

Le plateau royal pour 2 pers. 149 €

12 Huitres N°3 St Vaast, 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. 143 €

10 langoustines, 12 crevettes roses, bigorneaux, bulots, crevettes grises, 1 tourteau, 1 homard de 500 g environ

Le plateau de l'écailler pour 1 pers. 59 €

6 huitres N°3 St Vaast, 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 huitres N°3 St Vaast, 1 langoustine, 2 crevettes roses, bigorneaux, bulots, amandes de mer, crevettes grises



PLATEAU ROYAL POUR 2 PERSONNES

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 huitres St Vaast

Les 6 huitres N°3.....	17,50 €
Les 9 huitres N°3.....	23,50 €
Les 12 huitres N°3	29,50 €



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 32,90 €

Entrée + Plat OU Plat + Dessert

Menu à 37,90 €

Entrée + Plat + Dessert

Le foie gras maison (suppl. 6 €) et sa Confiture d'Oignons	
La terrine de campagne	
L'assiette de bulots	
Burrata et ses tomates de saison	
La soupe de poissons	
Les 6 huitres St Vaast N°3	
La terrine de la mer	

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	
La belle entrecôte grillée (350g), sauce au camembert (suppl. 6€)	

L'île flottante	
La tarte fine aux pommes	
La terrine de pommes au caramel maison	
La feuillantine au chocolat noisette	
Le tiramisu du chef	
Le trio de fromages normand	
La coupe Normande (sorbet pomme et calvados) (suppl 3 €)	

Tout changement au menu est facturé à la carte	

LA MAISON N'ACCEPTE PLUS LES CHÈQUES

Menu duo à 125 €

Tout compris
Prix pour 2 personnes

Coupe de champagne ou **Kir royal**

Blanc de Blanc

Plateau du Vivier

6 Huitres N°3, 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

Menu enfant à 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

Les entrées

Le foie gras « maison » et sa confiture d'oignons	19,90 €
La soupe de poissons, 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	17,90 €
La stracciatella et son basilic frais	18,90 €
Burrata et ses tomates de saison	17,90 €

Les salades

La salade césar (émincé de volaille, œuf, tomate, parmesan, salade, croûtons)	21 €
La salade gourmande (foie gras, magret fumé, gésiers, salade, tomate, œuf)	24,50 €
La belle assiette végétarienne.....	19 €
La salade niçoise (salade, tomate, œuf, thon, haricot vert, anchois, olives, poivrons)	20 €

Les poissons (selon arrivage)

La belle sole meunière (500 g)	44 €
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	24,90 €
L'aile de raie aux câpres beurre noisette	24,90 €
Les belles gambas flambées au calvados.....	29 €
La marmite du pêcheur	28,90 €
La choucroute de la mer safranée aux trois poissons.....	27,90 €

Les viandes

La belle entrecôte grillée, (mini 350gr) sauce au camembert ..	31 €
Le beau filet de bœuf, sauce aux poivres	36 €
Le tartare de bœuf Charolais (XXL <i>suppl.6 €</i>)	21,90 €
Le suprême de volaille à la normande	21,50 €
La belle bavette « Angus » à l'échalote	25,50 €
La belle côte de veau sauce morilles (300g).....	31 €
Le carpaccio de bœuf au basilic	18,90 €

Les garnitures

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

Frites maison

Frites maison

