

# Les Classiques Des XIII Arches

## LES ENTREES

Foie gras frais maison <i>chutney du moment (+5 euros formule Menu)</i>	15.90
Terrine du moment <i>voir la suggestions de l'ardoise</i>	12.90
Entrées du moment <i>voir les suggestions de l'ardoise</i>	11.50
Assiette de bulots & mayonnaise	9.90
Assiette de crevettes & mayonnaise	11.50

6 huîtres n°3 du Cotentin	13.00
---------------------------	-------

*Notre Ostréiculteur Paul BLUZAT élève ses huîtres à Saint Vaast la Hougue et Denneville*

Assiette du matelot <i>huîtres, bulots, crevettes</i>	14.90
---	-------

## LES POISSONS

Les poissons du jour <i>voir notre ardoise selon arrivage</i>	21.90
---	-------

*Tous nos poissons sont frais*

## LES VIANDES

L'Italie en Steak tartare <i>salade et frites fraîches</i> <b>Viande bovine de race normande</b>	19.90
Cœur de rumsteak <i>snacké trois poivres</i> <b>Viande bovine de race normande</b>	20.90
Viande du marché <i>voir les suggestions de l'ardoise</i>	19.90

Nous travaillons depuis de nombreuses années avec des producteurs locaux qui nous délivrent le fruit de leur travail tout au long de l'année. C'est une démarche de qualité afin de satisfaire nos clients mais également une démarche citoyenne pour faire vivre notre territoire

**C'est pour cela que nous adressons un grand Merci à tous nos producteurs**

Notre Maraicher **Le petit coin Bio de la famille Lebreuilly** les Aubin à Bretteville sur Ay  
Notre Boucher **la Chaiseronne à Brecey** viande bovine de race Normande élevée et abattue en Normandie  
La chèvrerie de la Huberdière **Monsieur Marecal** pour son fromage de chèvre  
L'étable avec la **Famille Laisné** et ses produits laitiers de Portbail sur mer  
Notre pêcheur **David Latrouite** et ses beaux poissons Dorade Bar Seiche Crustacés etc  
Notre Mareyeur **Michael Leblacher** qui sélectionne pour nous les meilleurs Homards, Tourteau et Bulot en pêche locale  
La ferme du **petit Manoir à Valdalière** et ses produits laitiers **Bio** Lait et crème fromage blanc  
Notre productrice de fraises et fruits rouges **Alexandra Tirel** à Bretteville sur Haye  
La ferme aquaponique du cotentin **avec Laurent Queffelec** pour le mesclun les micro pousses et les truites

## Les Classiques Des XIII Arches

### LES FRUITS DE MER

---

Assiette de bulots & mayonnaise	9.90
Assiette de crevettes & mayonnaise	11.50
Tourteau mayonnaise	14.90

*Les bulots, tourteaux et autres crustacés sont pêchés sur la côte des Isles, face à Portbail*

6 huîtres n°3 du Cotentin	13.00
9 huîtres n° 3 du Cotentin	16.00
12 huîtres n° 3 du Cotentin	19.00

*Notre ostréiculteur Paul BLUZAT élève ses huîtres à Saint Vaast la Hougue et Denneville*

Assiette du matelot <i>huîtres, bulots, crevettes</i>	14.50
Assiette de fruits de mer <i>huîtres, bulots, crevettes, tourteau, langoustines</i>	23.00
Plateau de fruits de mer <i>huîtres, bulots, crevettes, tourteau, langoustines</i>	34.00
La Grande Assiette des XIII <i>demi-homard, huîtres, bulots, crevettes, tourteau, langoustines</i>	39.00

Homard entier de la Côte, grillé sauce chien <i>sur commande selon saison</i>	39.00
---	-------

*Les Homards sont pêchés sur la côte des Isles*

### LES MOULES

---

*Moules de Normandie servies uniquement durant la saison de pêche. Elles sont accompagnées d'un bol de frites fraîches*

Moules à la marinière	15.50
Moules à la Normande	15.90

#### Chers clients

Vous êtes de plus en plus soucieux de la qualité et de la provenance de votre alimentation, aussi nous nous efforçons de vous proposer, tout au long de l'année, sur la quasi totalité de notre carte, des produits frais et de saison, cuisinés sur place par une équipe de professionnels. Certains de ces produits peuvent subir des ruptures, c'est pourquoi nous souhaitons vous informer et nous excuser pour ce désagrément éventuel.

Nous vous remercions de votre soutien dans cette démarche de qualité.

Boisson non comprise

## Les Classiques Des XIII Arches

### LES FROMAGES

---

Les trois Seigneurs de Normandie <i>Camembert, Pont l'Evêque, Livarot A.O.C au lait cru</i>	7.50
Le Chèvre frais fermier <i>chutney pommes poivrons rouge et piment d'Espelette</i> <i>Chèvrerie de la huberdière</i>	7.50

### LES DESSERTS DES XIII ARCHES

---

Crème brûlée à la <i>Vanille de Madagascar lait et oeuf bio de la ferme du petit manoir</i>	8.50
Mousse au chocolat <i>ariaga noir 59% de chez Valrhona tuile noisette</i>	8.50
Café ou Thé gourmand	8.50
Rhum Arrangé gourmand 8.50	
Salade de fruits de saison <i>tuile noisette</i>	8.50
Dessert du jour <i>voir la suggestions de l'ardoise</i>	8.50

***Tous nos desserts sont faits-maison***

### LES GLACES

---

<b>Café liégeois</b> glace café et vanille coulis de café chantilly maison	8.00
<b>Colonel</b> glace citron et vodka	8.00
<b>Fraise Melba</b> coulis fruits rouges chantilly maison	8.00

