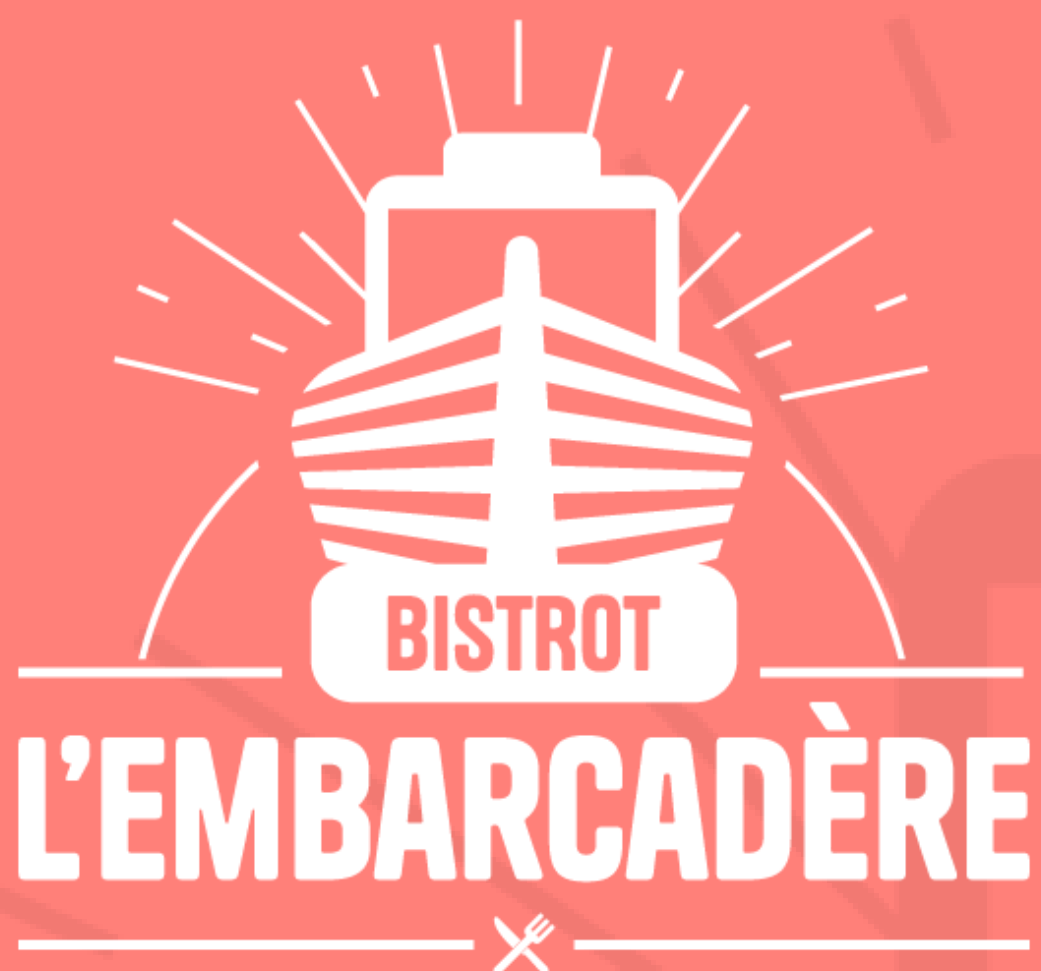




MENU AUTOMNE / HIVER

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 . 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

- Fromagère**

Camembert, comté , raclette ail des ours, raclette fumée, chèvre

PETITE : 9,50 € / GRANDE : 19 €
- Terroir**

Jambon de pays, coppa, rosette ,chorizo, terrine maison , jambon blanc

PETITE : 9,50 € / GRANDE : 19 €
- Mixte**

Camembert, comté, Raclette ail des ours, Rosette, jambon de pays, terrine maison , chorizo

PETITE : 11 € / GRANDE : 22 €
- Camembert rôti au miel et ses mouillettes**

16 €



Pour Commencer

ENTRÉES

- Terrine de campagne maison

Petite assiette de charcuterie

Rillettes aux 2 poissons maison

Mousse de légumes du moment et son crumble

Soupe de poisson et ses accompagnements
- 7 €

8 €

8 €

8 €

12 €

PRODUITS DE LA MER

- Petit Bol de bulots (250 gr)

Bol de bulots (500gr)

Assiette de crevettes roses (10 pcs)

Assortiment de la mer
(4 huîtres, 100g de bulots, 6 crevettes roses,

Soupe de poisson et ses accompagnements
- 8 €

16 €

13 €

16 €

12 €

- HUÎTRES**

6 huîtres N°3

9 huîtres N°3

12 huîtres N°3

14 €

18 €

22 €
- MOULES** (sous reserve de disponibilité)

Moules marinières

Moules à la crème Normande

Moules au camembert
- 15 €

18 €

18 €

Toutes nos moules sont accompagnées de frites fraîches

Nos plats !

NOS COCOTTES TERRE & MER

Boeuf bourguignon	17 €
Emincé de volaille à la Normande et ses champignons frais	16 €
Duo de Poissons du moment façon blanquette	18 €
Cocotte du moment	VOIR ARDOISE

LES INCONTOURNABLES

Fish and chips	16 €
Pièce du boucher (200gr env.)	21,90 €

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

NOS GRANDES SALADES

Salade Paysanne	16 €
Salade, lardons fumés, toasts de chèvre , pommes de terre , champignons frais ,tomates	
Salade végétarienne	16 €
Mesclun , tomates, Toast de chèvre, tomates séchées Pesto Verde	



NOS SPECIALITES DE SAISON

Tartiflette	16,90 €
Pommes de terre , reblochon , crème fraîche , lardons , oignons	
Gratin de Crozets (Croziflette)	16,90 €
Crozets au sarrasin (petites Pâtes de Savoie), reblochon , lardons , crème fraîche, oignons	
Gratin de Crozets au saumon	18 €
Crozets au sarrasin (petite pâtes de Savoie) , reblochon , Saumon frais , crème fraîche , oignons	

ACCOMPAGNÉES DE SALADE VERTE

Pour la convivialité !

NOS RACLETTES -Tarifs par personne - minimum 2 pers-

Raclette Nature	21 €/PERS
Assortiment de charcuterie, Fromage à raclette nature <u>au lait cru</u> (200 gr /pers) , pommes de terre à volonté.	
Raclette Ail des ours	23 €/PERS
Assortiment de charcuterie, Fromage à raclette à l'ail des ours <u>au lait cru</u> (200 gr /pers) , pommes de terre à volonté	
Raclette fumée	23 €/PERS
Assortiment de charcuterie, Fromage à raclette fumé <u>au lait cru</u> (200 gr /pers) , pommes de terre à volonté .	



NOS FONDUES...

AU FROMAGE -Tarifs par personne - minimum 2 pers-

Fondue savoyarde	22 €/PERS
(220gr de fromage /pers) comté , emmental , beaufort , vin blanc , jambon de pays	

A LA VIANDE -Tarifs par personne - minimum 2 pers-

Fondue bourguignone	22 €/PERS
viande de boeuf (200 gr / pers) , 4 sauces , gratin dauphinois ou frites	
Fondue bourguignone XL	24 €/PERS
viande de boeuf (300 gr / pers) , 4 sauces , gratin dauphinois ou frites	

AU POISSON -Tarifs par personne - minimum 2 pers
Vendredi , samedi , Dimanche uniquement

Fondue de poissons	23 €/PERS
Bouillon aromatisé , assortiment de poissons du moment (200 gr / pers) , accompagnement au choix	

Suppléments

Assiette de charcuterie : 8 € / Sauce supplémentaire : 1 €
Accompagnement supplémentaire : 5 €



Nos desserts

Cheese Cake au citron vert - maison	8 €
Panna cotta (coulis de fruits rouges ou caramel beurre salé)	7 €
Dessert du moment	8 €
Café ou thé gourmand	9 €
Assiette de fromages	7,50 €

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'orangette	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 Speculoos	7.90 €
Chocolat noir , Chocolat Blanc , Speculoos, Coulis de speculoos, Chantilly	

NOS COUPES ALCOOLISEES

Normande	8,50 €
pommes avec Calvados	
Colonnel	8,50 €
pommes avec Vodka	
Façon Irish Coffee	8,50 €
Vanille, Café avec Whisky et crème fouettée	
Passion givrée	8,50 €
Fruit de la passion , noix de coco et Rhum blanc	

BOULES DE GLACE

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

Parfums : Chocolat noir , chocolat blanc, Vanille ,café, Caramel beurre salé , noix de coco , Fraise , Framboise , Fruit de la passion, orange , Pomme, pop corn , pistache , rhum raisin, Speculoos , cerise, Fraise,

Menu à 24€

ENTRÉES

Terrine de campagne maison
Petite assiette de charcuterie
Rillettes aux 2 poissons maison
verrine de légumes et son crumble
Petit bol de bulots de Granville (150 gr)

PLATS

Fish and chips
Cocotte Bourguignon
Cocotte Emincés de volaille à la Normande
Cocotte duo de poissons du moment
Gratins de Crozets (Croziflette)
Pièce du boucher (200gr env), avec supplément de 3 €

DESSERTS

Panna cotta caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges
Cheese Cake au citron vert
dessert du moment
Glace 2 boules au choix



Menu du jour

(tous les midis sauf dimanche et jours fériés)

**ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR +
DESSERT DU JOUR** 19,90 €

FORMULE DUO 17,90 €

PLAT DU JOUR 13,90 €

MENU ENFANT - 10€

Moussaillon

(Moins de 10 ans)

Aiguillettes de poulet panées

ou

Demi Fish and chips

ou

Jambon blanc

Brownie

ou

1 Boule de glace





Coordonnées

+33 2 33 51 83 84

Quai Sud Gare Maritime,
50400 Granville France

bistrotlembarcadere.fr

Horaires du restaurant

(ouverture/fermeture cuisine)

Lundi : Fermé

Mardi : Fermé

Mercredi : 12:00-14:00 – 19:00-21:00

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