



MENU D'ÉTÉ

BIENVENUE À L'EMBARCADÈRE

Nous sommes heureux de vous accueillir au sein de notre établissement avec son nouveau concept de restauration . Celui ci évoluera au grès des saisons (des surprises sont à venir cet hiver) . Toute l'équipe a à coeur de vous servir au mieux afin de vous faire passer le meilleur moment possible . Mon équipe et moi-même restons à votre entière disposition pour recueillir, au besoin, vos retours afin d'atteindre notre objectif premier :

Vous satisfaire au mieux !

Sylvère
(le chauve de la salle)



À partager

NOS PLANCHES

-  **Normande** PETITE : 9,50 € / GRANDE : 19 €
Camembert, Pont l'évêque, Crèmeux du Mont, chèvre, pommes et toasts
- Terroir** PETITE : 9,50 € / GRANDE : 19 €
Jambon fumé, andouille de Vire, rosette ,chorizo, terrine maison
- Mixte** PETITE : 11 € / GRANDE : 22 €
Camembert, Pont l'évêque, Crèmeux du Mont, andouille de Vire, Rosette, jambon fumé, terrine
-  **Camembert rôti et ses mouillettes** 16 €
(15 min de préparation)



À la carte

ENTRÉES

- Terrine du moment maison 8 €
- Petite assiette de charcuterie 8 €
- Rillettes de hareng maison et ses toast 9 €
- Sushis de galette à l'andouille de Vire 9,50 €
- Soupe de poisson et ses accompagnements 12 €

PLATS

- Pièce de boeuf au camembert (200gr env.) , frites fraîches 24 €
- Jambon grillé sauce au cidre ou camembert , frites fraîches 16 €
- Fish and chips 16 €
- Poisson du moment 18 €
- Nos galettes composées VOIR CARTE

DESSERTS

- Dessert du moment 8 €
- Panna cotta (coulis de fruits rouges ou caramel beurre salé) 7 €
- Café ou thé gourmand 9 €
- Nos crêpes sucrées VOIR CARTE
- Nos coupes glacées VOIR CARTE
- Assiette de fromages Normands 7,50 €

Nos grandes salades

Salade du Mont

Salade, jambon fumé, toasts de Crèmeux du Mont St-Michel, champignons frais, oignons rouges, tomates

17 €

Salade Caesar

Salade, aiguillettes de poulet panées, copeaux de parmesan, tomates, sauce Caesar

16 €



Salade végétarienne aux légumes rôtis et burrata

Salade, courgettes, aubergines, poivrons, tomates, Burrata, tomates séchées Pesto Verde

16 €



Fruits de mer

FRUITS DE MER

Petit Bol de bulots de Granville (250 gr)	8 €
Bol de bulots de Granville (500gr)	16 €
Assiette de crevettes roses (10 pcs)	13 €
Assiette de langoustines (8 pcs)	16 €
Assiette de la mer (4 huîtres, 100g de bulots, 4 crevettes roses, 2 langoustines)	18 €
Plateau de fruit de mer	SUR COMMANDE

HUÎTRES

6 huîtres N°3	14 €
9 huîtres N°3	18 €
12 huîtres N°3	22 €

MOULES

Moules marinières	15 €
Moules à la crème Normande	18 €
Moules au camembert	18 €

Toutes nos moules sont accompagnées de frites fraîches

Nos galettes

La Basique (2 ingrédients) Oeuf ou jambon blanc ou emmental	9 €
La complète Jambon blanc, oeuf, emmental, champignons	13 €
L'Authentique de la Baie Jambon fumé, oeuf, crémeux du Mont, miel	14 €
La Viroise Andouille de Vire, pommes, oignons confits, crème moutarde à l'ancienne	14,50 €
La Savoyarde Lardons fumés, pommes de terre sautées, oignons confits, Reblochon, crème fraîche d'Isigny	14 €
La Terroir Lardons fumés, champignons, pommes de terres sautées, Livarot, crème fraîche d'Isigny	14 €
L'Andalouse Chorizo, compotée de poivrons frais et oignons, crème de chorizo	14 €
 La Végé Légumes grillés, chèvre, miel	13,50 €
La Fameuse Saucisse Galette Saucisse artisanale locale, oignons confits, crème moutarde à l'ancienne	13 €
 La Fromagère Emmental, chèvre, camembert, Livarot	13 €
L'Embarcadère Saumon fumé, fromage frais ciboulette citron, concombres, crème citronnée à l'aneth, salicornes	17,80 €
La Burger Haché de boeuf, cheddar, oignons confits, tomates, cornichons, sauce burger	14 €
La Galette de saison Voir ardoise ou serveur	16,50 €

Suppléments

Bol de frites : 4,50€ / Bol de salade : 3,50€

Pas de modifications possibles sur les garnitures / Prix net TTC en €



Nos crêpes

LES CLASSIQUES

Nature	3,80 €
Beurre et sucre	4,50 €
Confiture artisanale (fraise, abricot, rhubarbe)	5 €
Caramel au beurre salé maison	5,50 €
Chocolat maison	5 €
Nutella	5 €
Jus de citron pressé sucre	4,50 €
Miel citron	6,50 €

LES GOURMANDES

Crêpes des îles Nutella, rondelles de banane	7 €
Pommes Tatin Caramel au beurre salé, pommes fondantes, glace vanille	8,50 €
Dame Blanche Glace vanille, sauce chocolat, Chantilly, amandes effilées	8 €
Coco Choc Sauce chocolat, noix de coco râpée, glace coco	8 €
La crêpe de saison Voir ardoise ou serveur	9,50 €

Suppléments

Chantilly ou boule de glace +2€
Flambage* (Calvados, Grand Marnier, ...) +5€



Nos glaces

NOS COUPES GLACÉES

Dame Blanche	7.90 €
Vanille, coulis de chocolat, Chantilly	
Café ou Chocolat ou Caramel Liégeois	7.90 €
café ou chocolat ou caramel fleur de sel, Vanille, Coulis de café ou chocolat ou caramel beurre salé, Chantilly	
Choco Caramel	7.90 €
Chocolat noir, Caramel fleur de sel, Inspiration pop corn, coulis de caramel beurre salé Chantilly	
Pop Corn	7.90 €
Inspiration Pop Corn, Vanille, coulis de caramel beurre salé, Chantilly	
La Craquante	7.90 €
Pistache, Vanille, Café, coulis pâte à tartiner, Chantilly	
L'orangerette	7.90 €
Chocolat noir, Sorbet Orange avec morceaux d'oranges confites, Chantilly	
Façon Tatin	7.90 €
Caramel fleur de sel, Sorbet Pomme, coulis de caramel beurre salé, Chantilly	
Antillaise	7.90 €
Rhum-Raisins, Caramel Fleur de sel, Coulis de caramel beurre salé, Chantilly	
Coupe de l'Embarcadère	7.90 €
Tentation Meringuée Vanille Framboise, Noix de Coco, Cerise, Coulis de Fraise, Chantilly	
Façon Bounty	7.90 €
Chocolat noir, Noix de coco, Coulis de pâte à tartiner, Chantilly	
Retour de Cueillette	7.90 €
Fraise, Cerise, Framboise, Coulis de Fraise, Chantilly	
Voyage exotique	7.90 €
fruit de la passion, Noix de Coco, Chantilly	
Duo Chocolat Speculos	7.90 €
Chocolat noir, Chocolat Blanc, Speculos, Coulis de speculoos, Chantilly	

BOULES DE GLACE

1 boule	2,90 €
2 boules	5 €
3 boules	6,90 €
Supplément chantilly ou topping	1 €

GLACES INDIVIDUELLES

Magnum classic	3,90 €
Magnum Double Gold caramel	4 €
Magnum chocolat blanc	4 €
Magnum Utopia Double noisette (nouveau)	4 €
Cornetto classic	3,90 €
Cornetto Glace à l'italienne	3,90 €
Cornetto Reine des neiges	3,90 €
Super Twister orange, fraise, Citron	3 €
Solero exotique	3 €
Calippo cola	2,50 €
Donut chocolat & cookies	3 €
Pot ben & jerry's cookies dough	4 €
Push up Haribo	3,90 €
Rocket - Framboise, Orange, Ananas	3 €



Nos desserts

Dessert du moment	8 €
Panna cotta (coulis de fruits rouges ou caramel beurre salé)	7 €
Café ou thé gourmand	9 €
Nos crêpes sucrées	VOIR CARTE
Nos coupes glacées	VOIR CARTE
Assiette de fromages Normands	7,50 €



Menu à 24€

ENTRÉES

Terrine du moment maison
Petite assiette de charcuterie
Rillettes de hareng maison et ses toasts
Petit bol de bulots de Granville (250 gr)
Sushis de galette à l'andouille de Vire

PLATS

1 Galette composée au choix
(sauf Galette de saison et L'embarcadère : Supp +3€)
Jambon grillé sauce au cidre ou camembert , frites fraîches
Fish and chips
Pièce de boeuf au camembert (200gr env) et ses frites fraîches (Supp +6€)
Poisson du moment

DESSERTS

Panna cotta caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges
Dessert du moment
Glace 2 boules au choix
Crêpe tradition au choix
Crêpe gourmande (Supp +3€)



Menu du jour

(Midi en semaine uniquement et Hors Juillet et Août)

ENTRÉE + PLAT + DESSERT	19,90 €
FORMULE DUO	17,90 €
PLAT SEUL	13,90 €

MENU ENFANT - 10€

Moussailon

(Moins de 10 ans)

Aiguillettes de poulet panées / frites fraîches
ou
Fish and chips / frites fraîches
ou
½ tranche de jambon fumée grillé / frites

Crêpe au sucre, chocolat ou confiture
ou
1 Boule de glace





Coordonnées

+33 2 33 51 83 84

Quai Sud Gare Maritime,
50400 Granville France

bistrotlebarcadere.fr

Horaires du Bar

Lundi : Fermé

Mardi : 9:00-14:00- 19:00-21:30

Mercredi : 9:00-19:00

Jeudi : 9:00-14:00 – 19:00-21:30

Vendredi : 9:00-14:00- 19:00-21:30

Samedi : 9:00-14:00- 19:00-22:00

Dimanche : 9:00-14:00 19:00-22:00

Horaires du restaurant

(ouverture/fermeture cuisine)

Lundi : Fermé

Mardi : 12:00-14:00- 19:00-21:00

Mercredi : 12:00-14:00

Jeudi : 12:00-14:00 – 19:00-21:00

Vendredi : 12:00-14:00 – 19:00-21:30

Samedi : 12:00-14:00 – 19:00-21:30

Dimanche : 12:00-14:00 – 19:00-21:00