

CARTE

FRUITS DE MER

Plateau de fruits de mer (1 pers) 44.00

6 huîtres creuses, bulots, bigorneaux, crevettes roses et grises, 6 langoustines, 1 tourteau ou araignée.

Assiette de fruits de mer	28.00
Assiette de bulots.....	12.50
6 Huîtres creuses n° 3M	12.00
9 Huîtres creuses n° 3M	17.00
Moules marinière.....	11.00
Moules crème	11.00
Moules crème + frites	14.00
Moules marinière + frites.....	14.00
Langoustines mayonnaise	22.00
Tourteau ou Araignée mayonnaise	16.00

ENTREES ET SALADES

Potage de légumes.....	9.50
Soupe de Poissons	12.50
(Croûtons, rouille et fromage)	

Omelette du Mont Saint Michel 15.00

Assiette de Crudités	9.50
Salade Verte	6.00
Salade Verte et tomates.....	8.00
Salade Niçoise	14.00
(Tomates, œuf, poivron, thon, anchois, haricots verts, pdt)	
Salade Caesar	14.00
(Tomates, œuf, poulet, parmesan)	

Viande de bœuf origine France.
Carte des allergènes disponible à l'accueil

POISSONS

Gratin de morue à la bretonne	15.00
Homard grillé, à la bisque crémée	52.00

VIANDES

Entrecôte grillée, béarnaise.....	18.00
Confit de cuisse de Canard	17.00

Gigot d'agneau rôti 17.00

Côtelettes d'agneau grillées 22.00

PATES

Spaghettis bolognaise	11.00
Spaghettis carbonara	11.50
Spaghettis fruits de mer	12.50

LEGUMES

L'assiette au choix :	6.00
(Frites, haricots verts, riz, pâtes, ratatouille)	

FROMAGES

Les 3 fromages normands et salade	8.40
--	------

PRIX NETS
BOISSON NON COMPRISE

