

LE P'TIT AUBIN

12

Suprême de volaille ou Steak haché ou fish and chips
Crêpe sucre ou 1 boule de glace

DESSERTS

Assiette de fromages normands 10

Tiramisu spéculoos 10

Coeur coulant chocolat & crème anglaise 10

Crème brûlée du moment 8

Tartelette aux pommes 11

Véritable teurgoule normande, crème fraîche 9

Façon tarte au citron meringuée 12

Café/thé gourmand 12

MENU

LE CLOS NORMAND

ENTRÉES

GRAVLAX DE CABILLAUD ET PETIT POIS 11
Cod gravlax with pees

BRUSCHETTA CHÈVRE ET JAMBON DE PAYS 14
Goat cheese and italian ham bruschetta

OEUF POCHÉ ET ÉMULSION D'APSERGES 16
Poached egg with asperagus

TATAKI DE BOEUF 14
Beef tataki

SOUPE DE POISSON 14
Fish soup

LES SALADES

SALADE DE LA MER 20
Salicorne, gravlax de cabillaud, tempura de gambas, tomates sechées, pickles d'oignons
Sea salad : Salicornia, whitefish gravlax, dried tomatoes, onions

SALADE NORMANDE 19
Camembert pané, pommes confites, andouilles, tomates, pickles
Norman salad : Fried camembert, candied apples, sausage, tomatoes, pickles

POKE BOWL 19
Fève d'Edamame, betterave, quinoa, concombre, maïs, avocat, sésame, sauce tataki
Veggie bowl : Edamame, beet, quinoa, cucumber, corn, avocado, sesame, Supplément saumon : +3€

TAPAS

TEMPURAS DE GAMBAS (5 PIÈCES) 16
Shrimp tempura

ACCRAIS DE MORUE 14
Cod accras

PLANCHE DE LA TERRE - 2PERS 17
Jambon truffé,jambon sec, andouille
+3€ fromage du moment
Mix of cold cuts

PLANCHE DE LA MER - 2 PERS 18
Rillettes de saumon, gravlax de cabillaud, crevettes
Mix of fish

PLANCHE MIXTE - 2 PERS 20
Jambon truffé, andouille, rillettes de saumon, crevettes
Mix of fish and cold cuts

MENU 38€

Entrée + plat + dessert au choix
Starter + Dish + Dessert on the menu

Supplément 5€ : entrecôte - 9 ou 12 huîtres
Hors plateau de fruits de mer
+ 5€ for the Rib steak and 9 or 12 oysters
+ No seafood plate

TARTARES & BURGERS

TARTARE DE SAUMON ET CITRON CONFIT 22
Salmon and candied lemon tartar

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE 20
Beef tartar

LE BURGER NORMAND 20
Steack boucher, camembert, pommes confites, andouille, sucrones, tomates, oignons rouges, sauce camembert
Norman burger : Steak, camembert, candied apples, sausage, salad, tomatoes, red onions, camembert sauce

LE BURGER CLASSIQUE 19
Steack boucher, cheddar, tomates, sucrones, oignons rouges, sauce cocktail
Classic burger : Steak, cheddar, salad, tomatoes, red onions, spicy mayo

LE BURGER MARIN 21
Merlan pané, cheddar, gravlax de cabillaud, sucrine, tomates, oignon rouge, sauce tartare
Breaded whitefish, cheddar, whitefish gravlax, salad, tomatoes, red onions, tartar sauce

Nos burgers et nos tartares sont accompagnés de frites maison et de salade
Tartars and burgers come with french fries and salad

LES PLATS

PIÈCE DU BOUCHER, SAUCE CAMEMBERT 20
Beef, camembert sauce

ENTRECÔTE, SAUCE NORMANDE 28
Race française - 280gr
Rib steack, normand sauce

SUPRÊME DE VOLAILLE 19
Coeur coulant Pt L'évêque, tonka, crème poivron rouge
Chicken, red pepper cream, cheese

TRIPES À LA MODE DE CAEN, FRITES 19
Special Caen Tripes, french fries

TATAKI DE SAUMON, LÉGUMES 22
Salmon tataki, vegetables

FISH AND CHIPS, SAUCE TARTARE 17
Fish and chips, tartar sauce

FILET DE BAR, BEURRE BLANC AUX AGRUMES 25
Sea Bass filet, white agrum butter

RISOTTO GAMBAS 25

RISOTTO DE LÉGUMES 20
Vegetables risotto

Garniture au choix : frites, purée, légumes poêlés, riz basmati

MOULES

MARINIÈRES 16 CAMEMBERT 17 CURRY BRETON 17 CRÈME 17 VALLÉE D'AUGE 17

LES FRUITS DE MER

Assiette de bulots 250g 13
Assaisonnement pimenté
Whelks with pepper

Plateau de 6 huîtres IGP Normandie 11
6 oysters

Plateau de 9 huîtres IGP Normandie 16
9 oysters

Plateau de 12 huîtres IGP Normandie 20
12 oysters

Assiette de crevettes 12
roses (10 pièces)
12 shrimps

Le plateau du Clos
Normand

Plateau de fruits de mer
sur commande

48h à l'avance - Prix au cours
Seafood plate to order 48h