

L'apéritif

Coupe de Champagne Brut DRAPPIER cuvée Carte d'Or | 12 cl 12.50 €

Coupe de AOC VOUVRAY BRUT - FOUQUET Bernard | 12 cl 8.00 €

Les Kirs

Crème au choix : cassis, mûre, framboise, pêche

AOC Vin Blanc Touraine 12 cl | 5.80 €

Sauvignon

Pétillant AOC Vouvray Brut 12 cl | 8.00 €

FOUQUET Bernard

Royal Champagne Brut 12 cl | 12.50 €

DRAPPIER cuvée Carte d'Or

AB Cidre Brut Lieu Roussel 12 cl | 5.70 €

Maertens

Whisky

Écossais 4 cl

Clan Campbell 8.80 €

Chivas 12 ans 9.80 €

Aberlour 10 ans 9.80 €

Américain 4 cl

Jack Daniel's 9.80 €

Irlandais 4 cl

Jameson 8.80 €

Les classiques

Pommeau de Normandie | 10 cl 7.60 €

Lieu Roussel – Maertens

Porto Rouge ou blanc | 10 cl 6.50 €

Martini Rosso ou Blanco | 6 cl 6.20 €

Martini 6 cl - Tonic 14 cl | 7.80 €

Martini Gin 8 cl | 10.50 €

6 cl Martini Blanc et 2 cl Gin Bombay Sapphire

Gin Bombay S. 4 cl - Tonic 14 cl | 10.50 €

Vodka Éristoff 4 cl - Orange 14 cl | 10.50 €

Campari | 6 cl 7.20 €

Campari 4 cl - Orange 12 cl | 8.50 €

Suze | 6 cl 5.00 €

Suze Cassis | 7 cl 6.50 €

Muscat de Rivesaltes AOC | 10 cl 6.30 €

Ricard ou Pastis 51 | 2 cl 5.00 €

Perroquet ou Tomate | 3 cl 5.30 €

Rhum | Vodka | Gin

4 cl | 9.50 €

Rhum Bacardi

Vodka Éristoff

Gin Bombay Sapphire

Nos Spritz | 20 cl

10.80 €

Apérol Spritz | Apérol 4 cl, pétillant,
eau gazeuse

Saint-Germain | Liqueur Saint Germain 4 cl,
pétillant, eau gazeuse

Campari Spritz | Campari 4cl, pétillant,
eau gazeuse



Photo non contractuelle.

L'abus d'alcool est dangereux pour votre santé,
à consommer avec modération.

Cocktails

Le Mermoz 12 cl	8.80 €
<i>Pétillant, guignolet, griotte</i>	
Le Couchant 12 cl	8.80 €
<i>Pétillant, Grand-Marnier, jus d'orange, sirop de grenadine</i>	
L'horizon 12 cl	8.80 €
<i>Pétillant, curaçao, cointreau</i>	
Pays d'Auge 12 cl	9.90 €
<i>Crème de mûre et de cassis, Calvados, Cidre fermier Maertens</i>	
Américano 8 cl	9.90 €
<i>Campari, Martini Rosso et dry</i>	

Les eaux

50 cl | 4.50 € 100 cl | 6.50 €

Évian

Badoit Verte

Perrier Fines Bulles

Blue Lagoon 8 cl	11.50 €
<i>Vodka Éristoff 4cl, curaçao bleu, jus de citron</i>	
Gin Fizz 18 cl	11.50 €
<i>Gin Bombay Sapphire 4cl, jus de citron jaune, sirop sucre de canne et tonic</i>	
Lynchburg Lemonade 18 cl	12.00 €
<i>Whisky 4cl Jack Daniel's N°7, Cointreau, quartiers et jus citron vert, cassonnade et limonade</i>	

Suggestion du barman | sur tableau

Cocktails sans alcools

20 cl | 6.20 €

Coucher de soleil

Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine

Zen & K

Jus d'ananas, sirop de framboise et de fraise

Boissons Fraîches

			
Coca-cola, Coca-zéro 33 cl			5.00 €
Fuzetea pêche 25 cl			4.80 €
Sprite 25 cl			4.80 €
Perrier, Perrier tranche/sirop 33 cl			5.00 €
Orangina 25 cl			4.80 €
Schweppes Tonic ou Agrumes 25 cl			4.80 €
Jus de fruit Granini 25 cl			4.80 €
<i>Tomate, abricot, ananas, orange, ...</i>			
Jus de pomme Maertens 25 cl			4.80 €
Limonade ou Diabolo 25 cl			3.80 €
Sirop à l'eau 25 cl			3.00 €
Lait au sirop 25 cl			3.80 €

Sirop au choix

Menthe, grenadine, fraise, citron,
framboise, pêche, violette

Les rajouts | 0.30 €

Tranche de citron/rondelle ou 1 sirop

Cidre du Pays d'Auge

Lieu Roussel - Maertens	 25 cl	 75 cl
Cidre Fermier AB	5.00 €	14.90 €
Jus de pomme	4.80 €	

Les bières

	25 cl	50 cl
Pression		
1664 Blonde 5°	4.80 €	9.50 €
Grimbergen Blonde 6,6°	5.00 €	9.80 €
Panaché 5°	4.80 €	9.50 €
<i>bière blonde 1664 et limonade</i>		
Monaco 6,6°	5.30 €	9.80 €
<i>panaché et sirop de grenadine</i>		
Picon 18°		
et Bière Blonde 1664 5°	5.60 €	10.20 €
Bouteilles		
Desperados 5,9° 33 cl		6.90 €
Pelfort Brune 6,5° 33 cl		6.90 €
1664 Blonde 25 cl		5.80 €
<i>(bière sans alcool 0,04%)</i>		



Photo non contractuelle.

L'abus d'alcool est dangereux pour votre santé, à consommer avec modération.

Les Bulles

Pétillant

AOC VOUVRAY Bernard Fouquet

Méthode traditionnelle Brute

 12 cl

8.00 €

 75 cl

42.00 €

Champagne brut

Domaine familial DRAPPIER

cuvée Carte d'Or

12.50 €

72.00 €

RUINART «R» BRUT

95.00 €



Photo non contractuelle.

Les vins

Nos rouges

Vin rouge du moment

Selon disponibilité, demander conseil à notre équipe

VALLÉE DE LA LOIRE

AOP Saint-Pourçain - La Ficelle | Domaine de la Chinière

Parfait équilibre entre légèreté et fruité

AOP Bourgueil AÛ – Cuvée Déchaînée

Domaine Lamé Delisle Boucard

Frais, léger, aux arômes élégants de fruits rouges et noirs

AOC Saumur Champigny | Domaine Filliatreau

Léger, gourmand et friand

AOC Chinon BIO – Le Temps des Cerises

Domaine de la Noblaie – Cépage : Cabernet Franc

Rond et soyeux en bouche, nez sur fruits rouges

BOURGOGNE

AOC La Forêt – Pinot Noir | Domaine Joseph Drouhin

Plein de charme, frais et fruité, une grande élégance

BORDEAUX

AOC Saint-Émilion Grand Cru Mathilde

Château La Fleur Morange

 15 cl

 45 cl

 75 cl

 15 cl

4.70 €

 45 cl

14.00 €

 75 cl

23.50 €

5.30 €

15.40 €

26.20 €

6.80 €

20.10 €

33.00 €

6.30 €

18.50 €

30.80 €

 15 cl

8.20 €

 45 cl

24.10 €

 75 cl

40.50 €

 15 cl

7.70 €

 45 cl

22.80 €

 75 cl

37.80 €

Les vins

Nos blancs

Vin blanc du moment

Selon disponibilité, demander conseil à notre équipe

BOURGOGNE

AOC Laforêt Chardonnay | de Joseph Drouhin

Plein de vie ! Une bonne palette d'arômes et de saveurs

AOC Saint-Véran | de Joseph Drouhin | Cépage chardonnay

Un vin riant, d'une grande fraîcheur ! Une grande rondeur, subtiles notes musquées

AOC Chablis Le Finage | La Chablisienne

Notes d'épices douces avec des arômes fruités, une légère pointe végétale et citronnée

LA LOIRE

AOC Coteaux-du-Layon

Vin liquoreux / moelleux

AOC Saint-Pourçain | Domaine de la Chinière

Vin blanc sec, fruité et frais

AOC Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie

Domaine des Hautes Cottières | Vendangé à la main

AOC Saumur | Lena Filliatreau

L'archétype du saumur blanc ! Extrêmement polyvalent, du fruit et une grande vivacité

AOC Quincy  | Domaine Mardon

Un vin rond et fruité

AOC Pouilly Fumé - Petit F. | Domaine Michel Redde et Fils

Un sauvignon tendu et minéral

AOC Sancerre | Domaine DURAND

Frais et élégant aux arômes d'agrumes, de fruits blancs et de notes minérales

 15 cl

 45 cl

 75 cl

 15 cl

7.70 €

 45 cl

23.10 €

 75 cl

37.90 €

9.20 €

27.30 €

45.00 €

9.20 €

27.30 €

45.00 €

 15 cl

6.60 €

 45 cl

18.80 €

 75 cl

31.00 €

4.90 €

14.30 €

24.00 €

5.20 €

15.20 €

25.00 €

6.10 €

17.90 €

29.40 €

7.40 €

21.90 €

36.00 €

9.20 €

27.30 €

45.00 €

8.80 €

26.10 €

43.00 €

Nos rosés

Vin rosé du moment

Selon disponibilité, demander conseil à notre équipe

PROVENCE

Bastide de Blacailloux  - IGP du Var | Cuvée Saint Probase

Nez fruité et floral sur des notes de litchi, de poire et de fleur blanche

AOC Côtes de Provence - Cru classé « Cuvée Saint-M »

Château Saint Maur

Cuvée élégante et fine à la fraîcheur de petits fruits rouges et de fleurs blanches

VALLÉE DE LA LOIRE

 **Bourgueil AOP – La Romantique**

Domaine Lamé Delisle Boucard

AOC Saint-Pourçain | Domaine de Chinière

Vin rosé sec, léger et fruité

 15 cl

 45 cl

 75 cl

 15 cl

5.40 €

 45 cl

15.90 €

 75 cl

26.00 €

7.70 €

23.10 €

37.90 €

 15 cl

4.90 €

 45 cl

14.30 €

 75 cl

24.00 €

4.80 €

14.20 €

23.80 €

Nos fruits de mer

Pour une personne

Plateau de fruits de mer royal

69.00 €

1/2 Homard du Vivier, 1/2 Tourteau, 4 Langoustines, 4 Huîtres Asnelles N°3, Bulots, Bigorneaux, Amande, Crevettes Roses & Grises

Plateau de fruits de mer

45.00 €

1/2 Tourteau, 4 Huîtres Asnelles N°3, 4 Langoustines, Bulots, Bigorneaux, Amande, Crevettes Roses & Grises

Plateau de crustacés cuits **45.00 €**

1 Tourteau, 6 Langoustines, Bulots, Bigorneaux, Crevettes Roses & grises

Assiette de L'Écailleux **29.90 €**

1/2 Tourteau, 2 Langoustines, 2 Huîtres Asnelles N°3, Bulots, Bigorneaux, Amande, Crevettes Roses & Grises

Assiette Dégustation **21.90 €**

2 huîtres, 2 langoustines, 1 amande, bulots, bigorneaux, crevettes roses et grises

La mer a ses caprices ! Certains produits peuvent être manquants...

Coquillages et Crustacés

Composez votre plateau sur place ou à emporter

Nos Huîtres de Normandie

Huîtres Asnelles N°3 "Pleine Mer"
Christophe Lévêque de Grandcamp

Les 6	16.50 €
Les 9	22.50 €
Les 12	28.50 €

Crevettes Grises La portion	11.80 €
Crevettes Roses Les 12	14.50 €
Bulots La portion	14.50 €
Langoustines Les 8	20.80 €
Tourteau +/- 500g	18.90 €
1/2 Homard du vivier	24.50 €
Homard du vivier	49.00 €

Les moules

Marinières
14.00 €

À la crème
15.00 €

Au curry
16.00 €

Au camembert
16.00 €

Ajout garniture au choix 4.50€ :
frites, feuilles de salade, riz, pommes de terre ou pâtes



Photos non contractuelles.

Nos entrées

Élaborées par notre équipe de cuisiniers

Fantaisie de saumon

20.50€

Saumon fumé, rillettes et tartare de saumon, toasts, quenelle de chantilly à l'aneth

Smoked salmon, salmon rillettes and tartar, toast, dill whipped cream quenelle

Foie gras de canard mi-cuit maison

20.50 €

Toasts et confiture d'oignons confits (préparé avec des spiritueux)

Semi-cooked duck foie gras, brioche toast and candied onion jam (prepared with spirits)

6 huîtres chaudes

19.80 €

Avec fondue de poireaux au cidre et au curry

Hot oysters with cider and curry leek fondue

Soupe de poisson

15.90 €

Croûtons aillés, rouille, emmental râpé

Fish soup, Garlic croutons, rust, grated emmental

Camembert pané

15.50 €

Sur son lit de salade, noix

Breaded Camembert, salad, walnuts

Homard du vivier | 54.00 €

Grillé sauce beurre blanc à l'estragon

Grilled fish tank lobster, tarragon white butter sauce



Photo non contractuelle

Sole

Selon cours et arrivage

Beurre Meunière ou Plancha

Sole fish with meunière butter sauce or Cooked plancha on the plancha

Nos plats

Élaborés par notre équipe de cuisiniers

Le coin du boucher

Filet de Bœuf aux cèpes

30.50 €

(viande bovine 180g environ) Gratin Dauphinois, brocolis

180g of Beef fillet with porcini mushrooms and potatoes

Tartare de Bœuf Assaisonnement maison

25.30 €

(viande bovine 180g environ) Frites / Salade

180g piece of raw beef, homemade seasoning with frites and salad

Faux-filet sauce camembert

21.50 €

(viande bovine 180g environ) Frites / Salade

180g piece of sirloin, camembert sauce with fries and salad

Rognon de Veau

28.50 €

avec des pommes fruits, flambé au Calvados

Gratin Dauphinois, brocoli

Veal kidneys flambéed with Calvados with apple and potatoes

Salade Terre & Mer

41.00 €

1/2 homard, foie gras de canard maison & ses toasts, magret de canard fumé, avocat, feuilles de salade. ½ lobster, homemade duck foie gras & toasts, smoked duck breast, lawyer, salad.

Côté mer

Choucroute de la Mer

28.80 €

Choux safrané, Rouget Barbet, Lieu Noir Fumé, Saumon, Moules, PDT Vapeurs, sauce crème au cerfeuil

Saffron cabbage, Red Mullet, Smoked Pollack, Salmon, Mussels, Steamed PDT, chervil cream sauce

Aile de Raie, beurre noisette

22.50 €

Câpres, Pommes de terre, brocoli

Skate wing, brown butter with capers, steamed potatoes and broccoli

Pavé de saumon à la plancha, sauce béarnaise

23.80 €

Riz façon pilaf, brocoli

Salmon steak, Béarnaise sauce, pilaf-style rice, broccoli

Calamars à l'Armoricaïne

25.80 €

Riz façon pilaf

Squid with Armorican sauce, pilaf-style rice

🔥 : entrée chaude

Tous nos plats sont faits maison.

Nos salades

César 17.20€

Salade, émincé de poulet croustillant, copeaux Grana Padano, croûtons, tomate, œuf dur, sauce César

Chèvre 17.80€

Toasts de chèvre chaud au thym et miel, feuilles de salade, chips de lard fumé, pomme, noix, tomate

Tropicale 19.90€

Salade, avocat, tomate, gambas et crevettes, saumon fumé, pamplemousse, fenouil, vinaigrette aux agrumes

Notre Burger 17.90€

accompagnés de frites

Pain burger, *steak haché env. 150g black Angus (O. Irlande)*

cornichon aigres doux, cheddar oignon rouge, tomate, feuille de salade

Formules midi

Servi du lundi au vendredi 14h30

Hors Juillet-Août, Week-ends,
Jours Fériés et Jours de Fêtes

Entrée | Plat | Dessert 24.00 €

Entrée | Plat ou Plat | Dessert 20.00 €

Plat | Café gourmand 22.00 €

Sur ardoise

Garnitures au choix

Choose your garnish

Pâtes, riz, pommes de terre,
Frites, feuilles de salade

Supplément par garniture rajoutée 4.50 €

Menu Mermoz 38.80 €

Entrée | Plat | Dessert

Aucun changement n'est possible.

En cas de forte affluence l'attente peut être importante entre chaque plat. Merci pour votre patience.

Entrée au choix

- 5 Huîtres Asnelles N°3
- Soupe de Poisson
Croûtons Aillés, Rouille, Fromage râpé
- Camembert Pané sur lit de Salade, Noix

Plat au choix

- Pavé de saumon à la plancha, sauce béarnaise
riz façon pilaf, brocoli
- Aile de raie, beurre noisette
Câpres, pommes de terre vapeurs, brocoli
- Faux-Filet, sauce camembert - Frites, salade
(Viande bovine de 180g environ)

Duo de fromage Normand AOP

OU

Dessert au choix

- Moelleux au Chocolat, Crème Anglaise
- Pot Irlandais, chantilly
Mousse chocolat glacée, aromatisée au whisky
- Brioche Perdue
Aromatisée au Rhum et sa boule de glace vanille
- Tarte Normande
- Vacherin Cerise
Meringue, sorbet cerise, griottes liqueur, chantilly
- Coupe glacée : 1 Dame Blanche OU 1 liégeois
OU 1 coupe de glace 3 boules

Menu enfant 13.00€

Servi jusqu'à 10 ans

Aiguillette de poulet pané aux corn-flakes, Frites
ou Tagliatelles de Poisson

1 Boule de Glace Vanille aux Smarties
ou 1 Gourde POM'POTES

1 Verre 20cl de jus de pomme ou diabolos
ou sirop à l'eau

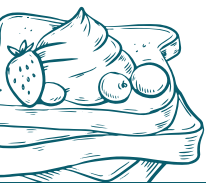
La maison n'accepte pas les paiements
par chèque ni les titres restaurants papiers

Le poids des viandes et des poissons sont
indiqués avant cuisson

La liste des allergènes est à disposition sur
demande

Desserts

- | | |
|---|---------------|
| Moelleux au chocolat
Crème anglaise, chantilly | 9.80 € |
| Tarte Normande | 8.80 € |
| Tarte tatin
et sa boule de glace vanille | 9.90 € |
| Brioche perdue
Aromatisé au rhum et sa boule de glace vanille | 9.80 € |



Desserts glacés

- | | |
|--|---------------|
| Profiteroles sauce chocolat
(2 choux, boule de glace vanille et chantilly) | 9.90 € |
| Vacherin cerise
(meringue, sorbet cerise, griotte, chantilly) | 9.20 € |
| Pot Irlandais
Mousse au chocolat glacée, aromatisé au whisky | 9.20 € |



Coupes glacées «Liégeois» – *Sundae* **9.20 €**

- Café – Coffee**
2 boules café, topping café, chantilly
- Chocolat – Chocolate**
2 boules chocolat, sauce chocolat, chantilly
- Caramel**
2 boules caramel, sauce caramel beurre salé, chantilly
- Dame Blanche**
2 boules vanille, sauce chocolat, chantilly

Nos glaces

Les parfums

Crèmes glacées – *Ice cream*

Chocolat, vanille, café, fraise, pistache, nougat, rhum-raisins, caramel

Sorbets

Citron vert, cerise, mangue, framboise, pomme

- | | | |
|--------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Coupe 1 boule
3.00 € | Coupe 2 boules
5.80 € | Coupe 3 boules
8.50 € |
|--------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|



Suppléments | 1.80 €

Extra charge

Topping / sauces
Chantilly
Coulis de fruits rouges
Crème anglaise

Duo de fromage Normand AOP

9.80 €

Les Gourmands Accompagnés de 4 mignardises

Café Gourmand | 9.90 €

Café, décaféiné ou noisette

Café Gourmand Supérieur | 11.90 €

Thé, café-crème ou chocolat



Photo non contractuelle.

Coupes glacées gourmandes

10.80 €

Banana split

1 boule de glace chocolat, 1 fraise, 1 vanille, banane fruit, sauce chocolat, chantilly

Mermoz

1 boule de glace caramel, 1 nougat, 1 chocolat, pralines roses concassées, sauce caramel beurre salé, chantilly

Fleur de Normandie

1 boule de glace caramel, 1 pomme, 1 vanille, pomme fruit, sauce caramel beurre salé, chantilly

Forêt noire

1 boule de glace chocolat, 1 cerise, 1 vanille, griotte à la liqueur, chantilly

Magenta

1 boule de glace pistache, 1 framboise, 1 nougat, pralines roses concassées, coulis de fruits rouges, chantilly

Merveilleuse

1 boule de glace citron vert, 1 framboise, 1 cerise, 1 mangue, coulis de fruits rouges, chantilly

Roger's

1 boule de glace cerise, framboise, mangue, coulis de fruits rouges, meringue, chantilly



Photo non contractuelle.



Photo non contractuelle.

Coupes spiritueuses

11.80 €

Colonel

2 boules de sorbet citron vert, 2cl de vodka Éristoff

Martiniquaise

2 boules de glace rhum-raisins, 2cl de rhum Bacardi Ambré

Normande

2 boules de sorbet pomme, 2cl de calvados 4 ans d'âge Maertens

Champêtre

1 pomme, 1 framboise, 2 cl de crème de framboise



Photo non contractuelle.

Boissons chaudes

Café ou Chocolat

Les cafés et le chocolat proviennent de la maison Cafés Richard

Expresso 6 cl	2.50 €
Déca 6 cl	2.70 €
Expresso allongé 12cl	2.80 €
Déca allongé 12cl	3.00 €
Double expresso 12 cl	4.90 €
Double déca 12 cl	5.10 €
Café crème 12 cl	4.90 €
Déca crème 12 cl	5.10 €
Chocolat chaud 14 cl	5.10 €
Chocolat viennois 12 cl	6.00 €
Café viennois 12 cl	5.50 €
Cappuccino 14 cl	5.80 €
Mokaccino 14 cl	6.50 €
Latte Macchiato vanille 14 cl	6.50 €
Lait chaud 12 cl	4.50 €

Supplément

Pichet lait froid ou chaud 10 cl	0.80 €
Rondelle citron	0.30 €
Goutte de lait 1 cl	0.30 €

Thés & Infusions

5.40 €

Naturels et Gastronomiques de Lydia Gautier

Thés noirs

All Day T (Sri Lanka)
Comte Grey Bio (Bergamote)
India Mood (épices & écorce de yuzu)

Thé blanc / Thé vert

Jasmin blanc Bio (au jasmin & pétales de rose)

Thés verts

Kukicha Bio (japon)
Morocco Spirit (menthe douce)
T Revive Bio (citronnelle & gingembre)

Tisanes vertueuses

T Relax Bio (tilleul, verveine & camomille)
Granotcha Bio (sarrasin & orge)

Les Coffees

12.00 €

Irish

whisky irlandais 4cl, sirop sucre de canne,
expresso & chantilly

Normandy

Calvados fine 4 ans d'âge 4cl, sirop sucre
de canne, expresso & chantilly

French

Cognac 4cl, sirop sucre de canne, expresso
& chantilly

Les digestifs

4 cl

Eau-de-vie	8.50 €
Poire, Cognac, Armagnac	
Liqueur	8.50 €
Cointreau, Grand-Marnier, Get 27, Get 31 Bailey's	

Les Calvados AOC | 4 cl

Fine Pays d'auge 4 ans d'âge – Maertens.
6.80 €

Calvados hors d'âges 4 cl

12 ans – Maertens | **10.50 €**

18 ans – Camut | **17.00 €**

30 ans – Huet Cordon Or | **23.00 €**



Photo non contractuelle.

L'abus d'alcool est dangereux pour votre santé, à consommer
avec modération.