

MENUS

19,90€

L'ESCALE

le midi uniquement
Hors week-ends et jours fériés

Salade de tomates
Terrine de campagne*
Œuf mayonnaise

Tripes* à la Mode de Caen
Pâtes Carbonara

Crêpe au sucre
Glace 2 boules
(parfums au choix)

26,90€

CROISIÈRE

Bulots mayonnaise
Cocktail de crevettes
Avocat vinaigrette

Saumon sauce crème aux 4 épices
servi avec riz et julienne de légumes

Andouillette* sauce moutarde
avec frites

Pièce de bœuf avec frites
sauce au choix : Bearnaise, Poivre, Camembert

Fromage
Moelleux chocolat*
Glace 2 boules
(parfums au choix)

Ile flottante
(crème anglaise*)

Crêpe au sucre

NOUS
NE POUVONS PAS
EFFECTUER DE
CHANGEMENT
DANS NOS
MENUS

36,90€

GRAND LARGE

Moules marinières
Moules à la crème
Saumon fumé et ses toasts

Escalope de veau Normande, frites

Aile de raie aux câpres
beurre ou crème
servi avec riz et julienne de légumes

Saumon sauce crème aux 4 épices
servi avec riz et julienne de légumes

Entrecôte avec frites
Sauce au choix : Béarnaise, poivre, camembert

Fromage

Dessert au choix
(+2 € crêpe flambée)

11,90€

MOUSSAILLON

Jusqu'à 10 ans

Steak haché ou jambon
servi avec frites ou pâtes maison

Crêpe au sucre
Glace 2 boules
(parfums au choix)



Les plats fait maison sont élaborés sur place, à partir de produit brut.
Tous nos plats sont faits maison sauf les produits comportant un
astérisque*.

LA CARTE

ENTRÉES

Œuf mayonnaise	5,20 €
Tomates vinaigrette	5,30 €
Avocat vinaigrette	6,80 €
Terrine de campagne*	6,90 €
Cocktail de crevettes roses	8,30 €
Soupe de poisson croûtons, rouille, fromage râpé, crème fraîche.....	9,90 €
Saumon fumé et ses toasts	12,60 €
Filet de harengs, pommes de terre tièdes.....	8,40 €
Avocat cocktail de crevette roses.....	8,90 €

SALADES

Salade verte	3,50 €
Salade verte, tomate	5,40 €
Salade mixte salade, œuf, jambon, emmental, tomates.....	10,90 €
Salade au chèvre chaud salade, chèvre chaud, lardons, tomates, noix.....	14,00 €
Salade normande salade, jambon, pomme fruit, champignons, tomates, emmental.....	14,20 €
Salade campagnarde salade, lardons, croûtons, pomme de terre, tomates, oeufs.....	15,50 €
Salade niçoise salade, anchois, œufs, poivrons, thon, pomme de terre, haricots verts, tomates, olives.....	16,50 €
Salade baltique salade, saumon fumé, crabe, tomates, toasts.....	17,50 €
Salade Embarcadere salade, cocktail de crevettes, saumon fumé, sorbet de citron vert, œufs de poissons, toasts.....	18,10 €

ASSORTIMENT DE FROMAGES NORMANDS

Camembert, Livarot, Pont l'Evêque et Neufchâtel.....	6,30 €
---	--------

PÂTES FRAÎCHES

TAGLIATELLES MAISON

Carbonara lardons, crème, jaune d'œuf cru	16,20 €
Bolognaise steak haché, sauce tomate	15,90 €
Forestière jambon, champignons, crème.....	16,40 €
Spéciale merguez, jambon, champignons, crème, concentré de tomate, jaune d'œuf cru.....	18,50 €
Pêcheur saumon, champignons, crème, concentré de tomate.....	18,30 €
Atlantique crème, saumon fumé	19,70 €
Océane crevettes, crème, ail, persillade.....	19,70 €
Végétarienne crème, julienne de légumes, champignons.....	15,30 €

VIANDES Viande d'origine Française

Escalope de veau normande / frites crème fraîche, champignons.....	18,90 €
Entrecôte / frites sauce au choix : Bearnaise, Poivre, Camembert.....	24,50 €
Andouillette* / frites sauce moutarde à l'ancienne.....	16,10 €
Tripes à la mode de caen* / frites.....	14,80 €
Tartare de bœuf / frites.....	16,90 €
Pièce de bœuf / frites sauce au choix : Bearnaise, Poivre, Camembert.....	17,30 €
Carpaccio de bœuf / frites Câpres, parmesan, olive noire, pesto basilic.....	14,90 €

SUPPLÉMENT SAUCE

Bearnaise, Poivre, Camembert.....	1,50 €
-----------------------------------	--------



Les plats fait maison sont élaborés sur place,
à partir de produit brut.
Tous nos plats sont faits maison
sauf les produits comportant un astérisque.*

PRODUITS DE LA MER

CRUSTACÉS A LA CARTE

Tourteau mayonnaise	15,20 €
Bulots mayonnaise	10,80 €
Crevettes grises	10,90 €
12 crevettes roses	14,30 €
Assiette de 6 amandes	9,30 €
Assiette de bigorneaux	10,80 €
Les 6 langoustines	13,80 €
Les 12 langoustines	18,80 €

HUÎTRES N°2

6 huîtres n°2	13,20 €
9 huîtres n°2	18,60 €
12 huîtres n°2	24,50 €



Les plats fait maison sont élaborés sur place,
à partir de produit brut.
Tous nos plats sont faits maison
sauf les produits comportant un astérisque*.

MOULES DE BOUCHOT (en saison)

(la moule de Bouchot ne pouvant être consommée toute l'année, une autre variété vous sera proposée, sa provenance dépendra des arrivages de pêche).

Moules Marinières	15,80 €
Moules Marinières/frites	17,40 €
Moules crème	16,90 €
Moules crème/frites	18,80 €
Moules curry/frites	18,80 €
Moules à la Normande/frites moules, crème, cidre, pomme	19,50 €
Moules Embarcadère/frites moules, crème, curry, banane	19,20 €
Moules au Camembert/frites moules, crème, Camembert	19,20 €
Assiette de frites	3,70 €

POISSONS

Servi avec riz, haricots verts, petits légumes

Saumon sauce crème aux 4 épices	17,90 €
Aile de raie	18,50 €
crème aux câpres ou beurre aux câpres	
Filet de daurade à la normande	20,70 €
crème, champignons	

LES PLATEAUX

Nous pouvons avoir des ruptures des produits de la mer en fonction de la pêche.

PLATEAU DE FRUITS DE MER

39,90 €/personne

1 tourteau entier
4 huîtres (n°2), 4 crevettes roses,
4 langoustines, 4 amandes,
bigorneaux, bulots, crevettes grises.

ASSIETTE DE LA MER

25,90 €

2 langoustines, 3 huîtres n°2,
2 amandes, 3 crevettes roses,
bulots, bigorneaux,
crevettes grises.

Prix nets - Service compris

« Un support des allergènes présents à notre carte est à votre disposition sur simple demande »

DESSERTS

Nougat glacé* avec coulis de fruits rouges.....	6,30 €
Tarte tatin*	6,30 €
Profiteroles aux choux frais	8,50 €
Moelleux chocolat* avec crème anglaise.....	6,10 €
Île flottante (crème anglaise*)	6,10 €
Crème brûlée.....	6,00 €
Café gourmand.....	8,30 €
Thé gourmand.....	8,50 €

CRÊPES COMPOSÉES

1 Banane, chocolat, chantilly.....	6,90 €
2 Banane, caramel, chantilly.....	6,90 €
3 Glace vanille, poire fruit, chocolat, chantilly.....	6,90 €
4 Ananas, chantilly, rhum.....	7,20 €
5 Pomme, compote, calvados.....	7,20 €
6 Chocolat, noix, chantilly.....	6,50 €
7 Miel, citron, amandes.....	6,50 €
8 Chocolat, malibu, coco rapée, chantilly.....	7,50 €
9 Glace vanille, pêche fruit, confiture de groseille, chantilly.....	6,90 €
10 Glace vanille, fraise fruit (selon la saison), confiture de fraise, chantilly.....	7,50 €
11 Banane, nutella, chantilly	7,20 €

CRÊPES

Sucre.....	3,80 €
Beurre sucre.....	4,00 €
Confiture (fraise, groseille ou abricot).....	4,00 €
Compote de pomme.....	4,50 €
Caramel.....	5,00 €
Crème de marron.....	5,40 €
Citron.....	4,80 €
Nutella.....	5,40 €
Chocolat.....	5,30 €
Noix de coco râpé.....	4,80 €
Amande.....	4,80 €
Ananas.....	4,80 €
Banane.....	4,80 €
Pomme.....	4,80 €
Chantilly.....	5,40 €
Glace (parfum au choix).....	5,40 €
Miel.....	4,80 €
Flambée au choix : Calvados, Grand-Marnier, Cointreau ou Rhum.....	7,20 €

GLACES

1 boule.....	3,50 €
2 boules.....	5,70 €
3 boules.....	6,90 €

Parfums au choix

Vanille, chocolat, café, fraise, pistache, noix de coco, citron vert, banane, framboise, cassis, pomme verte, praliné, menthe-chocolat, rhum-raisin, caramel, poire, pêche, marron, mangue.

COUPES GLACÉES

Milk shake parfum au choix.....	5,40 €
Liégeois café ou chocolat.....	8,50 €
Dame blanche..... glace vanille, sauce chocolat, chantilly	8,50 €
Pêche melba..... glace vanille, pêche fruit, sauce groseille, chantilly	8,50 €
Fraise melba selon saison..... glace vanille, fraise fruit, sauce fraise, chantilly	9,00 €
Marron glacé..... glace marron à l'ancienne, vanille intense, crème de marron, chantilly.....	8,50 €
Poire Belle-Hélène..... glace vanille, glace poire, poire fruit, sauce chocolat, chantilly.....	8,50 €
Panier fraîcheur cassis intense, glace citron vert, douceur framboise, chantilly.....	8,50 €
Banana split..... glace vanille, chocolat, fraise, banane fruit, sauce chocolat, chantilly.....	8,50 €
Désir exotique..... glace noix de coco, glace banane, glace mangue, chantilly.....	8,50 €
Descente au verger..... glace pêche du verger, pomme verte, poire, manzana verte, chantilly.....	8,90 €
After eight..... glace menthe-chocolat, sauce chocolat, peppermint, chantilly.....	8,90 €
Santa cruz..... glace chocolat, vanille, café, sauce chocolat, liqueur café, chantilly.....	8,90 €
Créole..... glace café, liqueur café, cognac, meringue, chantilly.....	8,90 €
Antillaise..... glace noix de coco, banane fruit, liqueur, chantilly.....	8,90 €
Normande..... glace pomme, pomme fruit, calvados, chantilly.....	8,90 €
Colonel..... sorbet citron vert, vodka.....	8,90 €
Trou normand..... glace pomme verte et calvados.....	8,90 €

Suppléments : liqueur : 3,50 € - chantilly : 1 € - chocolat : 1 €

COCKTAILS

AVEC ALCOOL

SPRITZ CLASSIQUE
Prosecco, Aperol et eau pétillante..... 9,00 €

SPRITZ NORMAND
Poiré normand, Aperol et eau pétillante..... 9,00 €

MOJITO 16% de contenance en alcool
Rhum de Guadeloupe, menthe fraîche,
citron vert, sucre et eau pétillante..... 9,00 €

PINA COLADA Allergènes : protéines de lait
Rhum de Guadeloupe, jus d'ananas,
crème, parfum coco..... 9,00 €

PACIFIQUE
Téquila, Malibu et jus d'ananas..... 9,00 €

L'EMBARCADÈRE
Gin, fraise des bois, jus d'ananas et jus d'orange..... 9,00 €

TROPICAL
Rhum blanc, jus d'orange et sirop de grenadine..... 9,00 €

HAWAÏ
Gin, crème de framboise, jus de passion
et curaçao bleu..... 9,00 €

CALYPSO
Vodka, crème de banane, liqueur de coco,
jus de passion et fraise..... 9,00 €

BIKINI
Téquila mexicaine, gin, jus d'ananas,
saveurs pastèque, framboise et citron..... 9,00 €

MAI TAI
Rhum de Guadeloupe, jus d'orange,
aromatisé cerise, citron et amande..... 9,00 €

69
Rhum de Guadeloupe, jus d'ananas,
parfums fruit du dragon, gingembre et goyave..... 9,00 €

SEX ON THE BEACH
Vodka française, jus d'orange, jus d'ananas,
saveur curaçao et pina colada..... 9,00 €

SWIMMING POOL Allergènes : protéines de lait
Rhum de Guadeloupe, jus d'ananas,
saveur curaçao et pina colada..... 9,00 €

ZOMBY
Rhum de Guadeloupe, jus d'orange,
parfums abricot et citron..... 9,00 €

MOSCOW MULE
Vodka, menthe fraîche, citron vert et eau pétillante.... 9,00 €

SANS ALCOOL

VIRGIN SPRITZ
Eau pétillante, orange et épices..... 6,50 €

VIRGIN MOJITO
Menthe fraîche, citron vert,
sucre et eau pétillante..... 6,50 €

PUNCH AUX FRUITS
Jus d'orange, jus d'abricot, jus d'ananas
et jus de citron..... 6,50 €

CALLAO
Jus de passion, jus d'orange, jus d'ananas,
jus de citron et sirop de fraise..... 6,50 €

PARADISE DREAM
Jus d'ananas, cascade de saveurs fraise, framboise,
grenadine et pêche blanche..... 6,50 €

COCONUT KING Allergènes : protéines de lait
Délice des îles au jus d'ananas
et à la crème saveur coco..... 6,50 €

KOYO
Cocktail rigolo à base de jus d'ananas,
saveurs fraise, melon, banane et vanille..... 6,50 €

PEACE AND LOVE
Évasion intense au jus d'orange,
parfums jasmin, violette et hibiscus..... 6,50 €

CARIBBEAN SUN
Tourbillon exotique au jus d'orange,
parfums mangue, fruit de la passion, papaye et kiwi... 6,50 €

JUNGLE GREEN
Expédition sauvage au jus d'orange,
goûts kiwi, banane, pomme verte et aloé vera..... 6,50 €

VIP
Mélange subtil au jus d'orange,
saveur litchi, rose et framboise..... 6,50 €

CAVE À VINS

VIN AU VERRE (12,5 cl)

VIN BLANC

Sancerre blanc Domaine de la Rossignole (AOP).....	7,60 €
Chardonnay Pays D'Oc (IGP).....	5,50 €
Moelleux Domaine de Millet (IGP).....	5,80 €
Chablis Alain Gautheron (AOP).....	9,00 €

VIN ROUGE

Brouilly Frédéric Pastel (AOP).....	6,50 €
Saumur Champigny - Les Tuffeaux (AOP).....	5,50 €
Bordeaux Puits Saint-Martin (AOP).....	5,50 €

VIN ROSÉ

Côtes de Provence Note Bleue (AOP).....	5,50 €
Ile de Beauté San Pieru (IGP).....	5,20 €

VIN EN BOUTEILLE

VIN BLANC

	37,5 cl	75 cl
Muscadet Sèvre & Maine sur Lie - Domaine de l'Olivier (AOP).....	14,70 €	20,50 €
Sancerre blanc - Domaine de la Rossignole (AOP).....	23,70 €	40,40 €
Chablis - Alain Gautheron (AOP).....		42,00 €
Bourgogne Aligoté - Vignerons de Buxy (AOP).....		33,70 €
Meursault - Domaine Nuiton Beaunoy (AOP).....		69,00 €
Chardonnay Pays d'Oc - Vignes d'Antiques (IGP).....		19,90 €
Riesling blanc - W.Gisselbrecht - Dambach la ville (AOP).....	18,60 €	26,80 €
UBY N°3 Côte de Gascogne (IGP).....		20,90 €
Moelleux - Domaine de Millet (IGP).....		25,90 €

VIN ROUGE

	37,5 cl	75 cl
Saint Nicolas de Bourgueil - Domaine Bureau & fils (AOP).....		26,10 €
Saumur Champigny - Les Tuffeaux - (AOP).....	17,50 €	27,60 €
Mercurey - Domaine Duvernay (AOP).....		58,00 €
Brouilly - Frédéric Pastel (AOP).....		34,80 €
Brouilly - Les 3 Madones (AOP).....	19,80 €	
Côtes du Rhône - Les Caprices d'Antoine (AOP).....		22,00 €
Châteauneuf du pape - Clos de l'Oratoire (AOP).....		69,00 €
Crozes Hermitage - Domaine Delas (AOP).....		42,00 €
Saint-Joseph - Domaine Delas (AOP).....		36,00 €
Bordeaux Puits Saint Martin (AOP).....	14,40 €	22,50 €
Saint Emilion - Château Croix Beauséjour (AOP).....	19,90 €	39,90 €

VIN ROSÉ

	37,5 cl	75 cl
Côtes de Provence Note Bleue (AOP).....	17,50 €	24,50 €
Ile de Beauté San Pieru (IGP).....		19,90 €
Saint Nicolas de Bourgueil - Domaine Bureau & fils (AOP).....		25,90 €

CHAMPAGNE

	75cl
Champagne BRUT - Nicolas Feuillatte.....	44,90 €
Champagne BRUT - Moët & Chandon.....	74,90 €

CIDRE

	Verre (15cl)	37,5 cl	75 cl
Cidre Brut « Clos Fleuri » de Normandie.....	4,20 €	8,20 €	11,90 €
Cidre Brut « Sassy » de Normandie.....			14,90 €

VIN AU PICHET

VIN IGP AU PICHET

	25 cl	50 cl
Chardonnay blanc.....	5,40 €	9,00 €
Merlot rouge.....	5,40 €	9,00 €
Cinsault rosé.....	5,40 €	9,00 €

LES BOISSONS

LES APÉRITIFS

ANIS Pastis, Ricard, Berger Blanc.....	2 cl	3,70 €
VIN CUIT Martini rouge, blanc, Muscat.....	4 cl	3,90 €
POMMEAU DE NORMANDIE.....	4 cl	4,00 €
KIR VIN BLANC cassis.....	14 cl	4,20 €
KIR NORMAND «Cidre et crème».....	14 cl	4,20 €
KIR IMPÉRIAL «Crémant et crème».....	14 cl	9,00 €
KIR ROYAL «Champagne et crème».....	14 cl	11,20 €
BABY.....	2 cl	3,70 €
WHISKY.....	4 cl	7,40 €
BABY SUPÉRIEUR.....	2 cl	4,60 €
Cragganmore, Talisker, Dalwhinnie		
WHISKY SUPÉRIEUR.....	4 cl	9,20 €
Cragganmore, Talisker, Dalwhinnie		
WHISKY Jack Daniel's.....	4 cl	8,70 €
AMERICANO Maison.....	10 cl	7,50 €
COUPE DE CHAMPAGNE.....	14 cl	11,00 €

LES BIÈRES

BOUTEILLE

DESPERADOS.....	33 cl	6,50 €
THÖRGOULE - IPA - Bière Normande.....	33 cl	6,50 €
BLANCHE DE NAMUR.....	33 cl	6,70 €
PIETRA ROSSA.....	33 cl	6,50 €
HEINEKEN.....	25 cl	4,90 €
1664 - Sans alcool.....	33 cl	4,50 €

PRESSION

PRESSION.....	25 cl	4,20 €
PINTE DE BIÈRE.....	50 cl	8,40 €
LEFFE.....	25 cl	5,50 €
PINTE DE LEFFE.....	50 cl	11,00 €
PANACHÉ.....	25 cl	4,60 €
MONACO.....	25 cl	4,70 €

LES DIGESTIFS

DIGESTIFS & LIQUEURS

ARMAGNAC, CALVADOS, COGNAC.....	4 cl	7,00 €
ALCOOLS DIVERS Gin, Téquila, Rhum.....	4 cl	7,00 €
CALVADOS Hors d'âge.....	4 cl	8,50 €
ALCOOL + soda ou jus de fruits.....	4 cl	9,50 €
IRISH COFFEE.....	4 cl	9,50 €

LES BOISSONS FRAÎCHES

JUS DE FRUITS orange, ananas, pamplemousse, pomme, nectar abricot, tomate.....	20 cl	4,30 €
ICE TEA.....	25 cl	4,30 €
SODAS Coca, Coca zéro, Orangina.....	33 cl	4,50 €
SCHWEPPES, Schweppes agrumes.....	25 cl	4,50 €
PERRIER.....	33 cl	4,20 €
LIMONADE.....	25 cl	3,80 €
DIABOLO : fraise, citron, menthe, pêche, cassis, grenadine.....	25 cl	4,00 €
FRUITS PRESSÉS citron, orange.....		5,50 €
SIROP À L'EAU : fraise, citron, menthe, pêche, cassis, grenadine.....	25 cl	3,30 €

LES EAUX

EVIAN, SAN PELLEGRINO.....	50 cl	4,50 €
EVIAN, SAN PELLEGRINO.....	100 cl	5,80 €

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ.....		2,30 €
GRAND CAFÉ.....		4,60 €
DÉCAFÉINÉ.....		2,40 €
PETIT CRÈME.....		3,50 €
GRAND CRÈME.....		4,30 €
THÉ AROMATISÉ/ THÉ INFUSION.....		4,00 €
LAIT CHAUD.....		3,00 €
PETIT CHOCOLAT.....		3,40 €
GRAND CHOCOLAT.....		4,00 €
CAPPUCCINO.....		4,70 €
VIN CHAUD.....		5,10 €

SUPPLÉMENT

lait, rondelle de citron, ou sirop.....		0,30 €
---	--	--------

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.

Prix nets - Service compris