

CARTE BRASSERIE TERRASSE

SUGGESTIONS ESTIVALES

- La tomate au chèvre fermier et ses herbes locales, à l'huile d'olive bio 🍷 🌿 13.00 €
- Salade estivale locavore 🍷 🌿 13.00 €
- Petit chèvre de ferme locale rôti au miel de la Baie sur son lit de roquettes et fraises 🍷 🌿 14.00 €
- Nos pâtes artisanales, sauce du moment 13.00 €
- La pêche du jour et son accompagnement locavore 🍷 19.00 €


FRUITS DE MER

- 6 huîtres normandes n°2 18.00 €
- 9 huîtres normandes n°2 26.00 €
- 12 huîtres normandes n°2 33.00 €
- Crevettes grises 16.00 €
- Bulots 12.00 €
- Tourteau 17.00 €
- Langoustines 19.00 €
- Demi-homard breton « façon Bellevue » cours du jour
- L'assiette de fruits de mer 30.00 €
(Crevettes grises, bulots, moules, langoustines, 3 huîtres)
- Le Plateau de fruits de mer 42.00 €
(crevettes grises, bulots, moules langoustines, 4 huîtres, ½ tourteau)
- Le plateau royal de fruits de mer 99.00 €
(Crevettes grises, bulots, moules langoustines, 8 huîtres, 1 tourteau, 1 homard)

LES INCONTOURNABLES

- Velouté de poissons côtiers, pain à l'ail et huile bio 🍷 11.00 €
- Duo de croquettes de crevettes grises, salade de saison 🍷 16.00 €
- Marmite de moules de Bouchot, frites : 🍷
 - à la marinère 16.00 €
 - à la crème 16.50 €
- Tartare de boeuf race Française, salade mêlée et frites 18.00 €

 Plats végétariens

 Nos plats indiqués du galet sont cuisinés avec les produits de nos fournisseurs locaux.

DEJEUNER DE
12H À 14H30

DESSERTS & FROMAGES

- Nage de fruits de saison au champagne picard et son gâteau battu 8.00 €
- Tarte au citron 8.00 €
- Assiette de fromages picards et des alentours 10.00 €

GLACES & SORBETS

STÉPHANE VINDRET, MAÎTRE ARTISAN GLACIER

- Dame Blanche 7.50 €
3 boules de glace vanille, chocolat chaud et crème fouettée
- Café liégeois 7.50 €
3 boules de glace café, espresso froid, et crème fouettée
- La coupe glacée des Tourelles 8.50 €
- Colonel 8.50 €
3 boules sorbet citron, vodka

- Coupe 2 boules 3.70 €
- Coupe 3 boules 6.00 €

Choix de Glaces : vanille Bourbon, chocolat, café, caramel au beurre salé, confiture de lait

Choix de Sorbets : pomme, citron, fraise, poire, Crème fouettée +1€

LUNCH DES ENFANTS 8€

Tagliatelles artisanales et sa sauce du moment
Ou Filet de poisson du jour et son accompagnement
Cône glacé

Notre restaurant vous accueille 7j/7, midi et soir.

Réservation souhaitée - Tél : 03 22 27 16 33

Notre Chef et son équipe proposent une cuisine bistrannique aux produits locaux et de saison afin de vous faire déguster et découvrir les richesses des lieux sur notre Carte, Menu et Ardoise du jour.

CASTALIE

Eau de table micro filtrée, plate ou gazeuse, vous est offerte durant votre repas.

