

À PARTAGER OU PAS !

Sur la base de 2 personnes

Langoustines panko, sauce aigre douce 6 pièces	19
Camembert rôti pommes, Calvados et jambon cru	19
Les coquillages farcis au beurre persillé	24
Assiette autour du Saumon <i>Saumon fumé maison, saumon gravlax et rillettes de saumon</i>	24
Assiette de la Terre <i>Jambon Fumé, terrine maison et Foie gras maison</i>	28
Caviar Oscietre de la Maison Sturia 30 g <i>Crème légère, blinis tièdes</i>	98

POUR COMMENCER

Entrées

Soupe de poissons maison	16
Œuf bio, piperade et caviar d'aubergines, mayonnaise épicée	16
La terrine maison aux abricots, cœur de foie gras	19
Le Foie gras mi-cuit, chutney aux pêches <i>incontournable!</i>	25

Les crus

Saumon fumé par nos soins, crème à l'aneth, blinis tiède	19
Saumon gravlax, framboise et gin, crème de citron vert	19
Gillardeau « Giga Oyster » en tartare, fraîcheur iodée	26
Tartare de chair d'araignée et dorade, mangue et myrtilles	26
Tartare de Bœuf aux huîtres, citron caviar	26
Carpaccio de Thon rouge, teriyaki et citron vert	26
Éclat de Caviar Oscietre Sturia 5 g en supplément sur les tartares	+ 18

CHOIX DE L'ÉCAILLER

Nos plateaux de fruits de mer

Plateau Juno <i>3 huîtres spéciales n°3 d'Asnelles, 3 langoustines, ½ tourteau ou araignée, bulots, bigorneaux, crevettes roses et grises</i>	36/personne
Plateau Utah <i>5 huîtres spéciales d'Asnelles, 5 langoustines, 1 tourteau ou araignée, bulots, crevettes roses et grises</i>	56/personne
Plateau Omaha <i>3 huîtres spéciales n°3 d'Asnelles, 2 huîtres spéciales Gillardeau n°3, 1 demi homard mayonnaise, tourteau ou araignée, bulots, bigorneaux, crevettes roses et grises</i>	89/personne

Fruits de mer à la carte

Crevettes grises (150 g environ)	18
Bulots mayonnaise (500 g)	18
Tourteau ou araignée entier (en fonction de l'arrivage)	22
Crevettes roses (9 pièces)	24
Langoustines mayonnaise (9 pièces)	26
Les huîtres spéciales d' Asnelles n°3 :	
Les 6	18
Les 9	26
Les 12	34
Les huîtres spéciales Gillardeau n°3 :	
Les 6	28
Les 9	39
Les 12	52

FORMULE DÉJEUNER

Servie tous les midis sauf dimanches et jours fériés

24,50

Un plat au choix

Pêche du jour

Pluma de porc normande grillée, légumes d'été et condiment frais

Linguines aux palourdes, huile d'olive vierge et persil frais

Quinoa citronné, légumes croquants et fromage frais

Assiette gourmande

MENU CRÉMAILLÈRE

41

Une entrée au choix

La terrine maison aux abricots, cœur de foie gras

La Soupe de poissons maison

Saumon gravlax, framboise et gin, crème de citron vert

Œuf bio, piperade et caviar d'aubergines, mayonnaise épicée

Les 6 Huîtres d'Asnelles n°3

Un plat au choix

Pluma de porc normande grillée, légumes d'été et condiment frais

Pièce de Bœuf Sélection Metzger, frites maison, sauce béarnaise ou sauce poivre ou sauce camembert

Bouillabaisse de poissons d'arrivage, pommes de terre safranées

La Pêche du jour

Risotto Végétarien du moment

Linguines aux palourdes, huile d'olive vierge et persil frais

Sélection du pâtisseries

MENU GRAND LARGE

62

Une entrée au choix

Déclinaison de Gillardeau : 3 huîtres n°3 spéciales et tartare iodé minute

Le Foie gras mi-cuit, chutney aux pêches

Carpaccio de Thon rouge, teriyaki et citron vert

Tartare de chair d'araignée et de dorade, mangue et myrtilles

Un plat au choix

Ris de Veau croustillant et langoustines, fumet de crustacés

Lotte rôtie, bouillon de coquillages à la crème crue de Normandie, risotto fin

Le Poisson Signature selon l'arrivage

Filet de Bœuf sélection Metzger, polenta crémeuse, jus court au miso

Et au choix

Camembert rôti pommes et Calvados

ou

Dessert au choix

CÔTÉ MER

Pêche du jour	21
Fish and chips de cabillaud, sauce tartare maison	24
Aïoli de cabillaud tiède, légumes grillés	24
Bouillabaisse de poissons d'arrivage, pommes de terre safranées	25
Lotte rôtie, bouillon de coquillages à la crème crue de Normandie, risotto fin	36
Le poisson Signature selon arrivage	36
Sole Meunière ou grillée (environ 400 g) <i>incontournable!</i>	52

LE HOMARD

Demi homard mayonnaise, légumes croquants	42
Demi homard grillé frites maison, sauce béarnaise	42
Homard grillé entier aux 2 sauces, environ 500 g (américaine et béarnaise)	84

LES MOULES

Moules marinières ou à la crème :

En entrée	18
En plat (avec frites)	21

CÔTÉ TERRE

Pluma de porc normande grillée, légumes d'été et condiment frais	24
Tartare de Bœuf préparé par nos soins, frites maison	25
Pièce de bœuf, Sélection Metzger, frites maison, sauce béarnaise ou poivre ou camembert	28
Tartare de Bœuf aux huîtres, citron caviar, frites maison	29
Ris de Veau croustillant et langoustines, fumet de crustacés	38
Filet de Bœuf sélection Metzger, polenta crémeuse, jus court au miso	38

PROVENANCE DES VIANDES : FRANCE ET ÉCOSSE

LES LINGUINES

Linguines aux palourdes, huile d'olive vierge et persil frais	22
Linguines aux crevettes roses, bisque légère et citron confit	28
Les pâtes au Homard (linguines, demi homard grillé, beurre blanc citronné)	42

PLATS ENFANTS (- de 12 ans)

Moules marinières ou à la crème, frites maison	14
Fish and chips, sauce tartare	17
Pavé de rumsteack 100 g, frites maison	18

GARNITURE

Assiette supplémentaire	5
-------------------------	---

Écrasé de pommes de terre, frites, salade, légumes de saison

PLATS VÉGÉTARIENS

Quinoa citronné, légumes croquants et fromage frais	19
Risotto végétarien du moment	21

APÉRITIFS

Bière pression Affligem 25 cl	6
Kir	7,50
Kir normand	7,50
Bière bouteille Brasserie Baya Bayeux <i>Blonde légère, Ambrée légère, Blanche, IPA et Triple</i>	8
Ricard, Pastis, Pernod	8,50
Martini rouge ou blanc	8,50
Pommeau de Normandie AOC	8,50
Porto rouge ou blanc	8,50
Cidre brut, rosé et poiré	8
Maison Sassy	
Bière pression Affligem 50 cl	12
Kir royal	12
Cocktail maison	12
Gewurstraminer	14
Vendanges Tardives	14
Cidre IGP brut du Pays d'Auge 75 cl	18

COCKTAILS (12 cl)

MOSCOW MULE <i>Vodka, cordial de gingembre, citron vert, Angostura</i>	14
GIN TO 'MARIN <i>Gin, tonic iodé, salicornes</i>	
PLANTEUR MAISON <i>Rhum arrangé de Didier, cocktail de jus de fruits maison</i>	
SPRITZ <i>Apérol, Prosecco, eau pétillante</i>	
PALOMA PATRON <i>Tequila Patron, soda pamplemousse</i>	
GIN BASIL SMASH <i>Gin normand "C'est nous", basilic, jus de citron, sirop de sucre de canne</i>	
MOJITO <i>Rhum, menthe fraîche, citron vert et sucre de canne</i>	
SPRITZ NORMAND <i>Apérol, cidre</i>	
SPRITZ SAINT GERMAIN <i>Liqueur Saint Germain, prosecco, eau pétillante</i>	
PIÑA COLADA <i>Rhum Bacardi, jus d'ananas, purée de coco</i>	
AMERICANO <i>Martini rouge, Martini blanc et Campari</i>	
NEGRONI <i>Gin, Martini rouge et Campari</i>	

RHUMS (4 cl)

"La cave de Didier"	
Rhum arrangé maison	12
Depaz - Cuvée Victor Depaz	12
Damoiseau VO	12
Bacoo 4 ans	12
Plantation XO	16
Don papa 7 ans	16
Zacapa 23 ans	16

WHISKIES (4 cl)

FRANCE	
Le Breuil Origine	12
Le Breuil Sherry Oloroso	14
ÉCOSSE	
Ballantine's	10
Cardhu	12
Chivas 12 ans	12
Glenfiddish 12 ans	14
Aberlour 10 ans	14
Laphroaig 10 ans	14
Lagavullin 16 ans	18
TENNESSEE	
Jack Daniel's	10
JAPON	
Nikka	14
Supplément soft	+2
<i>Coca, Perrier, Schweppes tonic</i>	

BOISSONS SANS ALCOOL

Heineken 0%	5,50
Soda	6
Perrier	6
Jus de fruits	6
<i>Orange ACE, pamplemousse, abricot, pomme, ananas, tomate, raisin</i>	
Martini blanc et Martini rouge 0°	7
Jus de pomme d'exception	7,50
La Ferme de Billy	
<i>Pomme pétillant, pomme menthe, pomme amour, pomme basilic, pomme framboise</i>	
Cocktail de jus de fruits	8
<i>Mangue, orange, ananas et grenadine</i>	
Aperol 0°	10
Florale	10
<i>Purée passion, Martini blanc 0°, eau pétillante</i>	
Vibrante	10
<i>Purée framboise, Martini rouge 0°, eau pétillante</i>	
Virgin Mojito ou Virgin Piña Colada	10

BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné	3,90
<i>Robustas d'Afrique et d'Asie et arabicas d'Amérique du Sud</i>	
Café viennois, cappuccino	5
Chocolat viennois et chocolat	5
Thés et infusions Whittington	5,90
<i>Ceylan, Earl Grey, thé vert, thé vert à la menthe, thé vert jasmin</i>	

EAUX (75 cl)

<i>En réponse à une démarche écologique, nous proposons l'eau plate ou pétillante</i>	
AQUA CHIARA	6,80
<i>Technologie qui restitue instantanément une eau de qualité "micro filtrée". 0% emballage, 0% empreinte carbone.</i>	

restaurant LA CRÉMAILLÈRE

COURSEULLES-SUR-MER • CÔTE DE NACRE