

# Les Fruits de mer

<b>Boudeuses de l'île aux Moines N°4</b>	les 6 : 11,50 € les 12 :	17,50 €
<b>Tourteau, la pièce</b>		14,00 €
<b>Panaché d'huîtres et langoustines</b>		22,50 €
<b>Langoustines, la portion de 300 gr * (25,00 €)</b>		22,00 €
<b>Palourdes</b>	les 6 : 9,00 € les 12 :	14,00 €
<b>Bulots, la portion de 300gr</b>		9,00 €

## Les Plateaux

<b>Assiette de fruits de mer</b>		27,00 €
<b>Plateau de fruits de mer 1 personne</b>		41,00 €

## Les Entrées

<b>Soupe de poisson</b>	8,00 €	<b>Palourdes farcies les 6:</b>	9,00 €
<b>Saumon fumé par nos soins</b>	11,00 €	<b>les 12 :</b>	16,00 €
<b>Petite friture, sauce tartare</b>	8,00 €	<b>Terrine de Lapin au foie de Canard et pistaches</b>	6,50 €
<b>Gnocchi de langoustines Crème de crustacé</b>	14,00 €	<b>Poêlée de girolles à la provençale</b>	11,00 €
<b>Carpaccio de Saint Jacques</b>	15,00 €	<b>Escalope de foie gras de Canard Poêlée, sauce porto</b>	15,00 €
<b>Escabèche de Maquereau, Fenouil glacé</b>	8,00 €	<b>Terrine de foie gras de Canard, maison</b>	12,00 €
<b>Jambon de Serrano</b>	10,50 €		

**\* = baisse de la TVA**

## Les Woks

Wok de volaille aux saveurs d'Asie	11,50 €
Wok de queues de crevettes au citron vert et gingembre	12,50 €
Wok de légumes au lait de coco	12,50 €

## Les Pâtes

Lasagne « Garde-Côte » au saumon et épinards	11,00 €
Nouilles sautées aux champignons des bois	13,50 €

## Les Poissons

Aile de raie, aux câpres	10,50 €
Gambas flambés au saté, riz Thaï	19,00 €
Brandade de morue, tatin de tomates	13,50 €
Filet de Bar vapeur, légumes d'automne	21,00 €
Filet de Saint Pierre, écrasé de pommes de terre à la truffe	22,00 €
Plat du jour* (12,50 €)	12,00 €
Noix de Saint Jacques aux girolles	23,00 €

## Les Viandes

Tartare de bœuf, pommes allumettes ou salade verte	14,50 €
Côtes d'agneau grillées	15,00 €
Hampe de bœuf, sauce béarnaise	14,50 €
Magret de canard à l'orange, endives braisées	18,00 €
Tripes à la mode de Caen	14,00 €
Tête de veau, sauce ravigote	15,00 €

**\* = baisse de la TVA**

# Fromages et Desserts

*A commander au début du repas*

Assiette de fromages affinés, Brie, Chèvre et Livarot	6,00 €
Café gourmand	6,50 €
Soupe de banane, glace passion	6,50 €
Baba au rhum, saveur des îles	7,00 €
Kouign Amann, glace caramel au beurre salé * (7,50 €)	7,00 €
Tarte Tatin, glace vanille	6,50 €
Assiette de fruits rouges	8,00 €
Fraises nature	7,00 €
Carpaccio d'ananas, infusion de gingembre	6,00 €
Coupe Colonel ou Normande	7,50 €
Coupe glacée 2 boules* (6,00 €)	5,50 €
Profiteroles au chocolat	7,00 €

## Glaces :

Vanille, Chocolat, Rhum-raisins, Caramel beurre salé, Café, Pistache

## Sorbets :

Framboise, cassis, Citron vert, Passion, Pomme

## Menu enfant à 9,00€\* (10,00€)

\* = *baisse de la TVA*

# Menu à 30,50 € avec 1/4 de vin compris

8 Huîtres du parc de l'île aux moines

Assiette de pêcheur \* 5,00 € en supplément

Gnocchi de langoustines, crème de crustacés

Pressé de canard confit, petits légumes

Foie gras de canard, maison

\*\*\*\*

Gambas sautées au saté

Brandade de morue, tatin de tomates

Filet de Saint-Pierre, écrasé de pommes de terre à la truffe

Magret de canard à l'orange

Steak tartare, salade verte ou pommes allumettes

\*\*\*\*

Assiette de fromages affinés

Soupe de bananes, sorbet passion

Poire au vin et baies roses

Saint Honoré

## Menu à 14,90 €

Terrine de lapin aux pistaches

Petite friture, sauce tartare

Soupe de poissons

Escabèche de maquereau

\*\*\*\*

Aile de Raie aux câpres

Saumon grillé, beurre de persil

Lasagne « Garde-Côte » au saumon et épinards

Wok de volaille aux saveurs d'Asie

\*\*\*\*

Fromage blanc ciboulette ou Crème Caramel ou Glace deux boules