

RESTAURANT



AU RETOUR D'ISLANDE

Jean-Christophe TRUANT et son équipe vous
souhaitent la bienvenue



Par l'obtention de ce label, notre établissement s'engage à vous fournir un accueil et des prestations de qualité.

Pour réaliser cette nouvelle carte, nous avons pris soin de sélectionner des produits de saison et de qualité.
Nous espérons que vous prendrez autant de plaisir à les déguster que nous à vous les proposer.



Vous pourrez, au fil des pages de cette carte, découvrir les origines des produits qui vous seront servis et partager le savoir-faire de nos pêcheurs, producteurs et autres fournisseurs.



Enfin, dans une volonté de préserver nos ressources, nous faisons le choix de vous proposer des produits de la mer de pêcheurs responsables ou labellisés MSC, pour la plupart.

Cet engagement explique que, parfois, nous puissions être en rupture d'un produit ; notre équipe s'efforcera, alors, de vous proposer une alternative des plus agréables.
Bonne dégustation !!

Nos tarifs s'entendent en prix net TTC (TVA à 10 %) ; prix service compris.

Les boissons ne sont pas comprises dans les tarifs des menus et mets proposés.

LE COIN DES PLATS

« A PARTAGER »

Ou en entrée

Les 6 huîtres	14.00 €
Les 9 huîtres	20.00 €
Les 12 huîtres	24.00 €
L'assiette de langoustines aux 3 sauces	16.00 €
Duo de foie gras terre et mer à partager Foie de lotte travaillé façon foie gras et foie gras de canard, le tout servi avec toasts.	14.50 €
Assiette de la mer à partager Crevettes roses, émincé de saumon fumé, flétan fumé, maquereaux, hareng avec toasts	14.50 €
Le café ou thé gourmand Pour une dégustation de nos mini pâtisseries du jour	9.50 €



LES SPECIALITES MAISON

Le plateau de fruits de mer (prix par personne)	49.00 €
½ crabe ou plus suivant taille ou 5 gambas, 6 huîtres fines de claire n°3, 250 g de bulots, 4 amandes, 2,3 ou 4 langoustines suivant grosseur, 12 belles crevettes.	
Supplément méli-mélo de poissons fumés avec votre plateau	14.50 €

ENTREES

Méli-Mélo de poissons fumés sur place au bois de hêtre (ou artisanal suivant stock)

Composé de poisson fumés : saumon, flétan, hareng, maquereaux

Ou seulement le saumon fumé **16.50 €**

Votre assiette de fruits de mer	22.50 €
2 huîtres fines de Normandie n°3, 3 amandes, 150 g de bulots, 1 langoustine, 6 crevettes	

Notre sélection d'huîtres n°3 fines de Normandie.

Nous vous proposons les huîtres de Monsieur LENOIR, élevées à Blainville.

Par douzaine	24.00 €
Par six	14.00 €

Foie gras de la mer	12.50 €
Foies de lotte travaillés façon foie gras	

Foie gras de canard	16.50 €
Foie gras cuit par nos soins	

L'Assiette de bulots et crevettes mayonnaise	13.50 €
---	----------------

----- **Les plats** ci-dessous requièrent un temps de préparation et de cuisson plus conséquents -----

La Zarzuela (prix par personne ; minimum de 2 pers)	36.00 €
Lotte, daurade, St Jacques, calamars, gambas, langoustines, moules, sauce tomate légèrement épicée Préparée pour deux personnes minimums, ce plat typique demande 35 minutes d'attente	
Marmite du pêcheur d'Islande	26.50 €
Poissons du jour, calamars, moules servis dans une soupe de poisson avec ses croûtons	
La poêlée Odyssée	26.50 €
Gambas, lotte, St Jacques, calamars, sauce tomate façon créole.	
La Paella du Chef (prix par personne ; minimum de 2 pers, 25 minutes min)	22.50 €
Un riz cuisiné avec des épices, des fruits de mer et ... chut, c'est un secret	

Sole, turbot et bar voir suggestions **Disponibilité selon arrivage**

Pour les personnes qui ne souhaitent pas de poisson, nous pouvons vous proposer un filet de bœuf ou filet de poulet accompagné de légumes du marché.

LE MENU AMIRAL

49 € par personne

Ce menu est préparé, à minima, pour 2 personnes

Pour accompagner avec élégance et sobriété votre menu, le chef vous propose de déguster sa sélection de vins au verre :

Chablis AOP LAMBERT DE VALENTINOIS	12,5 cl	5.50 €
Riesling AOP G. LORENTZ	12,5 cl	5.50 €

Plateau Spécial

Composé d'un large assortiment de fruits de mer et de poissons fumés

Pour 2 personnes : 4 huîtres, 2 langoustines, 4 amandes, 10 crevettes, 200 gr de bulots, saumon et flétan fumés maison, filet d'hareng et maquereau au poivre

Palette des pêcheurs d'Islande

Assiette de dégustation composée de gambas sauce créole, poisson du jour sauce au beurre blanc aux algues, daurade au poivre vert et lotte sauce poivrons rouges

Dessert

A choisir parmi les desserts des différents menus ou nos desserts du jour

Une petite faim ?

Vous désirez déguster uniquement l'un des plats ci-dessus, voici notre offre pour contenter votre appétit de crevette. (Pour 2 pers min)

- Le plateau spécial **29.00 €**
- La palette des pêcheurs d'Islande **34.00 €**

LE MENU DU CAPITAINE

29.50 € par personne

1 entrée, 1 plat et 1 dessert à choisir dans les suggestions ci-dessous

Entrées :

Le rouleau de tourteau fromage frais pommes verte

L émietté de tourteau fromage frais parfumé Wasabi, pommes verte ,algues, radis rose et salade

Le Gratin de la mer

Poissons et fruits de mer selon arrivage ,une sauce gouteuse au fumé de Homard

Le foie gras de canard cuit par nos soins

Le foie gras de la mer Foies de lotte travaillés façon foie gras

Les 6 huîtres fines n3 de chez Monsieur LENOIR à Blainville

Pour accompagner avec élégance et sobriété votre menu, le chef vous propose de déguster sa sélection de vins au verre :

Muscadet de Sèvre & Maine sur Lie AOP LA GABARRE	12,5 cl	4.50 €
Côte de Gascogne UBY n 3	12,5 cl	5.50 €

Plats :

Le filet de cabillaud crème de Chanterelles

Riz Basmati, Pommes vapeur et légumes du jour

Poisson en retour de pêche

En direct de la mer, pour le plus grand plaisir des connaisseurs voir l'ardoise

Le filet de bœuf sauce poivre Arabica, légumes du marché pommes croques en sel

Desserts :

Assiette de fruits de saison

Une sélection de produits locaux relevée d'un léger sirop hibiscus et menthe

Voyage autour du chocolat

De grands crus de chocolat sélectionnés par le chef pour ensorceler vos papilles.

Ou Dessert du jour

LE MENU DU MATELOT

17.50 € par personne

Entrée plat ou plat dessert

Servi uniquement le midi sauf weekend et férié

Ce menu évolue au fil des jours et du marché.

Nous vous proposons de consulter les suggestions du chef sur l'ardoise proposée par notre équipe.

Vous pourrez, ainsi, déguster deux suggestions, à choisir librement parmi la liste des entrées, plats et desserts.

Pour les personnes qui ne souhaitent pas de poisson, nous pouvons vous proposer un filet de volaille accompagné de légumes du marché.

LE MENU DU MOUSSAILLON

9.50 € par personne

Plats :

Filet de poisson du jour
Sauce au fromage légumes poêlés riz, pommes vapeur ou frites

Ou

Filet de volaille sauce crème paprika
Légumes poêlés, Riz, pommes vapeur ou frites

Desserts :

Mousse au chocolat

Ou

Glace deux boules, à choisir parmi les parfums disponibles.