



LE CABESTAN

LES ENTREES

<i>6 huîtres* avec 1 verre de vin blanc</i>	11,10
<i>Soupe de poisson avec sa rouille et croûtons</i>	7,20
<i>Assiette de filets de hareng doux</i>	8,85
<i>Assiette de crevettes roses</i>	6,60
<i>Terrine de pâté</i>	3,90
<i>Cocktail de crevette et saumon fumé</i>	7,50
<i>L'assiette Nordique: Saumon, Flétan, Maquereaux, truite et filets de Hareng</i> <i>Accompagné de pomme de terre</i>	13,60

LES CLASSIQUES:

Au choix : Œuf, jambon, fromage, tomate

<i>La galette simple :</i>	2 ingrédients	5,00
<i>La galette complète :</i>	3 ingrédients	6,10
<i>La galette supérieure :</i>	4 ingrédients	6,90

LE CONSEIL DU CHEF

<i>Galette CABESTAN ☺:</i>	13,00
Brochette de St Jacques, sauce bénelictine et épices douces sur lit de moules	
<i>Galette PERIGOURDINE ☺:</i>	18,20
Foie gras de canard, filets de canard fumé, Emmental et pommes aux caramel	

<i>Galette Forestière :</i>	11,00
Œuf, fromage, champignons, lardons et sauce moutarde	
<i>Galette Bacon :</i>	10,00
Œuf, fromage, filet de bacon grillé, champignons grillés et crème fraîche	
<i>Galette 3 Fromages :</i>	11,40
Fromage de chèvre, Emmental et sauce camembert	
<i>Galette Sequin:</i>	9,60
Fromage de chèvre, compotée de tomates, miel et noix	
<i>Galette Végétarienne :</i>	11,00
Œuf, fromage, champignons grillés, compotée de tomates et noix	
<i>Galette Drakkar :</i>	12,00
Saumon fumé, fromage, fondue de poireaux et crème citronnée	

Toutes nos galettes sont faites maison et accompagnées de salade
Galette à la farine de blé noir / farine de froment, origine : Bretagne
Liste des allergènes disponible auprès du personnel --- ☺ : Conseil du chef

PIECE DU BOUCHER DU CHEF (voir ardoise)

Accompagnement : Portion de frites ou salade

LES SALADES

SALADE SCANDINAVE 9.50

*Salade, saumon fumé, crevettes, tomates, oignons, sauce crème citronnée
Et croûtons*

SALADE DE CHEVRE 9.50

Salade, jambon sec, toast au chèvre, noix et miel

LES MOULES* ET PRODUITS DE LA MER

(* Du Crotoy ou de Barfleur en période estivale / Danemark-Pays bas en période hivernale)

Moules marinière 10,00

Moules à la crème 10,30

Moules sauce Roquefort 12,50

Moules sauce curry 12,00

L'ASSIETTE NORDIQUE ☺ 13,60

*Saumon, Flétan, Maquereaux, truite et filets de Hareng, Accompagné de
Pomme de terre*

6 huîtres* avec 1 verre de vin blanc 11,10

LES ACCOMPAGNEMENTS

Portion de frites 3,00

Salade aux noix 3,20

Sauce Roquefort 2,50

Sauce Curry 2,50

Assiette de fromages 6,20

LE COIN DES ENFANTS: 7.00€

(Jusqu'à 10ans)

Galette 2 ingrédients au choix

(Oeuf Fromage Tomate Jambon)

Assiette jambon frites

Assiette moules frites

Crêpe sucre ou chocolat

Boule de glace et chantilly



Café Gourmand : (voir ardoise)

Crêpe aumônière et boule de glace vanille,
Caramel au beurre salé et sucrerie ☺

Les Crêpes simples

Crêpe au Sucre :	2.80	Crêpe Chocolat ☺ :	Chocolat maison	4,00
Crêpe Beurre-sucre :	3.00	Crêpe Caramel beurre salé :		4,50
Crêpe Citron :	3.50	Crêpe Confiture :	fraise, framboise	4,00
Crêpe Nutella :	4.50	Crêpe Chocolat béneédictine :		6,60

Les Audacieuses

Crêpe Yportaise ☺	7,70
Pommes caramélisées, cannelle, arrosée de Bénédictine	
Crêpe Suzette :	7,70
Beurre d'oranges, arrosée de Grand-Marnier	
Crêpe La Pirate :	7,70
1 boule de glace rhum raisin, arrosée de rhum	

Les Irrésistibles

Crêpe Cauchoise ☺ :	6,90
Pommes caramélisées, caramel au beurre salé	
Crêpe des Îles :	6,20
Banane, chocolat maison et amandes	
Crêpe Spéculoos	6,20
Crème de Carambar, spéculoos	
Crêpe Chamallow :	6,20
Brochette de Chamallow, chocolat maison	

Délicieusement glacé :

Crêpe à la crème de marrons :	6,30
1 boule de glace à la vanille, crème de marrons	
Crêpe Poire au chocolat :	6,30
1 boule de glace vanille, poire, chocolat et amandes	
Crêpe La Terre-Neuve :	6,30
1 boule de glace menthe chocolat, After-Eight,	
Crêpe Andalouse :	6,30
1 boule de sorbet orange, orange, sauce chocolat	
Crêpe La Douceur :	6,30
1 boule de glace caramel, caramel au beurre salé	
Crêpe Mikado ☺ :	6,30
1 boule de glace chocolat blanc, chocolat, Mikado	

Coupe de Glace

1 boule	1,65
2 boules	3,10
3 boules	4,80

Parfums au choix

Vanille	Chocolat	Café
Chocolat blanc	Caramel	
Menthe-chocolat	Rhum-raisin	Pistache
Fraise		
Framboise	Mangue	Orange
Citron	Pomme-cidré	

Les Coupes glacées :

Colonel :	7,80	
3 boules citron, Vodka		
Poire Belle-Hélène	7,80	
Poire, vanille, chocolat chaud, chantilly		
Dame Blanche	7,00	
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly, amandes		
Nougat glacé	4,40	
		Iceberg :
		2 boules de glace à la Menthe-chocolat, Get 27°
		Calvados :
		2 boules de glace pomme avec calvados
		Moelleux Chocolat
		Et boule de glace vanille, chantilly

Toutes nos crêpes sont faites maison et accompagnées de décorations
Farine de froment, origine : Bretagne
Liste des allergènes disponible auprès du personnel ---- ☺ : Conseil du chef