

*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.*

*Nicole et son équipe*

*Tout changement de garniture ou autre entraîne un supplément de minimum de 2€*  
*Seuls les Plats avec \*- ne sont pas « Fait Maison ».*

*Plateau de fruits de mer à emporter sur demande*

## LES BOISSONS

<i>Sodas (coca, coca zéro, Schweppes, Jus de fruits, Orangina, fuze, Tea, Perrier)</i>				5,50€
<i>Sirop à l'eau</i>				3,50€
<i>Diabolo</i>				4,80€
<i>Cocktail de fruits sans alcool (orange, ananas, pamplemousse)</i>				6,90€
<i>Bière Pression</i>	<i>0.25L</i>	<i>6.50 €</i>	<i>0.50L</i>	<i>11,00€</i>
<i>Eaux minérales : Evian</i>	<i>0,50L</i>	<i>5,50€</i>	<i>Evian 1L</i>	<i>6,50€</i>
<i>Eaux minérales : Badoit</i>	<i>0,50L</i>	<i>5,80€</i>	<i>Badoit 1L</i>	<i>6,80€</i>
<i>Eau de Perrier</i>			<i>Périer.1L</i>	<i>6.80€</i>
<i>Café</i>				<i>2,60€</i>
<i>Déca</i>				<i>2,60€</i>
<i>Café Pousse (2cl calvados VSOP du père Magloire)</i>				<i>4.50€</i>
<i>Thé, chocolat chaud</i>				<i>4,50€</i>
<i>Cappuccino</i>				<i>4,80€</i>

## LES APERITIFS

<i>La coupe de champagne</i>				<i>10,00€</i>
<i>La Péniche (curaçao Bleu, citron, sucre de canne, champagne)</i>				<i>11,50€</i>
<i>Le Royal Normand (calvados, jus de pomme, champagne)</i>				<i>11,50€</i>
<i>Le Royal des Vignes (crème de pêche, jus d'ananas, champagne)</i>				<i>11,50€</i>
<i>Le spritz apérol</i>				<i>10,00€</i>
<i>Pommeau (5cl)</i>				<i>6,00€</i>
<i>Américano maison (12cl)</i>				<i>8,50€</i>
<i>Kir vin blanc – Kir normand</i>				<i>6,00€</i>
<i>Kir Royal</i>				<i>10,50€</i>
<i>Ricard (2cl)</i>				<i>5,20€</i>
<i>Martini rouge, blanc</i>				<i>5,80€</i>
<i>Campari, Suze, Porto rouge</i>				<i>5,80€</i>
<i>Vodka, Gin Gordon's, Rhum Havana Club (4cl)</i>				<i>7,50€</i>
<i>Whisky J&amp;B (4cl)</i>				<i>7,50€</i>
<i>Whisky Jack Daniels (4cl)</i>				<i>10,00€</i>
<i>Knockando (4cl), Aberlour 10 ans Malt (4cl)</i>				<i>12,00€</i>
<i>Pour accompagner vos apéritifs nous vous proposons :</i>				
<i>Dips de poulet et sa sauce au wasabi</i>				<i>9,90€</i>
<i>lamelle d'encornets frits sauce tartare</i>				<i>9,90€</i>

---

## LES ENTREES

le sigle V : plat végétarien

<i>Grosse huître chaude (Lévêque) aux girolles</i>	16,90€
<i>Compression de foie gras, gelée de muscat et cassis sur palet de pain d'épices et tuile au kalamansi</i>	17,90€
<i>Petite tourte à la cassiolette de Saint Jacques et sa petite salade gourmande</i>	16,90€
<i>Soupe de poissons et ses toasts maison</i>	15,90€
<i>Œufs en meurette</i>	15,90€

## LES FRUITS DE MER

<i>Bulots mayonnaise</i>	12,00€		
<i>Assiette de crevettes roses (10 pièces)</i>	16,00€		
<i>Buisson de langoustines (9 pièces)</i>	29,80€		
<i>Demi tourteau mayonnaise</i>	12,90€		
<i>Tourteau entier</i>	24,90€		
<i>Huîtres d'Asnelles n°3</i>	les 6 14.00€	les 9 21.00€	Les 12: 27.00€
<i>L'assiette du « mousse » (3 huîtres n°3, crevettes grises, bulots, 1 langoustine)</i>	12,90€		
<i>L'assiette du « matelot » (3 huîtres n°3, 6 crevettes roses, bulots, crevettes grises)</i>	24,00€		
<i>Plateau du « capitaine » (6 huîtres n°3, 8 crevettes roses, 2 langoustines, bulots, ½ tourteau)</i>	55,00€		

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

<i>Pavé de cabillaud, purée de panais et légumes de saison, bisque de langoustines</i>	26,90€
<i>Noix de Saint Jacques rôties et son risotto truffé, émulsion aux morilles</i>	28,90€
<i>Filet de Saint Pierre au bouillon de citronnelle et thé noir, mousseline de carottes jaune au safran et champignons sylvestre</i>	28,90€

## LES VIANDES

<i>Burger du chef à la fondue Normande, frites maison (cheddar rouge, oignons frits, tomates)</i>	28,90€
<i>Magret de canard rôti à la plancha et son jus réduit aux figues fraîches et romarin, gratin de pomme de terre truffé</i>	29,90€
<i>Daube de paleron à la Bourguignonne et vacherin de légumes de saison</i>	22,90€
<i>Suprême de chapon boucané, mousseline perlée au citron et ses légumes d u jour</i>	26,90€
<i>Cote de bœuf, pommes mitraille en duo de jus truffé et fondue Normande (à partager en deux)</i>	69,90€

Les garnitures : pommes mitrilles, salade verte, Poêlée de légumes de saison, gratin de pommes de terre, frites maison.

**PLATS VEGETARIEN**

*Blanquette de légumes au curry*

**18,90€**

**Menu terroir à 38,90€**

*Œufs en meurettes*

*ou*

*L'assiette du « Mousse »*

*\*\*\**

*Pavé de Cabillaud, purée de panais, légumes de saison et sauce Périgueux*

*ou*

*Suprême de chapon boucané, mousseline perlée au citron et légumes du jour*

*\*\*\**

*Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille*

*ou*

*Trilogie de fromage normand*

*ou*

*Dessert à la carte (supplément 2€)*

**MENU DU P'TIT MOUSSE 17,90€ (servi jusqu'à 12 ans uniquement) :**

*Pavé de cabillaud, risotto à la crème citronnée ou poulet pané frites maison  
ou burger maison frites*

*Dessert : moelleux au chocolat, boule de glace.*

*Sirop à l'eau*

*les garnitures : purée, tagliatelles, frites*

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

<i>Panna cotta au caramel, billes de pommes caramélisées et tuile aux amandes</i>	8,90€
<i>Mousse de banane, gaufrette croustillante et caramel beurre salé</i>	8,90€
<i>Trilogie de fromages normands</i>	8,90€
<i>Trou Normand</i>	8,00€
<i>Café, thé, ou chocolat gourmand ou champagne gourmand (supp. +5,00 €)</i>	9,90€
<i>Sablé breton, pomme confite et sa crème double vanille</i>	8,50€
<i>Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille</i>	8,90€
<i>Pancake de madeleine tiède et sa glace caramel beurre salé</i>	9,50€

**LES GLACES ET SORBETS de la ferme du bois louvel**

*Parfum : Caramel avec morceaux, vanille, citron jaune, citron vert, fraise  
sorbet pomme, chocolat oranges confites, pain d'épices, figues.*

<i>1 boule</i>	4,00€
<i>2 boules</i>	8,00€
<i>3 boules</i>	9,50€

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

## NOS VINS BLANCS

### Gascogne

14 cl

50 cl

75 cl

IGP Gascogne Gros Manseng « Alain Brumont » doux

29.50€

### Bordeaux

AOP Entre Deux Mers « Château Landereau »

24,50€

32,00€

### Val de Loire

IGP Val de Loire Chardonnay Le Coquillier

7€

28,00€

AOP Sancerre « Domaine Durand»

8,50€

37,00€

AOP Pouilly Fumé «domaine des fines Caillottes» Jean Pabiot

41,00€

### Bourgogne

AOP Chablis « La Chablisienne »

8,50€

45,00€

Macon-Solotr -Pouilly (J. Loron)

48,00€

AOP Pouilly Fuissé « les vieux murs » J. loron

62,00€

AOP Chassagne Montrachet en Pimont

62,00€

AOP Meursault famille Picard

69,00€

### Alsace

AOP Gewurztraminer Wolfberger

36,00€

## Nos vins Ros s

### Provence

IGP Méditerranée Teres Antique « Château du Rouet »

75cl

27,00€

AOP côtes de provence « château Aumerade » cru classé

32,00€

## **Nos vins rouges.**

### **Val de Loire**

AOP Saint Nicolas de Bourgueil « Les Rouillères » bio  
Saumur Champigny, domaine Fouet

37.5cl

50cl

75cl

29,50€

18,50€

29,50€

### **Languedoc**

AOP Terrasses du Larzac Domaine l'Estagnol  
AOP Saint Chinian « Les Uyères »

29,50€

29,00€

### **Bourgogne**

IGP Pinot noir de « André Ducal »  
Givry 1er cru « Clos Saint Paul Monopole Domaine Lumpang »  
Pernand Vergelesses 1er cru « Domaine Chausson »  
AOP Bourgogne haute côte de nuit

37,50€

54,00€

105,00€

46,50€

### **Bordelais**

AOP Côtes de Blaye « château Vieux Charron »  
AOP Lalande de Pomerol « Croix de Pomerus »  
AOP saint Emilion grand cru « Baron de boutisse »

28,00€

41,50€

55,00€

### **Beaujolais**

AOP Brouilly « La Chapelle de Venenge »

31,00€

## **NOS CHAMPAGNES**

AOP Champagne Brut « SADI MALOT » Vigneron indépendant »  
AOP Champagne Rosé « SADI MALOT. » Vigneron indépendant  
AOP Champagne Brut Réserve Exclusive Nicolas Feuillatte  
AOP Champagne Brut « Mumm Cordon Rouge »

59,00€

65,00€

66,00€

72,00€

## LES DIGESTIFS

<i>Bailey's (4cl)</i>		8,50€
<i>Cognac Hennessy (4cl)</i>		12,00€
<i>Cointreau (4cl)</i>		8,50€
<i>Get 27, Get 31 (4cl)</i>		8,50€
<i>Calvados VSOP du père Magloire (4cl)</i>		9,50€
<i>Calvados XO du père Magloire (4cl)</i>		12,00€
<i>Poire Williams, Limoncello, Amaretto</i>		8,50€
<i>Rhum « Don papa », diplomatico (4cl)</i>		9,50€

Cidre du Pays d'Auge -75cl 16,00€

Le verre 4,50€

### LA SELECTION DE VIN AU VERRE – 14 cl

#### Vins blancs

VSIG chardonnay	6,50
AOP chablis « la chablisienne »	8,50€
Gascogne « Gros Manseng » (doux)	7,50€

#### Vins rouges

AOP-Bourgogne « Pinot Noir »	7,50€
Verre du moment	7,50€
AOP Pomerol	8,50€

#### Vins rosés

IGP Méditerranée Terrés Antique	6,50€
AOP Côtes de Provence Aumerade cru classé	7,50€

Nos Carafes 50cl Blanc, Rosé, Rouge 16,00€

***ET N'oubliez pas nos vins en suggestion sur l'Ardoise***