



NOS TAPAS

La Planche de la mer (2 personnes) 26.90

Tataki de thon sauce soja aux pignons de pin et poivrons, chéviché, fish & chips, crevettes roses de belle taille mayonnaise maison, bulots aioli

La Planche de la terre (2 personnes) 25.90

Terrine du moment, magret fumé, comté affiné 24 mois, jambon cru, saucisson du moment, beurre ½ sel, cornichons

Les Coquillages Farcis au Beurre d'Ail 16.90

Palourdes, Praires, Couteaux

Le Croque-monsieur 14.90

Au comté & truffe, salade maraîchère

Le Saucisson du moment 9.90

Cornichons, beurre demi sel

Assiette de fromages 8.90

Comté, Saint Nectaire, Camembert, Confit de fruits rouges, beurre demi sel

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

LES PRIX SONT EXPRIMÉS EN EUROS, TTC, "SERVICE COMPRIS"

*Nous tenons à remercier chaleureusement nos éleveurs,
pêcheurs et maraîchers locaux pour leur savoir-faire
et leur passion.*

*Grâce à leur travail et à leur engagement, nous avons
le plaisir de vous proposer des produits d'exception,
authentiques et respectueux de notre terroir.*

POUR COMMENCER

- La Planche de la mer (2 personnes)** 26.90
Tataki de thon sauce soja aux pignons de pin et poivrons, Céviché de Dorade, Fish and Chips sauce tartare fine, 4 crevettes roses de belle taille mayonnaise maison, bulots aioli
- La Planche de la terre (2 personnes)** 25.90
Terrine du moment, magret fumé, comté affiné 24 mois, jambon cru, saucisson au piment d'espelette, beurre ½ sel, cornichons

NOS ENTRÉES

- L'Œuf cocotte au Saint-Nectaire** 12.90
Œuf fermier, crème de Saint-Nectaire, champignons de saison poêlés, poitrine croustillante, pain finger gratiné
- La Burrata des Pouilles** 14.90
Burrata crémeuse, tomates confites, jambon Prosciutto, pesto frais et pignons de pin
- Le Tataki de thon** 15.90
Thon snacké, sésame torréfié, sauce soja aux pignons de pin et poivron, avocat crémeux, pickles d'oignon rouge, jeunes pousses
- Les Coquillages Farcis au Beurre d'Ail** 16.90
Palourdes, Praires, Couteaux
- Le Foie gras fermier au pommeau** 17.90
Foie gras maison, chutney aux fruit, pain nordique

NOTRE CÉVICHE

- Le Céviche de Daurade Royale** 18.90
Poisson frais mariné, fraises fraîches, basilic, citron yuzu

NOS FRUITS DE MER

- Les Bulots cuits maison - 350gr** 10.90
Bulots cuits dans un bouillon aromatique, mayonnaise maison
- Les crevettes grises - 200gr** 9.90
Beurre demi sel
- Les Bigorneaux - 150gr** 8.90
Bigorneaux cuits dans un bouillon aromatique, mayonnaise maison
- Le Bouquet de crevettes roses de belle taille** 6 pièces 12.90
Crevettes roses sélectionnées, mayonnaise maison 12 pièces 19.90
- Le Tourteau entier** 19.90
Mayonnaise maison
- Les Langoustines fraîches 10/15 - 6 pièces** 24.90
Mayonnaise maison
- Le Homard bleu simplement mayonnaise** Le demi 38.90
600/800 gr L'entier 72.90

NOS HUÎTRES "Fine de Cancale"

- La Spéciale 007 N°2** Les 6 huîtres 19.90 Les 12 huîtres 36.90

NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

- La Jetée – simplement iodé (1 à 2 pers.)** 39.90
6 Huîtres fines de Cancale n°2, 6 crevettes roses de belle taille, 350 gr bulots, 100 gr de crevettes grises, 100 gr bigorneaux
- L'Estuaire – le goût de la Normandie (2 pers.)** 79.90
9 Huîtres fines de Cancale n°2, 1 tourteau, 8 crevettes roses de belle taille, bulots 350 gr, crevettes grises 100 gr, bigorneaux 100 gr
- Le Cap de la Hève – caractère iodé (2 à 3 pers.)** 109.90
12 Huîtres fine de Cancale n°2, 1 tourteau, 6 langoustines 10/15, 12 crevettes roses de belle taille, bulots 350 gr, crevette grise 100 gr, bigorneaux 100 gr
- La Porte Océane – l'expérience complète (3 à 4 pers.)** 179.90
18 Huîtres fines de Cancale n°2, homard bleu 600/800, 1 tourteau, 6 langoustines 10/15, 15 crevettes roses de belle taille, bulots 350 gr, crevettes grises 100 gr, bigorneaux 100 gr

Accompagné de mayonnaise maison et citron frais

L'ÉTAL DU BISTROT DE LA PLAGE

- La César du Bistrot de la Plage version Fish and Chips** 19.90
Salade iceberg, œuf poché, croustillant de cabillaud, tomates cerises, parmesan, lard rôtis et sauce césar, croutons
- Le poêlon de Daurade Royale à la Havraise** 28.90
Fenouil confit, Tomates cocktail, Oignons, et beurre Nantais
- Les Gambas géantes rôties** 29.90
Flambées au pastis et son beurre d'ail infusé
- Notre dégustation de la mer à partager 3-4 pers** 129.90
Dorade royale, gambas géantes, poulpe de méditerranée, turbot, sole meunière. Sauces : beurre nantais, crémeux fin de langoustines
- Le Poulpe de Méditerranée grillé** 33.90
Romesco aux notes fumées
- Le Turbot rôti** 34.90
Crémeux fin de langoustines et poêlée de légumes d'été
- La Sole meunière tradition 500/600gr** 42.90
Magnifique sole entière, cuite sur l'arête pour préserver tout son moelleux, sublimée par un beurre noisette parfumé et une touche de citron frais.

LE TROU NORMAND

- Sorbet à la pomme et calvados** 6.90

Qu'est-ce que le Trou Normand ?

Le Trou Normand est une tradition gastronomique d'origine Normande.

Il s'agit d'une pause entre deux plats, où l'on déguste un petit verre de calvados, une eau-de-vie de pomme, parfois accompagné d'un sorbet à la pomme.

Cette étape a pour but de "faire de la place", en stimulant la digestion et en réveillant les papilles avant la suite du repas.

Au Bistrot de la Plage, nous vous proposons une version élégante avec un sorbet pomme artisanal et un Calvados XO raffiné.

NOS PLATS VÉGÉTARIENS

- Le Risotto petit épeautre** 18.90
lait de coco et tagliatelle de courgette
- La salade de Vollos** 17.90
Salade iceberg, Féta de Vollos, olives, aubergines grillées, poivrons grillés tomates cerises, noix de cajou torréfiées, oeuf poché, vinaigrette à la figue

MENU ENFA

Boisson soft
Le Fish and chips
ou steak haché

Accompagnement

Une boule de glace ou la salade

NOS VIANDES D'EXCEPTIONS

La Salade Signature Salade iceberg, noix de cajou torréfiées, croustillant de volaille, figue violette, tomates cocktail, copeaux de mimolette, vinaigrette à la figue, poitrine croustillante, oeuf poché	19.90
Le Suprême de pintade rôtie au sautoir Crème fondante de Saint-Nectaire fermier	22.90
Le Tartare de bœuf race Normande, coupé au couteau Bœuf frais, assaisonnement équilibré, parmesan affiné, tomates confites, pesto frais	22.90
La Bavette Angus Aberdeen - 220gr Viande tendre et savoureuse, grillée minute	23.90
Le Magret de canard fermier rôti Crème onctueuse de girolles	29.90
Le Tomahawk de cochon fermier grillé - 500gr Cuisson lente 12H00	27.90
Le Rumsteack normand servi en poêlon 350gr (1 pers) 32.90 Viande saisie et servie avec l'ensemble de nos sauces maison 700gr (2 pers) 58.90	
L'Entrecôte de race Normande - 400gr Entrecôte généreuse, grillée minute	34.90



Tous nos plats sont accompagnés au choix :

Frites fraîche à la graisse de boeuf
Purée maison au beurre demi sel
Poêlée de légumes
salade iceberg

Accompagnement Supplémentaires : 2.90

Sauces maison au choix :

Crème de girolles - Crème de Saint-Nectaire fermier
Sauce tartare fine - Sauce béarnaise - Sauce poivre

Supplément Sauce : 0.90

ANTS 13.90

ft au choix
os sauce tartare
aché 150 gr
ment au choix
ade de fruits frais de saison

NOS FROMAGES

L'Assiette de fromages Notre sélection de fromages fermiers du moment, beurre ½ sel, confit de fruits	8.90
---	-------------

NOS DESSERTS MAISON

Le Cheesecake New Yorkais vanille Bourbon Texture aérienne, fruits rouges frais	8.90
L'Entremet citron, esprit tarte Crème acidulée, meringue légère	8.90
Le Paris- Brest aux fraises fraîches Mousseline à la vanille de Madagascar	8.90
Les Profiteroles pralinées Choux croustillants au praliné, glace vanille, chocolat noisette	10.90
La Salade de fruits frais de saison	8.90
Le Café gourmand	9.90
Le Coeur coulant au chocolat Valrhona 66% grand cru Glace vanille Bourbon	9.90

NOS COUPES DE GLACES ARTISANALES

Le Chocolat et gianduja Glace chocolat, glace gianduja, sauce chocolat noisette, chouchou cacahuètes, crème chantilly légère	9.90
La Barbe à papa Glace barbe à papa, fraise fraîche, crème chantilly légère	9.90
Le Praliné rocher Glace pralinée rocher, chouchou cacahuètes, caramel au beurre ½ sel, crème chantilly légère	9.90
La Pistache Royale Glace Gianduja, glace pistaches, glace chocolat, éclats de pistaches, crème chantilly légère	9.90
La Vanille bourbon, pécan & caramel Glace vanille, glace sirop d'érable noix de pecan, glace caramel au beurre salé noix de pécan caramélisées, caramel beurre salé, crème chantilly légère	9.90
Le Café glacé Glace Gianduja, glace café des indes, glace chocolat, sauce chocolat noisette, grains de café, crème chantilly légère	9.90
Le Citron Glacé et Fruits Rouges Sorbet citron jaune, fruits rouges frais, coulis fruits rouges, éclats de meringue, crème chantilly légère	9.90
La Pomme et calvados Sorbet pomme, pommes poêlées au calva, sablé breton, calvados (2cl)	10.90
Le Citron glacé et vodka Sorbet citron jaune, vodka (2cl)	10.90

NOS CREMES GLACEES ET SORBETS

Nos Crèmes glacées au choix :

Vanille Bourbon - Chocolat - Gianduja - Praliné rocher - Pistache - Café des Indes - Caramel beurre salé - Sirop d'érable aux noix de pecan
Barbe à papa - Spéculoos

Nos Sorbets au choix :

Citron jaune - Fraise - Pomme

1 boule **3.90**
2 boules **6.90**
3 boules **8.90**

Supplément crème Chantilly légère : **0.90**