31 97 30 39
www.hotelsaintaubin.com*

MENU DÉCOUVERTE

plat dessert : 23€ • entrée plat : 27€ • 3 plats : 31€

Cannelloni de saumon fumé, crème d'aneth citronnée
ou Œuf mollet frit, fricassée de champignons & Andouille de Vire
ou Tartare d'Avocat, chair de Crabe
ou Entrée menu Gourmand possible (suppl. 5€)

Filet de Daurade à la Provençale
ou Ballotine de Volaille «Label Rouge»,
écrasé de pommes de terre et crème de chorizo
ou Dos de Cabillaud à la croûte d'herbe, fondue de poireaux
ou Cœur de Rumsteak,
crème de Camembert, écrasé de pommes de terre
ou Plat menu Gourmand possible (suppl. 5€)

Fromage (avec supplément)

Moelleux au Chocolat
ou Charlotte aux Fraises et son coulis
ou Tarte Abricot-Pistache
ou Coupe glacée Saint Aubin
(salade de fruits, glace vanille et chantilly)
ou Dessert menu Gourmand possible : (suppl. 2.50€)

MENU HOMARD

3 plats : 51 €

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

Couronne de Homard bleu
(1/2 homard bleu décortiqué, légumes croquants et agrumes)

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

MENU ENFANT (-12 ANS)

1 plat : 9€ • 2 plats : 12€ • 3 plats : 15€

Crevettes roses, mayonnaise ou Salade de Tomates

Poisson blanc pané ou Steak haché
Garnitures : Pommes de terre sautées ou Riz pilaf

Gâteau au chocolat ou Coupe de glace ou (et) sorbet
(Vanille, café, chocolat, caramel-beurre salé, fraise, framboise, pomme, citron)

MENU GOURMAND

plat dessert : 31€ • entrée plat : 36€ • 3 plats : 41€

Tartare de Bar et Thon, mangue-passion
ou Lingot de foie gras de Canard aux pommes
ou Royal de Langoustines & sa bisque
ou Entrée menu Homard possible (suppl. 5€)

Filet de Bar à la crème de Réglisse, risoto crémeux,
ou Tournedos de Bœuf, jus corsé au Pommeau,
palets de pommes de terre
ou Médailles de Lotte à la crème de Safran, polenta crémeuse
ou Notre belle Sole à la Meunière (suppl. 5€)
Plat menu Homard possible (suppl. 5€)

Fromage (avec supplément)

Royal Chocolat, croustillant
ou Dôme Citron, éclats de coco
ou Fraisier

ou Dessert de votre choix dans notre carte

A la carte

• LES ENTRÉES •

Cannelloni de Saumon fumé, crème d'aneth citronnée.....	12.50 €
Œuf mollet frit, fricassé de champignons & Andouille de Vire	12.50 €
Tartare d'Avocat, chair de Crabe.....	12.50 €
Salade de Tomates d'antan, mozzarella.....	12.50 €
Salade de la Mer (avec saumon fumé, crevettes roses, agrumes).....	12.50 €
Soupe de Poissons & ses accompagnements.....	12.50 €
Tartare de Bar et Thon.....	17.50 €
Lingot de Foie gras de Canard aux pommes.....	17.50 €
Royal de Langoustines & sa bisque	17.50 €
Couronne de Homard bleu : (1/2 homard bleu, 250 g environ, décortiqué, légumes croquants et agrumes).....	22.50 €

• LES POISSONS •

Filet de Daurade à la Provençale.....	17.50 €
Dos de Cabillaud à la croûte d'herbe, fondue de poireaux..	17.50 €
Médailles de Lotte à la crème de Safran, polenta crémeuse.....	22.50 €
Filet de Bar à la crème de Réglisse, risotto crémeux.....	22.50 €
Notre belle Sole à la Meunière.....	27.50 €
Homard bleu flambé au Calvados : (1/2 Homard bleu, 250 gr environ, flambé servi chaud, accompagné de garnitures) ...	27.50 €

• LES VIANDES •

Notre Hamburger, 150 gr, pommes de terre sautées.....	15 €
Ballotine de Volaille «Label Rouge», écrasé de pommes de terre et crème de chorizo	17.50 €
Cœur de Rumsteak, crème de Camembert.....	17.50 €
Tournedos de Bœuf, jus corsé au Pommeau palets de pommes de terre et petits légumes.....	22.50 €
Filet de Veau à la Normande, palets de pommes de terre et petits légumes.....	22.50 €

• LES DESSERTS •

Moelleux au Chocolat.....	7.50 €
Charlotte aux Fraises et son coulis.....	7.50 €
Tarte Abricot-Pistache.....	7.50 €
Coupe Glacée Saint Aubin (salade de fruits, glace vanille et chantilly).....	7.50 €
Tiramisu au café.....	7.50 €
Coupe de glace ou (et) sorbet (2 boules aux choix) (Vanille, café, chocolat, caramel beurre salé, fraise, framboise, pomme, citron).....	7.50 €
Royal Chocolat, croustillant.....	10 €
Dôme Citron, éclats de coco.....	10 €
Fraisier.....	10 €