

COURSEULLES-SUR-MER • CÔTE DE NACRE

LE COMPTOIR

— LA CRÉMAILLÈRE —

• Moments de partage •

TAPAS & ENTRÉES

BOL DE FRITES	5
OEUFS MIMOSA Au chorizo	9
CEVICHE DE DORADE Au fruit de la passion, radis & fenouil croquant	12
GASPACHO TOMATE Mirepoix de légumes d'été & glace tomate basilic	12
NEMS DE BOEUF Oignons caramélisés, sauce dragon	12
BAO PULL PORK Sauce barbecue	12
TARTARE DE SAUMON Mangue, ananas, yuzu, wakamé	14
POULET PANKO CHIMICHURI Sauce thaï crémeuse au beurre de cacahuète	14
FISH TAPAS Sauce tartare	14
CREVETTES AU TIGRE QUI PLEURE Tomarin, sauce huitres, sauce soja, coriandre	14
TACOS DE CREVETTES Grillées et épicées, salsa mangue & avocat	15
PLANCHE DE CHARCUTERIE Selon l'inspiration du Chef	20
PLANCHE DE FROMAGES Selon l'inspiration du fromager	20

FOCACCIA TOMATES CERISES

Prix par personne

L'IBÉRIQUE	12
Buratta, jambon cru, roquette, tomate, granola, huile d'olive & vinaigre de Xérès	
LA MÉDITÉRANÉENNE	15
Crevettes grillées & épicées, sauce romanesco, amandes grillées, avocat, roquette, chorizo	

SALADES

BUDDHA BOWL	15
Nouilles, fenouil croquant, radis, avocat, artichaut, brunoise de légumes et oeufs durs	
SALADE CÉSAR	17
Tomate, salade, oeufs durs, croutons, poulet panko, sauce anchois	
DOUCE FRAISE	17
Tomates d'antan, buratta truffée, fraise et granola	
SALADE OCTOPUS	19
Poulpe, artichaut, agrumes, vinaigrette de crevettes	

MENU ENFANT -12 ans

**STEAK HACHÉ OU PETITS POULET PANKO
OU PETITS FISH**

FRITES OU PÂTES OU LÉGUMES

**1 BOULE DE GLACE OU UNE CRÊPE
NUTELLA/SUCRE**

14

LES BELLES ASSIETTES

CORDON BLEU MAISON	18
Blanc de poulet, comté, jambon blanc, moutarde savora, sauce creamcheese aux herbes & servi avec salade	
CARPACCIO DE BOEUF GOURMAND	18
Granola, copeaux de parmesan, roquette, tomates rôties, huile d'olive, vinaigre de Xérès, pesto vert, pickles, câpres & servi avec des frites	
SUPPLÉMENT BURRATA	+5
SUPPLÉMENT BURRATA TRUFFÉE	+6
MOULES FRITES Servi uniquement de 12h à 14h30	18
Crème OU marinière	
BURGER DE VOLAILLE CROUSTILLANT	21
Marmelade ananas épicée, comté, chou chinois, creamcheese aux herbes & servi avec des frites	
DORADE À LA PLANCHA	21
Fenouil rôti aux agrumes, carottes fanes, tagliatelles sauce à l'orange & estragon	
FISH & CHIPS	22
Sauce tartare, frites & salade	
SMASH CRACK BURGER	23
Pain brioché du boulanger, steak haché, cornichon, tomate, compote d'oignons rouges, lard grillé, cheddar, sauce burger maison & servi avec des frites	
CRAB ROLL	24
Pain au lait boulanger, chair de tourteau, coleslaw	
DOS DE CABILLAUD	24
Rigatoni à la crème de parmesan truffée	
PIÈCE DE BOEUF DU BOUCHER	25
Sauce au poivre, frites & salade	
POULPE À LA PIGNATA	32
Pommes de terre & sauce vierge au chorizo	
BURGER DE POULPE	32
Marmelade ananas épicée, comté, chou chinois, creamcheese aux herbes & servi avec des frites	

PASTA

RIGATONI ALLA CARBONARA	18
Guanciale, parmesan, crème	
NOUILLES SAUTÉES BOEUF & LÉGUMES, SAUCE THAÏ ÉPICÉE	18
RIGATONI POIVRONS, TOMATES, CHORIZO & CREVETTES	21

LES DESSERTS

MADELEINE FANTASIE Au beurre & vanille	2	ASSIETTE DE FROMAGES Selon l'inspiration du fromager	9
COOKIE Chocolat & beurre de cacahuète	4	ASSIETTE DE GOURMANDISES Selon l'humeur du Chef	10
BEIGNET BRETZEL Supplément +1 : caramel, Nutella, ...	6	MOELLEUX AU CHOCOLAT Crème anglaise, glace vanille	10
FAISSELLE FRUITS ROUGES	6	LE BROOKIE CHOCOLAT CACAHUÈTE Crème anglaise & glace banane caramel	12
TARTE DU JOUR Selon les fruits de saison	9	PROFITEROLES VANILLE Chantilly et sauce chocolat	12
CHEESECAKE VANILLE Coulis fruits rouges	9		

LES CRÊPES

LA CRÊPE AU SUCRE	4.5		
LA CRÊPE CONFITURE FRAISE <u>OU</u> ABRICOT	5	LA CRÊPE DU COMPTOIR Kinder bueno, Oreo chocolat, chantilly maison, nutella & glace vanille	9
LA CRÊPE CHOCOLAT MAISON	6.5		
LA CRÊPE CAMEL MAISON	6.5	LA CRÊPE FRAISE Coulis de fruits rouges, véritables fraises, glace fraise & chantilly maison	9
LA CRÊPE NUTELLA	6.5		

LES COUPES GLACÉES

L'EXOTIQUE Brunoise mangue & ananas, spéculos, coulis exotique, glace mangue, glace litchi, glace passion & chantilly	10
LA FRAISE MELBA Glace fraise, glace framboise, glace griotte, véritables fraises, coulis fruits rouges, granola & chantilly	10
LA PAVLOVA GLACÉE Glace yaourt, glace pavlova fruits rouges, coulis fruits rouges, éclats de meringue, véritables fruits frais & chantilly	10
LE SUNDAY CAMEL Glace vanille, caramel maison onctueux, cacahuètes caramélisées, Oréo chocolat & chantilly	10

CRÈMES GLACÉES ARTISANALES ET SORBETS PLEIN FRUIT	1 boule	3
	2 boules	5
	3 boules	7.5

Vanille, chocolat, café, mangue, passion, fraise, framboise, citron, tomate basilic, yaourt, pavlova fruits rouges, mandarine, caramel, melon, litchi, rocher, abricot, pistache, griotte