

NOS PLANCHES

PLANCHE DE LA MER
Huîtres, crevettes roses, saumon fumé
maison et rillettes de poisson

1 pers – 12 €

ARDOISE NORMANDE
Assortiment de charcuteries, dont notre magret
de canard fumé maison et fromages normands

2 pers – 22 €

LES ENTRÉES

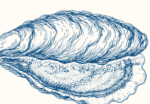
CAVIAR D'AUBERGINES  9 €
avec ses accompagnements


TARTE FINE TIÈDE AU FILET DE ROUGET 12 €

ASSIETTES D'HUÎTRES DE SAINT-VAAST-
LA-HOUGUE par 6 – 11 €
IGP Huîtres de Normandie n°3 par 12 – 21 €

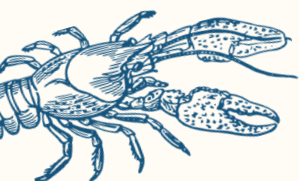
TERRINE DE FOIE GRAS MAISON GELÉE AU
CIDRE 19 €

LES PLATS



POLENTA CRÈMEUSE  15 €
A la crème de coco parfumée au curry et ses légumes
de saison

LES BURGERS DE TATIHOU 19 €
• Fish & Bun, cheddar mûré, sauce tartare
• Beef & Bun, cornichons, bacon, tomates, sauce estragon



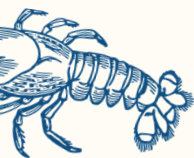
LE POISSON DU CARRÉ
Selon arrivage, avec légumes de saison

- Criée du midi 22 €
- Criée du soir 26 €
- Pavé de saumon (Cherbourg), crème d'aneth 24 €
- Moules "Marinière" ou à la crème, frites 16 €

LA PIÈCE DE VIANDE DU CARRÉ

- Suggestion du midi 23 €
- La pièce du soir 26 €
- Souris d'agneau, écrasée de pomme de terre, jus réduit 27 €





Notre CARTE

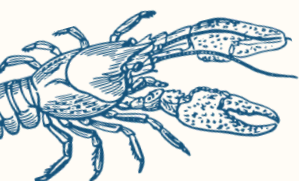
MENU MOUSSAILLON

- 12 ans, hors boissons

FROMAGES



DOUCEURS



NOS RÉSEAUX

TENDERS DE POISSON PANÉ

Servi avec petits pois et frites

10 €

OU

FILET DE POULET PANÉ

Servi avec petit pois et frites

GLACES

Petit pot vanille - fraises ou vanille - chocolat
ou push-up Haribo

SÉLECTION FROMAGÈRE

3 fromages Normands AOP de la Laiterie
d'Isigny Sainte-Mère

9 €

TARTE FAÇON TATIN

Quenelle de crème fraîche

9 €

CAFÉ GOURMAND

Assortiment de desserts du jour

Possibilités : allongé, décaféiné, thé, tisane ou
chocolat (supplément 1 €)

9 €

DOUCEUR DE FRUITS

9 €

DÉLICE CHOCOLAT

9,50 €

