

RESTAURANT

HOTEL ★★★

LES ARCADES

Entrées

Soupe de poissons	10 €
Terrine de campagne	10 €
Assiette de saumon fumé	16 €
Carpaccio de Saint Jacques	19 €
Foie gras au Beumes de Venise	19 €

Bavette d'aloyau, sauce au poivre vert	14 €
Filet de poulet sauce suprême	12 €
Magret de canard, sauce au poivre vert	19 €
Filet de boeuf, sauce Camembert	25 €

Viandes

Coquilles Saint-Jacques

Noix de Saint-Jacques <i>Juste poêlées vinaigre de framboise</i>	25 €
Noix de Saint-Jacques <i>Déglacées, vin blanc, échalotes crémees</i>	25 €
Noix de Saint-Jacques flambées <i>Whisky, calvados ou cognac</i>	25 €

Cabillaud velouté de crème ou sauce armoricaine	18 €
Lasagnes de saumon	16 €
Lotte à l'armoricaine	25 €
Sole belle meunière (350 g)	30 €

Poissons

Fruits de mer

Huîtres creuses n°3 d'Agon - Coutainville	Les 6	14 €
	Les 12	25 €
Moules marinière ou à la crème		11 €
Moules frites		15 €

Crème brûlée à la vanille	7 €
Fromage blanc, coulis de fruits rouges	7 €
Polonaise	8 €
Parfait au chocolat crème anglaise	8 €
Palet normand, croquant chocolat blanc et mousse de fruits	8 €
Tarte fine aux pommes flambée au calvados	8 €
Café gourmand	8 €
Sorbet alcool au choix	9 €
Assiette de fromages normands <i>Camembert au Calvados, chèvre mariné au romarin, Neufchâtel</i>	8 €

Desserts

Tous nos plats sont faits «Maison»
Poissons et viandes selon arrivage

Formule Express

16 €

Service du déjeuner, du lundi au samedi inclus,
sauf dimanche & jours fériés

**Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert**

A choisir dans le Menu à 23 €

Moules marinière ou à la crème
Saumon mariné à l'aneth
Soupe de poissons
Terrine de campagne
Salade de gésiers et toast de Neufchatel
Plat du jour (sauf dimanche et jours fériés)
Bavette d'ailou sauce au poivre vert
Cabillaud, velouté de crème ou sauce armoricaine
Filet de poulet sauce suprême
Lasagnes de saumon
Crème brûlée à la vanille
Fromage blanc et coulis de fruits rouges
Polonaise
Parfait au chocolat, crème anglaise
Palet normand, croquant chocolat blanc et mousse de fruits
Tarte fine aux pommes boule de glace vanille

Menu

23 €

Menu Enfant

12 €

Cocktail de jus de fruits
Filet de poisson ou steak haché frites
Cocktail de glace et sorbet 2 boules

Vin au verre (12 cl)	4 €
¼ vin (25 cl)	6 €
Carafe de vin (50 cl)	7,60 €
rouge : Merlot (Vin de Pays d'Oc)	
blanc : Sauvignon (Vin de côtes de Gascogne)	
rosé : Côtes de-Provence	

Vins au verre, ¼ ou ½

Tous nos plats sont faits «Maison»

Poissons et viandes selon arrivage - Tout changement au menu sera facturé à la carte

Menu du Terroir

39 €

Foie gras au Beaufort de Venise
6 huîtres creuses n°3
Assiette de saumon fumé
Vol au vent de Saint-Jacques



Filet de bœuf, sauce Camembert
Lotte à l'armoricaine
Magret de canard, sauce au poivre vert
Noix de Saint-Jacques au choix
- Flambées (Whisky, Cognac ou Calvados)
- Juste poêlées, vinaigre de framboise
- Déglacées vin blanc et échalotes crémees



Crème brûlée à la vanille
Fromage blanc et coulis de fruits rouges
Polonaise
Parfait au chocolat et crème anglaise
Palet normand, croquant chocolat blanc et mousse de fruits
Tarte fine aux pommes flambée au Calvados
Café gourmand
Assiette de fromages normands
Sorbet Alcool

Tous nos plats sont faits «Maison»

Poissons et viandes selon arrivage - Tout changement au menu sera facturé à la carte