



# BISTROT L'EMBARCADÈRE

## ENTRÉES

Terrine du moment maison - **8 €**

Petite assiette de charcuterie - **8 €**

Rillettes de harengs maison et ses toasts - **9 €**

Sushis de galette du moment - **9,50 €**

Soupe de poisson maison et ses accompagnements - **12 €**

## PLATS

Pièce de boeuf au camembert (200gr env.), frites maison - **24 €**

Fish and chips - **16 €**

Suggestion du moment - **16 €**

Nos galettes composées - **Voir carte**

## NOS DESSERTS

Dessert du moment - **8 €**

Panna cotta coulis de fruits rouges - **7 €**

Café ou thé gourmand - **9 €**

Nos crêpes sucrés - **voir carte**

Nos coupes glacées - **voir carte**

Assiette de fromages Normands - **7,50 €**

Prix net TTC en €

# BISTROT L'EMBARCADÈRE

## NOS FRUITS DE MER

Bol de bulots de Granville (500 gr) - **13 €**

Assiette de Crevettes roses (10 pcs) - **13 €**

Assiette de langoustines (8 pcs) - **16 €**

6 huitres N°3 - **14 €**

9 huitres N°3 - **18 €**

12 huitres N°3 - **22 €**

Assiette de la mer - 4 huitres , 100g de bulots, 4 crevettes roses , 2 langoustines - **16 €**

Plateau de fruits de mer - **sur commande**

## NOS MOULES

Marinières - **16 €**

Crème Normande - **18 €**

Camembert - **18 €**

*Toutes nos moules sont accompagnées de frites maison*

## GALETTES

À BASE DE BLÉ NOIR ( SARRASIN) ET DE PRODUITS LOCAUX:

### **La Basique - 2 ingrédients - 9 €**

Oeuf ou jambon blanc ou emmental

### **La complète - 13 €**

Jambon blanc, oeuf , emmental, champignons

### **L'Authentique de la Baie - 14 €**

Jambon fumé, oeuf , crémeux du Mont , miel

### **La Viroise - 14,50 €**

Andouille de Vire , Pommes , oignons confits, crème moutardé

### **La Savoyarde- 14 €**

Lard fumé, pommes de terre sautées, oignons confits, reblochon

### **La terroir - 14 €**

Lard fumé , Champignons de Paris , pommes de terre sautées, Livarot , crème d'isigny

### **La Pommes Boudin noir- 14 €**

Boudin noir , compotée de Pommes , oignons

### **La Végé - 13,50 €**

Légumes grillés ( Courgettes , poivrons , oignons rouges , aubergines ) , chèvre frais , miel

### **La Fameuse Saucisse Galette- 13 €**

Saucisse artisanale , oignons , crème moutarde à l'ancienne

### **La fromagère - 13 €**

Emmental, chèvre , Camembert , Livarot

### **L'Embarcadère - 17,80 €**

Saumon fumée , crème citronnée à l'aneth , salade de jeunes pousses , Salicornes

### **Le Burger - 14 €**

Emincé de boeuf , Cheddar , oignons confits , tomate , sauce burger

### **La galette de saison - 16,50 €**

voir ardoise ou serveur

## Suppléments :

**BOL de FRITES : 4,50 €**

/

**BOL de SALADE - 3,50 €**

*Pas de modifications possibles sur les garnitures*

**Prix net TTC en €**

# BISTROT L'EMBARCADÈRE

## NOS GRANDES SALADES

**Salade du Mont** - Salade , Jambon fumée , Toasts Crémeux du Mont St Michel , champignons , Oignons rouges - **17 €**

**Salade Caesar**- Salade , Aiguillettes de poulet panées, copeaux de parmesan , tomates, sauce Caesar - **16 €**

**Salade végétarienne aux légumes rotis et burrata** - Mesclun , courgettes, aubergines, Poivrons, tomates , burrata, basilic - **16 €**

## A PARTAGER / PLANCHES APERO

**Normande** - Camembert , Pont l'éveque, Livarot , Chèvre, pommes et toasts - **Petite :9,50 € / Grande : 19 €**

**Terroir** - jambon fumée, andouille de vire , terrine maison - **Petite :9 € / Grande : 18 €**

**Mixte** - Camembert , Pont l'éveque, Andouille , jambon fumée , terrine - **Petite :11 € / Grande : 22 €**

**Camembert rôti et ses mouillettes** - **15 €**  
(15 min de preparation)

# CRÊPES DE FROMENT

## LES CLASSIQUES

**Nature- 3,80 €**

**Beurre et sucre - 4,50 €**

**Confiture artisanale (Fraise , abricot , rhubarbe) - 5 €**

**Caramel au beurre salé maison - 5,50 €**

**Chocolat - 5 €**

**Jus de citron pressé sucre- 4,50 €**

**Miel Citron- 6,50 €**

## LES GOURMANDES

**Crêpes des îles - 7 €**

Nutella , rondelles de bananes

**Pommes Tatin - 8,50 €**

Caramel au beurre salé , pommes fondantes , Glace vanille

**Dame Blanche- 8 €**

Glace vanille , sauce chocolat , Chantilly , Amandes effilées

**Coco Choc - 8 €**

Sauce Chocolat , noix de coco rapée , glace coco

**Ruby- 8 €**

Fruits rouges , chantilly , Glace chocolat Blanc

**La crêpe de saison- 8 €**

Voir ardoise ou serveur

## Suppléments :

Chantilly ou boule glace: + 2 €

Flambage\* ( Calvados , Grand marnier ,...): + 5 €

\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé , à consommer avec modération

**Prix net TTC en €**

# MENU 24€

## ENTRÉES

Terrine du moment maison

Petite assiette de charcuterie

Rillettes de harengs maison et ses toasts

Soupe de poisson maison et ses accompagnements (+ 3€)

Sushis de galette du moment

## PLATS

1 Galette composée au choix  
( *sauf Galette de saison et L'embarcadère : +3 €* )

Fish and chips

Pièce de boeuf au camembert (200gr env), frites maison (+6 €)

Plat du jour

## DESSERTS

Crêpe tradition au choix

Crêpe gourmande (+ 3€ )

Panna cotta caramel beurre salé

Glace 2 boules au choix

Dessert du moment

**Prix net TTC en €**

# BISTROT L'EMBARCADÈRE

## MENU DU JOUR

( MIDI HORS WE UNIQUEMENT )

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

**19,90€**

DUO : 17,90

PLAT SEUL : 13,90 €

MENU MOUSSAILLON (-10 ANS) : 10 €

Aiguillette de poulet pané /frites

OU

Fish and chips

OU

Galette Jambon / Fromage

-----

1 crêpe sucre , chocolat ou confiture

OU

1 boule glace barbe à papa