

Menu de l'insolite

ENTRÉE-PLAT-DESSERT 36€

POSSIBILITE DE CHOISIR UNE ENTRÉE OU UN PLAT À LA CARTE: PRIX EN GRAS

Entrées

SALADE INSOLITE17€

Foie gras maison, St Jacques, crevettes roses, magret de canard fumé, lardons.
insolite salad: foie gras, scallop, smoked duck breast filet, punks grill and bacon

6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE, GRATINÉS AU BEURRE PERSILLÉ....9€
snails

ASSIETTE DE L'OCÉAN....24€

Crevettes roses, bulots, langoustines, huîtres de Normandie.
océan dish: oysters, welks, shrimps, and scampis

DÉCLINAISON DE SAUMON AU TROIS SAVEURS....13€

saumon fumé maison, en rilette et tataki de saumon

GRATINÉ DE POISSONS AU LARD FUMÉ, PIMENT D'ESPELETTE, BISQUE CRÉMEUSE...12€

Grilled fish with smoked bacon and espelette pepper, creamy bisque

CAMEMBERT AU LAIT CRU RÔTI AU MIEL12€

Camembert with raw milk roasted with honey

6 HUÎTRES N 312 €

Oysters

Médaille d'or en 2021 et médaille d'argent 2022 au concours de Paris

Plats

CABILLAUD RÔTI EN HABIT DE FRAÎCHEUR, SAUCE SOJA ... 21€

Roasted cod, fresh légumes, soya sauce

DORADE EN CROÛTE DE CHORIZO RISOTTO D'ÉPEAUTRE À LA CRÈME DE TRUFFE....19€

Chorizo-crusted sea bream

TRIPES À LA MODE DE CAEN MÉDAILLE D'OR, FRITES MAISON.... 21€

medaille d'or, champion du monde. « Mr Hodin »

MAGRET DE CANARD SAUCE AU MIEL, PURÉE MAISON.... 20€

Duck breast with honey sauce, mashed potatoes.

PIÈCE DE BOEUF NORMANDE, SAUCE AUX MORILLES FRITES MAISON....21€

Grilled norman piece of beef, onion confit, meat juice, fresh fries.

Desserts à choisir côté douceurs

DESSERT AU CHOIX À LA CARTE À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS!

(SAUF CAFÉ GOURMAND & IRISH COFFEE)

SUPPLÉMENT SAUCE 1€, SUPPLÉMENT GARNITURE 3€.

PRIX TTC DONT TVA 10%

MODIFICATION POSSIBLE SELON ARRIVAGE .

- VIANDES: ORIGINE FRANCE
- POISSONS: ORIGINE FRANCE OU NORD EST ATLANTIQUE

Menu du Vanqueneux

ENTRÉE-PLAT-DESSERT 44€

POSSIBILITE DE CHOISIR UNE ENTRÉE OU UN PLAT À LA CARTE: PRIX EN GRAS

Entrées

FOIE GRAS FROID MAISON À LA VANILLE ET SA CRÈME BRÛLÉE AU FOIE GRAS, ...17€
confiture de figues de corse, brioche artisanale, pain d'épice.

TARTARE DE CABILLAUD ET SAINT JACQUES MARINÉS AU CITRON VERT ET L'HUILE D'OLIVE EXTRA ...15€
cod and scallop tartare

BISQUE DE HOMARD EN NAGE DE ST JACQUES FRAÎCHES CROÛTONS AILÉS, ROUILLE MAISON...14€
Lobster bisque with fresh scallop

12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE, GRATINÉS AU BEURRE PERSILLÉ...15€
Snails with garlic butter

DUO DE SAINT JACQUES DANS LEUR COQUILLES AU CHORIZO, À LA TRUFFE SUR LIT DE PETITS LÉGUMES ...15€
Duo of scallops, truffle and chorizo with small vegetable.

ASSIETTE DE L'OCÉAN....24€
Crevettes roses, bulots, langoustine et huîtres, citron et mayonnaise maison
océan dish: oysters, welks, shrimps, and scampis

TERRINE D'AGNEAU RUSTIQUE AU FOIE GRAS, CONFIT D'OIGNONS ..15€
Lamb terrine with foie gras

9 HUÎTRES DE NORMANDIE N 2 « MÉDAILLE D'ARGENT 2022 AU CONCOURS DE PARIS"...17€

PETITE PAUSE AVEC LE TROU NORMAND "SORBET POMME ET CALVADOS"

Plats

LINGUINES AUX FRUITS DE MER ET ST JACQUES FRAÎCHES POÊLÉES....26€
Linguines with Seafood and fresh scallop

LE HOMARD EN MÉDAILLON COMME UN NAVARIN +3€....33€
Juste crémé, poissons nobles petits légumes de saison glacés.
lobster inset like a navarin small seasonal vegetables

CHÂTEAU BRIAND DANS LE CŒUR DU FILET FLAMBÉ AU COGNAC SAUCE AU POIVRE DE SICHUAN ...32€
Frites maison

SOURIS D'AGNEAU BRAISÉE AU THYM FRAIS, TAGLIATELLES DE LÉGUMES ...24€
braised lamb shank with fresh thyme, végétale tagliatelles

LOTTE À L'ARMORICAINE, RISOTTO AU RIZ SAFRANÉ24€
Armorican monkfish, saffron risotto

LA SAINT JACQUES RÔTIE, RISOTTO D'ÉPEAUTRE À LA CRÈME DE TRUFFE. ÉMULSION FUMÉE...26€
Fresh scallop: spelled spelled risotto with truffle cream

Desserts à choisir côté douceurs

DESSERT AU CHOIX À LA CARTE À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS (IRISH COFFEE +3€)

SUPPLÉMENT SAUCE 1€, SUPPLÉMENT GARNITURE 3€

PRIX TTC DONT TVA 10%

MODIFICATION POSSIBLE SELON ARRIVAGE .

- VIANDES: ORIGINE FRANCE
- POISSONS: ORIGINE FRANCE OU NORD EST ATLANTIQUE

L'insolite

Le Côté Océan

médaille d'Argent au concours général de paris

6 HUÎTRES N3....**12€**

9 HUÎTRES N3.....**15€**

6 HUÎTRES N2....**14€**

9 HUÎTRES N2.....**17€**

oysters

ASSIETTE DE BULOTS CUITS AU POIVRE DE TIMUT.12€

welks plate with Homemade mayonnaise

LANGOUSTINES CUITES EN NAGE D'EAU DE MER.....17€

pink shrimp with homemade mayonnaise

ÉVENTAIL DE CREVETTES ROSES.....13€

pink shrimp with homemade mayonnaise

ASSIETTE DÉGUSTATION DE FRUITS DE MER24€

4 huîtres, 2 langoustines, 10 bulots, 8 crevettes roses..

ocean dish: oysters, welks, shrimps, scampis.

Nos fruits de mer sont accompagnés de mayonnaise maison, vinaigre à l'échalote, beurre demi-sel

POSSIBILITÉ DE COMMANDER DES PLATEAUX DE FRUITS DE MER 48H À L'AVANCE ...45€

Les classiques de l'Insolite

SOLE MEUNIÈRE DE NOS CÔTES ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX....38€

LE HOMARD EN MÉDAILLON COMME UN NAVARIN.....33€

JUSTE CRÉMÉ, POISSONS NOBLES, PETITS LÉGUMES DE SAISON GLACÉS.

lobster inset like a navarin small seasonal légumes

TRIPES À LA MODE DE CAEN MÉDAILLE D'OR, FRITES MAISON.... 21€

medaille d'or, champion du monde, Mr Hodin

CHATEAUBRIAND DANS LE CŒUR DU FILET DE BŒUF FLAMBÉE AU COGNAC SAUCE AU POIVRE DE

SICHUAN, FRITES MAISON 32€

Menu Enfant 10€ (Children's menu) -10 ans

PIÈCE DE BOEUF GRILLÉE, FRITES MAISON

OU

FILET DE JULIENNE À LA CRÈME, GARNITURE AUX CHOIX

LA BOULE DE GLACE AU CHOIX

PRIX TTC DONT TVA 10%

- VIANDES: ORIGINE FRANCE
- POISSONS: ORIGINE FRANCE OU NORD EST ATLANTIQUE

L'insolite

Côté Douceurs

ASSIETTE DE FROMAGES NORMAND....9€

camembert, pont Lévêque et livarot. Salade champêtre.
Plate of norman cheese, mesclun

MI-CUIT AU CHOCOLAT ET SON SORBET9€

LA DÉCLINAISON AUX FRUITS EXOTIQUES.....9€

Financier citron vert, baie de passion, sorbet mangue.
variation of exotic fruits, lime financier, Berry of passion, mango sorbet

PARFAIT AU CHOCOLAT 64%.....9€

Croustillant cacao, caramel au beurre salé, crème glacée straciatella.
chocolate pudding ,crispy Cocoa, salted butter caramel, straciatella ice cream

LE BABA AU VIEUX RHUM BRUN.....9€

Suprêmes de fruits de saison, sirop verveine. (Flambage supp 3€)

Baba with old Brown rum, supreme seasonal fruit, verbena, syrup (bickling of your choice: 3€)

CRÈME BRÛLE AUX FÈVES DE TONKA.....8€

TARTE AU CITRON REVISITÉ9€

LA TARTE AUX POMMES FAÇON «TATIN »...9€

Crème chantilly mascarpone et crème glacée vanille Madagascar

tatin-style Apple pie, whipped cream mascarpone and vanilla ice cream from madagascard

ANANAS RÔTI AUX ÉPICES ET SON SORBET9€

LE CAFÉ GOURMAND/ THÉ GOURMAND OU CHAMPAGNE GOURMAND (1OCL) «SUPP 5€ ».....10€

gourmet coffee/ tea/champagne

IRISH COFFEE.....12€

Nos Coupes de glaces et sorbets

our ice créam and sorbet cups

LA COUPE « MADE IN NORMANDY ».....8€

Sorbet pomme, pommes confites, éclats de biscuit sablé, chantilly.

the cup made in Normandy: Green apple, candied apple , cookies shards, sweet whipped cream

LA BOULE DE GLACE ARTISANALE....4€

LES DEUX BOULES DE GLACE ARTISANALE....7€

LE TRIO DE BOULES DEMAIN GLACE ARTISANALE....10€

AU CHOIX: VANILLE DE MADAGASCAR, MANGUE, FRAISE, STRACCIATELLA, MENTHE CHOCOLAT,
CAMEL BEURRE SALÉ, RHUM RAISIN, POMME ET CHOCOLAT.

PRIX TTC DONT TVA 10%

L'insolite
I