

Menu déjeuner à l'Ardoise 23€

Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés

1 entrée, 1 plat et 1 dessert ou fromage

Menu Bord de mer 29€

Assiette de 6 huîtres creuses N°3 de Asnelles (14) et ses condiments

Soupe de poissons, rouille, croûtons et fromage râpé

Assiette de bulots

Couronne de guacamole, saveurs de la mer

Mouclade (moules décortiquées) à la Normande et jardinière de légumes

Dos de cabillaud en croûte de chorizo, polenta frite

Filet de lieu jaune, sauce Provençale, cannelloni d'aubergine

La sélection des 3 seigneurs de Normandie

Millefeuille aux deux saveurs, fruits de la passion et noix de coco

Carpaccio d'ananas, infusion au basilic frais, glace coco

Menu Découverte 39€

Bonbons de langoustines, espuma à l'estragon (+5€)

Tarte fine de magret de canard fumé maison, pêche rotie et compotée à la coriandre

Panier de poulpes, légumes croquants, sauce gribiche

Assiette de bulots et crevettes roses

Filet de Saint-Pierre au jus, légumes grillés

Quasi de veau aux morilles, pomme de terre fondante

Fricassée d'un 1/2 homard, coulis homardine (+5€)

Entremet Martiniquais (biscuit genoise, banane flambée au Rhum, ganache chocolat)

Sablé Breton, mousseline de pistache, fraises de saison, éclats de meringue

Vacherin maison, éclats de noisettes



Poissons et crustacés

5 place du petit enfer, 14530 Luc sur mer. Tel 02 31 97 85 17

Cette carte est susceptible de changer selon les arrivages de nos partenaires,
l'origine des viandes est à votre disposition à l'entrée du restaurant

Les Entrées du Poulpe

Bonbons de langoustines à l'estragon	22 €
Panier de poulpes, légumes croquants, sauce gribiche	18 €
Salade d'un ½ homard tiède, asperges vertes en deux façons	29 €
Soupe de poissons, rouille, croûtons et fromage râpé	12 €
Tarte fine de magret de canard fumé maison, pêche rotie et compotée à la coriandre	18 €
Couronne de guacamole, saveurs de la mer	15 €
Planche de la mer (Saumon fumé maison, saucisson de haddock au poivre noir, rillette de saumon, bulots, crevettes grises)	20 €
Planche du terroir (Jambon fumé, rosette, Bresaola, Abondance, Camembert, Comté)	20 €

Les fruits de mer du Poulpe

Assiette de 6/9/12 Huitres creuses de Asnelles N°3	13 /17/21€
Buisson de Langoustines (7)	29 €
Assiette de bulots (250gr)	11 €
Assiette de bulots et crevettes roses (150gr et 5 roses)	15 €
Assiette découverte de fruits de mer <i>3 huitres de Asnelles, 100g de bulots, 3 crevettes roses, crevettes grises, bigorneaux,</i>	19 €
Grande assiette de fruits de mer <i>5 huitres de Asnelles, 1 langoustine, 5 crevettes roses, 100g de bulots, crevettes grises, bigorneaux</i>	29 €
Plateau de fruits de mer "Le Poulpe" <i>½ Tourteau, 12 huitres, buisson de langoustines, bulots, crevettes roses, crevettes grises, bigorneaux</i>	49 €
<i>Supplément ½ Homard bleu</i>	+30€
<i>Supplément Homard bleu entier</i>	+50€

Prix nets TTC, service compris

Les Grandes Salades

Salade de nos côtes : Salade verte, crevettes, saumon et haddock fumé, vinaigrette framboise, fines herbes	16€
Salade de volaille : Salade verte, suprême de volaille aux épices, jambon de pays, parmesan, tomates, sauce pesto	14 €

Les Plats du Poulpe

Tentacules de poulpe grillées, sauce au vin et persillade	34 €
Sole meunière (environ 500g), pommes vapeurs	Selon arrivage
Mouclade (moules décortiquées) à la Normande et jardinière de légumes	19 €
Filet de lieu jaune, sauce Provençale, cannelloni d'aubergines	22 €
Dos de cabillaud en croûte de chorizo, polenta frit	25€
Filet de Saint-Pierre au jus, légumes grillés	31 €
Fricassée d'un 1/2 homard, coulis homardine	34 €
Quasi de veau aux morilles, pomme de terre fondante	25 €
Ris de veau au pommeau, écrasé de pommes de terre violettes	27 €

Les Fromages et desserts du Poulpe

La sélection des 3 seigneurs de Normandie	9 €
Millefeuille aux deux saveurs, fruits de la passion et noix de coco	10 €
Carpaccio d'ananas, infusion au basilic frais, glace coco	10 €
Entremet Martiniquais (biscuit genoise, banane flambée au Rhum, ganache chocolat)	11 €
Sablé Breton, mousseline de pistache, fraises de saison, éclats de meringue	11 €
Vacherin maison, éclats de noisettes	9 €

Formule enfants (- de 12 ans)

Assiette de pâtes fraîches au saumon fumé ou au jambon de pays
OU un filet de poisson pané maison et pommes de terre rôties
Et en dessert un Brownie maison

13 €