

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>			4,50€
<i>Cocktail de fruits sans alcool</i>			6,90€
<i>Bière Pression Leffe</i>			5,20€
<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>			5,00€
<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>			5,00€
<i>Vodka, Gin Gordon's, Rhum Havana Club(4cl)</i>			6,00€
<i>Whisky J&B (4cl)</i>			6,50€
<i>Whisky Jack Daniels (4cl)</i>			8,50€
<i>Aberlour 10 ans Malt (4cl)</i>			9,00€
<i>Oban 14 ans Malt (4cl)</i>			10,00€

LES ENTREES

<i>Craquants de gambas et asperges au gingembre sur son lit de salade</i>	15,90€
<i>Assiette Avant Goût (thon mariné espuma d'avocat, Foie gras, craquant de gambas)</i>	18,50€
<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>	16,50€
<i>Croustillants de pont-l'évêque au miel</i>	13,90€
<i>Carpaccio de saumon à l'huile d'olive et pulpe de yuzu aux écorces de citron confit</i>	15,90€
<i>Terrine de légumes, confit de figues</i>	12,00€ V
<i>Médallions d'aile de raie et sa mayonnaise au curry</i>	13,90€

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€	
- « <u>Le plateau délipéniche</u> »	
<i>(bulots, 6 huîtres n°3, 8 crevettes roses, 2 langoustines, pince de crabe)</i>	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>	29,00€
<i>Saumon mariné à la sauce soja rôti au sirop d'érable et sésames, tian de légumes</i>	24,50€
<i>Gambas juste snackées au miel et son riz basmati</i>	32,00€
<i>Cabillaud rôti au beurre blanc citronné, purée d'épinard</i>	24,00€
<i>Espadon façon rossini et son écrasé de pomme de terre</i>	28,00€

LES VIANDES

<i>Médallions de veau à la crème de pommeau</i>	26,50€
<i>Filet de bœuf sauce foie gras et ses frites* (façon rossini : suppl +4€)</i>	28,00€
<i>Magret de canard entier rôti à l'orange et son écrasé de pomme de terre</i>	26,00€
<i>Steack haché de bœuf VBF charolais 180gr et ses frites*</i>	17,50€
<i>Tartare de bœuf VBF préparé , frites * salade</i>	17,50€
<i>RISOTTO VEGETARIEN</i>	22,00€ V

LES SALADES (d'avril à septembre)

<i>La carpaccio de bœuf :aux copeaux de parmesan, pesto avec salade , tomate, avocat</i>	<i>17,50€</i>
<i>La chèvre :avec salade, tomate, concombre, noix et toast de chèvre</i>	<i>17,00€</i>
<i>L'océane : avec salade, tomate, concombre, crevettes roses, lamelles de thon mariné, 2 langoustines non décortiquées</i>	<i>22,00€</i>

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

<i>Trilogie de fromages normands , salade</i>	<i>7,50€</i>
<i>Café, thé, chocolat gourmand</i>	<i>8,00€</i>
<i>Crème brûlée</i>	<i>6,90€</i>
<i>Moelleux au chocolat et sa boule vanille de Madagascar (à commander en début de service)</i>	<i>8,00€</i>
<i>Pancake de madeleine tiède et sa glace caramel beurre salé</i>	<i>7,50€</i>
<i>Ananas frais rôti sur fondue de chocolat et glace vanille</i>	<i>8,50€</i>
<i>Crème brûlée aux fruits frais (à commander en début de service)</i>	<i>8,00€</i>
<i>Tarte tatin chaude servie avec sa crème fraîche (à commander en début de service)</i>	<i>8,50€</i>
<i>Notre Baba au rhum (à commander en début de service)</i>	<i>8,50€</i>
<i>Ile flottante aux éclats de cacahuètes torréfiées</i>	<i>7,50€</i>

LES GLACES *

Parfum : Vanille, café, chocolat, caramel beurre salé, menthe pépites, pomme, citron , fraise,

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

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 10 ans
*émincé de volaille ou filet de poisson frais servi avec ses frites**

12,00€

*Glace « enfant » haribo , ou 1 boule de glace au choix , ou compote de fruits**

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€

*Notre carpaccio de bœuf
Croustillant de pont-l'évêque au miel
Médaille de raie , mayonnaise au curry
Terrine de légumes, confit de figues*

*Brochette de thon aux sésames, sauce tartare
Faux filet beurre maître d'hôtel, frites*
Filet de merlu au beurre blanc citronné,
riz basmati*

Trilogie de fromages normands (suppl +5€)

A commander en début de service

*Crème Brûlée
Coupe de glaces (2 boules au choix)
Ananas frais rôti sur fondue de chocolat
et sa glace vanille
Ile flottante aux éclats de cacahuètes torréfiées*

Menu à 35,90€

*Notre lingot de foie gras au confit d'abricot
Craquants de Gambas et asperges au gingembre
6 huîtres n°3
Thon mariné, espuma d'avocat au yuzu*

Filet de bœuf sauce foie gras (suppl +2€), frites
(façon rossini suppl +4€)
Pavé d'espadon sauce vierge, purée d'épinard
Aile de raie à la crème de truffe
Filet de cannette entier rôti à l'orange*

Trilogie de fromages normands (suppl +5€)

A commander en début de service

dessert au choix à la carte

Nos menus ne peuvent être modifiés, tout changement de garniture entraîne un supplément de minimum de 2€

LES DIGESTIFS

<i>Bailey's (4cl)</i>	7,50€
<i>Cognac Hennessy (4cl)</i>	9,00€
<i>Cointreau (4cl)</i>	8,00€
<i>Get 27, Get 31 (4cl)</i>	7,50€
<i>Calvados VSOP du père Magloire (4cl)</i>	8,00€
<i>Calvados XO du père Magloire (4cl)</i>	12,00€
<i>Poire Williams, Limoncello, Amaretto</i>	7,50€
<i>Armagnac</i>	8,00€

Cidre du Pays d'Auge -75cl	14,00€	Le verre	4,00€
----------------------------	--------	----------	-------

LA SELECTION DE VIN AU VERRE – 14 cl

Vins blancs

- AOP chardonnay	5,50€
- AOP chablis « William Fèvre »	8,00€
-AOP Sancerre « André Dezat »	6,50€
-Gascogne « Gros Manseng » (doux)	6,50€

Vins rouges

-VDTF Merlot	4,50€
-Bourgogne « Pinot Noir »	6,50€
-Verre du moment	6,50€
-Bordeaux Lalande de Pomerol	7,00€

Vins rosés

-IGP « Nautic »	5,00€
-VDTF Cinsault	4,50€
-AOP « château Aumerade »cru classé	7,00€

<u>Nos Carafes 50cl</u>	VDTF	Blanc, Rosé, Rouge	14,50€
-------------------------	------	--------------------	--------

Nos vins Blancs

Languedoc	<u>37.5cl</u>	<u>75cl</u>
- IGP chardonnay « château Castel »		23,00€
Gascogne		
-IGP Gros Manseng « UBY »doux		28,00€
Bordeaux		
-AOP entre deux mer « château fontoy »		27,00€
Val de Loire		
- AOP Sancerre « André Dezat »	22,00€	36,00€
-AOP Pouilly Fumé « André Dezat »	22,00€	36,00€
Bourgogne		
-AOP Chablis Domaine « William Fèvre »	25,00€	44,00€
-AOP Puligny Montrachet « Bouchard et fils »		55,00€
-AOP Saint Véran « les charmones »		39,00€
Alsace		
-AOP Gewurztraminer Klipfel	18,00€	28,00€

Nos Champagnes

-AOP « Sadi Malot » vigneron indépendant		47,00€
-AOP « Sadi Malot » Rosé		59,00€
-AOP réserve Particulière « Nicolas Feuillatte »		55,00€
-AOP cordon Rouge « Mumm »		62,00€

Et nos vins en suggestion à l'ardoise !.....

Nos vins Rosés

Provence	<u>37.5cl</u>	<u>75cl</u>
-IGP Méditerranée « NAUTIC»		24,00€
-AOP côtes de provence « château Aumerade » cru classé	19,00€	29,00€
-AOP montagne ste victoire « pas du moine »		32,00€

Nos vins Rouges

Val de Loire		
-AOP saucerre « André Dezat »	22,00€	36,00€
-AOP Saumur champigny « domaine Filiatreau »	18,00€	28,00€

Languedoc	BIO		« Pic saint loup »	35,00€
------------------	------------	---	--------------------	--------

Bourgogne

-IGP Pinot noir de « bouchard et fils »	23,00€	36,00€
-AOP Gevrey-chambertin « Bouchard et fils »		55,00€
-AOP hautes côtes de Beaune « maison Picard»		45,00€

Bordelais

-AOP Côtes de Blaye « château Mazerolle »	14,50€	24,00€
-AOP Saint Estèphe		39,50€
-AOP Lalande de Pomerol		37,00€

Beaujolais

-AOP Brouilly « Domaine de la Motte »	19,00€	29,00€
---------------------------------------	--------	--------