

LE BISTROT DU PORT

Menu à 14 €

Assiette de crevettes roses ou
Terrine de campagne maison ou
Soupe de poisson ou
Bulots mayonnaise

Émincé de volaille façon Vallée d'Auge ou
Andouillette grillée sauce moutarde ou
Tripes à la mode de Caen
Moules marinières, frites

Tarte normande ou
Glace 2 boules au choix ou
Brownie au chocolat ou
Fromage blanc ou
Assiette de fromages

MENU DÉGUSTATION 24 €

Kir Normand

Assiette de Fruits de Mer ou
Tartare aux deux Saumons à l'huile d'olive ou
Foie gras de canard maison et sa confiture d'oignons (sup 3 €00)

ou

Mille-feuille d'andouille et pommes chaudes sur crème de cidre ou
Saumon fumé et ses toasts

Dos de cabillaud à la fondue de poireaux ou
Faux-filet grillé sauce au poivre ou
Moules au choix ou
Sole meunière (sup 6 €00)

Crème brûlée ou
Tarte Normande ou
Glace 3 Boules ou
Île flottante ou
Assiette de fromage

MENU MOUSSAILLON jusqu'à 12 ans 8,90 €

Coca ou limonade ou sirop
Nugget's de Poisson ou jambon ou
Saucisses ou Nugget's de poulet
Frites ou Haricots verts
Glaces

Plateau du Bistrot (32,00€)

6 huitres de Normandie N°3
10 crevettes roses
Crevettes grises, bigorneaux,
bulots
1 tourteau (selon la saison)

Assiette de l'Écailler (16,90 €)

4 huitres de Normandie N°3
6 crevettes roses, Crevettes
grises,
Bulots, bigorneaux

LES ENTREES

Soupe de poissons accompagnée de sa sauce rouille et de ses croûtons	7,80 €
Saumon fumé et ses toasts	10,80 €
Tartare aux 2 saumons à l'huile vierge	8,60 €
Terrine de campagne maison et ses condiments	8,90 €
Foie gras de canard maison et sa confiture d'oignons	12,50 €
Millefeuille d'andouille et pommes chaudes sur crème de cidre	8,20 €
Chiffonnade de jambon de Pays	8,40 €
Carpaccio de bœuf	8,00 €

LES SALADES

Salade verte	4,20 €
Salade de tomates	6,30 €
Salade de tomates Mozzarella	7,90 €
Salade paysanne (salade, tomates, emmental, œuf, jambon, maïs)	7,90 €
Salade périgourdine (salade, tomates, magrets de canard fumé, haricots verts, œuf, foie gras de canard maison)	12,90 €
Salade du bistrot (salade, tomates, avocat, saumon fumé, crevettes roses, moules)	12,90 €
Salade ce chèvre chaud (salade, tomates, œuf, lardons, croûtons, chèvre chaud)	9,80 €

LES FRUITS DE MER

Assiette de fruits de mer (2 huitres de Normandie N°3, 4 crevettes roses, bulots, bigorneaux)	10,90 €
Tourteau mayonnaise	12,90 €
Panier de bigorneaux	6,90 €
Bulots mayonnaise	7,90 €
Ronde de crevettes roses	8,90 €
Assiette de crevettes grises	7,90 €
Duo de crevettes roses et grises	8,90 €

LES MOULES

Moules marinières	9,90 €
Moules marinières, frites	10,80 €
Moules à la crème, frites	11,90 €
Moules crème et cidre, frites	12,90 €
Moules Curry, frites	12,90 €
Moules Paprika, frites	12,90 €
Moules Roquefort, frites	13,60 €
Moules à la Diable, frites	14,90 €
Assiette de frites	3,50 €

LES SPECIALITES

Choucroute de la mer aux 3 poissons, sauce safranée	16,90 €
Sole meunière, pommes vapeur	22,90 €

Dos de cabillaud sur fondue de poireaux 13,90 €

LES POISSONS

Aile de raie à la crème d'échalotes 15,90 €

Pavé de saumon à la fondue de poireaux 14,60 €

Tagliatelles au saumon 12,90 €

LES VIANDES

Emincé de volaille façon Vallée d'auge 11,90 €

Andouillette grillée sauce moutarde 11,90 €

Tripes à la mode de Caen 11,90 €

Faux filet grillé sauce au poivre 14,90 €

Carpaccio de bœuf (2^{ème} offert) 12,80 €

Souris d'agneau rôti et son jus au thym 17,50 €

Sauce poivre ou Roquefort 2,20 €

Assiette de garniture 3,50 €