



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	18.00 €
Les 9 huîtres	24.00 €
Les 12 huîtres	28.00 €
L'assiette de langoustines aux 3 sauces	17.50 €
Assiette de la mer à partager Crevettes roses, émincé de saumon fumé, flétan fumé, maquereaux, hareng avec toasts	17.50 €
Foie gras de la mer (spécialité du chef) Foies de lotte travaillés façon foie gras	13.50€
L'Assiette de bulots et crevettes mayonnaise	13.50 €
Le café ou thé gourmand Pour une dégustation de nos mini pâtisseries du jour	12.50 €

PRIX NET

Les Spécialités Maison

LE plateau de fruits de mer (prix par personne) 52.00 €

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 23.50 €

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 **28.00 €**

Par six **18.00 €**

Foie gras de la mer (spécialité du chef) 13.50€

Foies de lotte travaillés façon foie gras

L'Assiette de bulots et crevettes mayonnaise 13.50 €

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

Marmite du pêcheur d'Islande 29.50 €

Poissons du jour, calamars, moules servis dans une soupe de poisson avec ses croûtons

La poêlée Odyssée 29.50 €

Gambas, lotte, St Jacques, calamars, sauce tomate façon créole.

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

56 € par personne

Ce menu est préparé, à minima, pour 2 personnes

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 crevettes (pour 2 pers minimum) :

- Le plateau spécial **32.00 €**
- La palette des pêcheurs d'Islande **36.00 €**

LE MENU DU CAPITAINE

32.50€

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

Entrées :

Le Tartare au 2 saumons et algues

Sur fromage blanc au wasabi

Le Gratin de la mer

Poissons et fruits de mer selon arrivage, une sauce Thermidor

L'Assiette de poissons fumés maison

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

Les 6 huîtres fines n° 3 de chez Monsieur LENOIR à Blainville

Plats :

Le filet de Julienne crème basilic

Le poisson retour de pêche à choisir sur l'ardoise

Riz Basmati, Pommes vapeur et légumes du jour

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

Desserts :

Assiette de fruits de saison

Une sélection de produits locaux relevés 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 MOUSSAILLON

Menu Enfant

9.50 €

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.