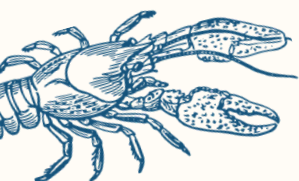


NOS PLANCHES

LES ENTRÉES

LES PLATS



NOS RÉSEAUX

Notre CARTE

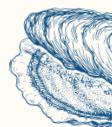


PLANCHE DE LA MER

Huîtres de Saint-Vaast, 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 €

CAVIAR D'AUBERGINES
avec ses accompagnements



9 €

TOMATES ANCIENNES, BURRATA, PESTO

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

19 €

Gelée au cidre

POLENTA CRÈMEUSE



15 €

A la crème de coco parfumée au curry et ses légumes de saison

LE BURGER DE TATIHOU

19 €

- Fish & Bun, cheddar mûré, sauce tartare

LA SALADE TATIHOU

20 €

- Riz, saumon mariné, avocat, fève, oignon de printemps, concombre, radis, mangue, graine de sésame, choux rouges coriandre

Vinaigrette : Huile de sésame, sauce soja, vinaigre de riz, jus de citron, sel, poivre, miel

LE POISSON DU CARRÉ

Selon arrivage, avec légumes de saison

- Moules "Marinière" ou à la crème, frites
- Criée du midi
- Criée du soir

16 €

22 €

26 €

LA PIÈCE DE VIANDE DU CARRÉ

- Suggestion du midi
- La pièce du soir
- Tartare de bœuf au couteau, inspiration asiatique
- Souris d'agneau, écrasée de pomme de terre, jus réduit

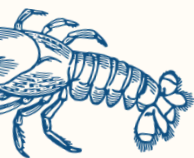
23 €

26 €

23 €

27 €





Notre CARTE

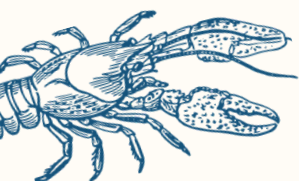
MENU MOUSSAILLON

- 12 ans, hors boissons

FROMAGES



DOUCEURS



TENDERS DE POISSON PANÉ
Servi avec petits légumes et frites

10 €

OU

FILET DE POULET PANÉ
Servi avec petits légumes 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 €

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 €



NOS RÉSEAUX

