

*Bienvenue ,*

*C'est avec plaisir que nous vous présentons notre carte  
préparée par le chef et son équipe qui s'appliquent  
à vous faire découvrir Entrées Plats et Desserts  
« Fait Maison »,  
avec le seul objectif de vous satisfaire.*

*Nous vous souhaitons de passer un agréable moment  
à bord de la péniche.*

*Un évènement particulier, un repas d'affaire ou de famille, un  
séminaire...nous sommes à votre disposition pour vous réaliser un  
menu personnalisé.*

*Magali et son équipe*

## LES BOISSONS

|   |       |                  |       |
|---|-------|------------------|-------|
| <i>Sodas (coca, coca zéro, schweppes, Jus de fruits, Fanta, Orangina, Ice Tea, Perrier)</i> |       |                  | 4,20€ |
| <i>Cocktail de fruits sans alcool</i>   |       |                  | 6,90€ |
| <i>Bière Pression Leffe</i>   |       |                  | 4,60€ |
| <i>Eaux minérales : Evian 0,50L</i>   | 4,20€ | <i>Evian 1L</i>  | 5,20€ |
| <i>Eaux minérales : Badoit 0,50L</i>  | 4,50€ | <i>Badoit 1L</i> | 5,50€ |
| <i>Eau de perrier : 0,50L</i>   | 4,70€ |                  |       |
| <i>Café</i>   |       |                  | 2,60€ |
| <i>Déca</i>   |       |                  | 2,60€ |
| <i>Café Pousse (1cl calvados VSOP du père Magloire)</i>                                     |       |                  | 4.20€ |
| <i>Thé, chocolat chaud</i>  |       |                  | 3,50€ |
| <i>Cappuccino</i>   |       |                  | 4,00€ |

## LES APERITIFS

|  |  |  |        |
|--|--|--|--------|
| <i>La coupe de champagne</i>   |  |  | 9,50€  |
| <i>La Péniche (curaçao Bleu, citron, sucre de canne, champagne)</i>  |  |  | 10,00€ |
| <i>Le Royal Normand (calvados, jus de pomme, champagne)</i>          |  |  | 10,00€ |
| <i>Le Royal des Vignes (crème de pêche, jus d'ananas, champagne)</i> |  |  | 10,00€ |
| <i>Le spritz apérol</i>  |  |  | 10,00€ |
| <i>La coupe de champagne rosée</i>                                   |  |  | 12,00€ |
| <i>Pommeau (5cl)</i>   |  |  | 4,50€  |
| <i>Américano maison (12cl)</i>                                       |  |  | 8,50€  |
| <i>Kir vin blanc – Kir normand</i>                                   |  |  | 4,50€  |
| <i>Kir Royal</i>   |  |  | 10,00€ |
| <i>Ricard, Pastis (2cl)</i>  |  |  | 4,20€  |
| <i>Martini rouge, blanc</i>  |  |  | 5,80€  |
| <i>Campari, Suze, Porto rouge</i>                                    |  |  | 4,50€  |
| <i>Vodka, Gin Gordon's, Rhum Havana Club(4cl)</i>                    |  |  | 6,00€  |
| <i>Whisky J&amp;B (4cl)</i>  |  |  | 6,00€  |
| <i>Whisky Jack Daniels (4cl)</i>                                     |  |  | 8,00€  |
| <i>Aberlour 10 ans Malt (4cl)</i>                                    |  |  | 8,50€  |
| <i>Oban 14 ans Malt (4cl)</i>  |  |  | 9,50€  |

## LES ENTREES

|   |         |
|---|---------|
| <i>Craquants de gambas et asperges au gingembre sur son lit de salade</i>     | 15,90€  |
| <i>Assiette Avant Goût (Tartare de saumon, Foie gras, craquant de gambas)</i> | 18,50€  |
| <i>Carpaccio de bœuf* aux copeaux de parmesan et sa salade</i>                | 13,90€  |
| <i>Soupe de la Mer de la Mère Jeannette* et sa garniture</i>                  | 11,50€  |
| <i>Foie Gras maison et sa marmelade de saison</i>                             | 15,90€  |
| <i>Croustillants de pont-l'évêque au miel</i>                                 | 13,90€  |
| <i>Tartare de saumon à la vinaigrette de fraise et son sorbet betterave</i>   | 15,90€  |
| <i>Gratin de tomate, courgette, mozzarella</i>                                | 9,50€ V |

## LES FRUITS DE MER

|  |                  |                   |
|--|------------------|-------------------|
| <i>Bulots mayonnaise</i>   | 9,80€            |                   |
| <i>Assiette de crevettes roses ( 10 pièces)</i>                                | 12,50€           |                   |
| <i>Buisson de langoustines (8 pièces)</i>                                      | 28,00€           |                   |
| <i>L'assiette de fruits de mer ( 3 huîtres n°3, 6 crevettes roses, bulots)</i> | 15,90€           |                   |
| <i>Huîtres n°3</i>   |                  |                   |
| - Les 6 : 12,50€   | - Les 9 : 18,50€ | - Les 12 : 23,50€ |

« Le plateau délipéniche »  
(bulots, 6 huîtres n°3, 8 crevettes roses, 2 langoustines, 2 pinces de crabe ) 43,50€

## LES POISSONS (La mer ayant ses caprices, nous ne pouvons garantir l'arrivage de tous nos poissons)

|   |        |
|---|--------|
| <i>Aile de raie beurre noisettes et câpres</i>                        | 18,00€ |
| <i>Sole de nos côtes (300- 400 g) façon meunière ou sèche</i>         | 27,00€ |
| <i>Filet de dorade sauvage à la crème de langoustine garni quinoa</i> | 26,50€ |
| <i>Gambas juste snackées au miel et son riz basmati</i>               | 32,00€ |
| <i>Pavé de cabillaud rôti et sa crème de chorizo</i>                  | 24,00€ |
| <i>Risotto aux gambas</i>   | 26,00€ |

## LES VIANDES

|  |          |
|--|----------|
| <i>Carré d'agneau rôti au miel et romarin et ses petites pommes sautées</i>      | 26,50€   |
| <i>Filet de bœuf sauce bordelaise et ses frites* (façon rossini : suppl +4€)</i> | 26,00€   |
| <i>Parmentier de canard, salade</i>  | 18,00€   |
| <i>Poêlée de cuisses de grenouilles à l'ail persillé et sa garniture</i>         | 23,00€   |
| <i>Tartare de bœuf préparé , frites * salade</i>                                 | 17,50€   |
| <i>Risotto végétarien</i>  | 22,00€ V |

**LES DESSERTS** ( de préférence tous nos desserts sont à commander en début de service)

|  |       |
|--|-------|
| <i>Trilogie de fromages normand , salade</i>   | 7,00€ |
| <i>Café, thé, chocolat gourmand</i>  | 7,50€ |
| <i>Crème brûlée</i>  | 6,50€ |
| <i>Moelleux au chocolat et sa boule vanille de madagascar (à commander en début de service)</i>                | 8,00€ |
| <i>Pancake de madeleine tiède et sa glace caramel beurre salé</i>  | 7,50€ |
| <i>Financier du chef à la pistache sur coulis de fruits rouges</i>   | 8,00€ |
| <i>Rosace de pomme en feuilleté et sa crème glacée palet breton</i>  | 9,00€ |
| <i>Déclinaison autour de l'agrume</i><br><i>(crème au citron, sorbet mandarine, panacotta au pamplemousse,</i> | 8,50€ |
| <i>Financier à l'écorce d'orange confite)</i>  |       |
| <i>Tarte tatin chaude servie avec sa glace à la crème d'Isigny (à commander en début de service)</i>           | 8,50€ |
| <i>Notre Baba normand (à commander en début de service)</i>  | 8,50€ |

**LES GLACES \***

*Parfum : Vanille, café, chocolat, caramel beurre salé, menthe pépites, pomme, citron de sicile, mandarine*  
*Palet breton, crème d'Isigny*

|   |        |
|---|--------|
| <i>1 boule</i>  | 3, 00€ |
| <i>2 boules</i>   | 5,50€  |
| <i>3 boules</i>   | 7,50€  |
| <i>Nos coupes :</i>   |        |
| <i>La dame Blanche</i>  | 8,50€  |
| <i>La coupe « limoncello » (sorbet citron de sicile, limoncello)</i>                                      | 8,90€  |
| <i>La coupe « normande » (sorbet pommes, calvados)</i>  | 8,90€  |
| <i>La coupe « after-eight » (glace menthe pépite, get 27)</i>   | 8,90€  |
| <i>La coupe « péniche » (glace chocolat, vanille, et caramel beurre salé, crème de marron, chantilly)</i> | 8,50€  |
| <i>La glace « haribo »</i>  | 4,00€  |

**DEMANDEZ LES SUGGESTIONS DU JOUR  
DU CHEF SUR ARDOISE**

**Tout changement de garniture ou autre entraîne un supplément de minimum de 2€**

*Seuls les Plats avec -\* ne sont pas « Fait Maison ».*

**MENU DU P'TIT MOUSSE** (plat +dessert) servi jusqu'à 12 ans  
*Steak haché, émincé de volaille ou filet de poisson frais servi avec ses frites\**  
*Glace « enfant », ou 1 boule de glace au choix , ou compote aux fruits*

12,00€

**MENU DU PLAISANCIER 17,50€** (à l'ardoise du jour tous les midis de 12h à 14h sauf week-ends et fériés)  
*Entrée + Plat ou Plat+ Dessert ou Entrée+ Dessert ou Formule complète à 22,00€*

**Menu à 24,50€**

*Œuf poché à la crème de lard*  
*Croustillant de pont-l'évêque au miel*  
*Cake aux deux poissons et sa mayonnaise*  
*Carpaccio de bœuf aux copeaux*  
*de parmesan*

-----

*Brochette de thon au sésame, sauce tartare*  
*Parmentier de canard, salade*  
*Escalope de saumon à la crème de crustacé,*  
*garni quinoa*

-----

*Trilogie de fromages normands (suppl +5€)*

-----

*A commander en début de service*

*Crème Brûlée*  
*Coupe de glaces (2 boules au choix)*  
*Financier du chef à la pistache*  
*sur coulis de fruit rouge*  
*Crème citron meringuée*

**Menu à 35,90€**

*Notre foie gras et son chutney*  
*Craquants de Gambas et asperges au gingembre*  
*6 huîtres n°3*  
*Tartare de saumon à la vinaigrette de fraise*  
*rafraîchi à la betterave*

-----

*Filet de bœuf sauce au poivre de Séchouan*  
*( façon rossini suppl +4€)*  
*Risotto aux gambas et petits légumes*  
*Aile de raie à la crème de truffe*  
*Carré d'agneau rôti au miel et romarin*

-----

*Trilogie de fromages normands (suppl +5€)*

-----

*A commander en début de service*

*dessert au choix à la carte*

*Tout changement de garniture ou autre changement entraîne un supplément de minimum de 2€*

## LES DIGESTIFS

|   |        |
|---|--------|
| <i>Bailey's (4cl)</i>                       | 7,50€  |
| <i>Calvados (4cl)</i>                       | 7,00€  |
| <i>Cognac Hennessy (4cl)</i>                | 8,50€  |
| <i>Cointreau (4cl)</i>                      | 7,00€  |
| <i>Get 27, Get 31 (4cl )</i>                | 7,00€  |
| <i>Calvados VSOP du père Magloire (4cl)</i> | 7,00€  |
| <i>Calvados XO du père Magloire (4cl)</i>   | 12,00€ |
| <i>Poire Williams, Limoncello, Amaretto</i> | 7,00€  |
| <i>Armagnac</i>                             | 7,50€  |