



## NOS PLANCHES

## LES ENTRÉES

## LES PLATS

# Notre CARTE

### PLANCHE DE LA MER

Huîtres de Saint-Vaast, crevettes roses, saumon fumé maison et rillettes de poisson

1 pers – 12 €

2 pers – 22 €

### ARDOISE NORMANDE

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

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 TATIHO

19 €

- Fish & Bun, cheddar mûré, sauce tartare

LE POISSON DU CARRÉ

Selon arrivage, avec légumes de saison

- Moules "Marinière" ou à la crème, frites
- Criée du midi
- Criée du soir
- Poêlée de gambas "Black Tiger", riz, crème de crustacés

16 €

22 €

26 €

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 €

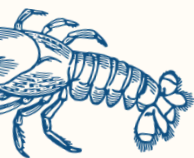
26 €

26 €

27 €



NOS RÉSEAUX



# Notre CARTE

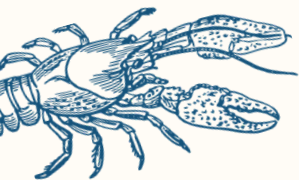
## MENU MOUSSAILLON

- 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 €

NOUGAT GLACÉ  
Coulis de fruits

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

