

Du côté des fruits de mer

LE PLATEAU ROYAL pour 2 pers. 156€
12 Huîtres N°2 de Normandie, 6 langoustines, 6 crevettes roses, bigorneaux, bulots, amandes de mer, crevettes grises, 1 tourteau, 1 homard de 500 g env.

LE PLATEAU DE CRUSTACÉS pour 2 pers. 148€
10 langoustines, 12 crevettes roses, bigorneaux, bulots, crevettes grises, 1 tourteau, 1 homard de 500 g env.

LE PLATEAU DE L'ÉCAILLER pour 1 pers. 59€
6 huîtres N°2 de Normandie, 2 langoustines, 2 crevettes roses, bigorneaux, bulots, amandes de mer, crevettes grises, 1/2 tourteau

L'ASSIETTE DÉGUSTATION DE FRUITS DE MER .. 38,90€
3 huîtres N°2 de Normandie, 1 langoustine, 2 crevettes roses, bigorneaux, bulots, amandes de mer, crevettes grises

LES CRUSTACÉS

Les langoustines (6) 29,50€
Les crevettes grises (200 g) 17,50€
L'assiette de bulots 15€
L'assiette de bigorneaux 16€
Les crevettes roses (12) 17,50€
Le tourteau 22€
Les amandes de mer (12) 13€
Le 1/2 homard froid du Vivier 34€

LES HUÎTRES DE NORMANDIE

N°2
Les 6 huîtres 19,50€
Les 9 huîtres 25,50€
Les 12 huîtres 31,50€



LES TIMBALES DE MOULES

servies avec une portion de **Frites maison**

Moules à la marinière 18,90€
Moules au chorizo 19,90€
Moules au cidre fermier 19,90€
Moules à la crème 19,90€
Moules au camembert 19,90€



Menu à 34,90 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Menu à 39,90 €

Entrée + Plat + Dessert

- Les entrées -

La friture de calamars, sauce tartare
La terrine de campagne
L'assiette de bulots
La Burrata et ses tomates de saison
La soupe de poisson
Les 6 huîtres de Normandie N°2
La terrine de la mer

- Les plats -

Le pavé de saumon à la vapeur
Le beau filet de bar sauce vierge (suppl. 6€)
La choucroute de la mer safranée aux trois poissons
L'aile de raie aux câpres beurre noisette
La bavette « Angus » à l'échalote
Le suprême de volaille à la Normande
L'entrecôte grillée (350g) sauce au poivre (suppl. 6€)

- Les desserts -

L'île flottante
La tarte tatin
La terrine de pommes au caramel maison
Les belles profiteroles sauce chocolat maison (suppl. 2€)
Le tiramisu du chef
Le trio de fromages normands
La coupe Normande -sorbet pomme et Calvados- (suppl. 3€)

Tout changement au menu est facturé à la carte

Menu Duo

128 €

Prix pour 2 personnes

Coupe de champagne ou Kir royal
Blanc de Blancs

LE PLATEAU DU VIVIER

6 Huîtres N°2, 6 Crevettes Roses,
2 Langoustines,
Bulots, Bigorneaux, Amandes de Mer

LA MARMITE DU VIVIER

Café gourmand

1 Muscadet sur Lie ou
1 Côte de Provence ou
1 Côte de Blaye

TOUT COMPRIS

MENU ENFANT 14,90€

Servi aux enfants de - 12 ans

Steak haché ou nuggets de poulet ou filet de colin
1 boule de glace vanille, fraise ou chocolat

À LA CARTE

• LES ENTRÉES

Le Tataki de Filet de Boeuf 19,90€
La soupe de poisson, rouille, croûtons et emmental 14,90€
La terrine de la mer, crème citronnée..... 15,90€
Le gravlax de saumon, mesclun de jeunes pousses..... 19,90€
La terrine de campagne 13,50€
La friture de calamars, sauce tartare 18,90€
La rilette de saumon et pain grillé 18,90€
La Burrata et ses tomates de saison 17,90€

• NOS GÉNÉREUSES SALADES

La salade César 22€
Émincé de volaille, œuf, tomates, parmesan, salade, croûtons
La salade gourmande 24,50€
Jambon fumé, magret fumé, gésiers, salade, tomates, œuf
La belle assiette végétarienne 19€
Composition selon saison
La salade niçoise 22€
Salade, tomates, œuf, thon, haricots verts, anchois, olives, poivrons

• NOS POISSONS (selon arrivage)

La belle sole meunière (500 g) 46€
Le homard grillé de notre Vivier (500 g) 68€
Le beau filet de bar, sauce vierge 28,90€
Le dos de cabillaud, sauce chorizo 26,90€
Le pavé de saumon grillé à la crème ou à la vapeur 25,90€
L'aile de raie aux câpres beurre noisette 25,90€
Les belles gambas flambées au calvados 29€
La marmite du pêcheur 28,90€
La choucroute de la mer safranée aux trois poissons 27,90€

• NOS VIANDES

La belle entrecôte grillée, (mini 350g) sauce au poivre 34€
Le beau magret entier sauce morilles 31€
Le beau filet de bœuf, sauce au poivre 37€
Le tartare de bœuf Charolais (XXL suppl.6€) 21,90€
Le suprême de volaille à la normande 22,50€
La belle bavette « Angus » à l'échalote 25,50€
Le carpaccio de bœuf au basilic 18,90€

• LES GARNITURES

Salade verte, frites maison, riz, pommes grenailles, ratatouille, haricots verts 6,90€

Nous acceptons
les règlements par :



LA MAISON N'ACCEPTÉ PLUS LES CHEQUES - LA LISTE DES ALLERGENES EST DISPONIBLE