

Les Classiques Des XIII Arches

LES ENTREES

Foie gras frais maison <i>chutney abricot poivre de Malabar (+5 euros formule Menu)</i>	14.90
Terrine Basquaise <i>veau poulet chorizo chutney poivron piment d'espellette</i>	12.90
Entrée du moment <i>voir les suggestions de l'ardoise</i>	11.50
Assiette de bulots & mayonnaise	9.50
Assiette de crevettes & mayonnaise	10.90
6 huîtres n°3 du Cotentin	11.90
<i>Notre Ostréiculteur Paul BLUZAT élève ses huîtres à Saint Vaast la Hougue et Denneville</i>	
Assiette du matelot <i>huîtres, bulots, crevettes</i>	13.90

LES POISSONS

Les poissons du jour *voir notre ardoise selon arrivage* 20.90

Tous nos poissons sont frais

LES VIANDES

Steak tartare du Chef <i>salade et frites fraîches</i> Viande bovine de race normande	17.90
Cœur de rumsteak <i>snacké poivre vert</i> Viande bovine de race normande	19.50
Viande du marché <i>voir les suggestions de l'ardoise</i>	18.90

Notre boucher La Chaisseronne à Brecey dans la Manche nous propose une viande de terroir de race Normande élevée et abattue en Normandie. Les éleveurs sont sélectionnés selon un cahier des charges rigoureux. Ils exercent leur métier avec passion et rigueur et sont soucieux du bien être de leurs animaux

Boisson non comprise

Les Classiques Des XIII Arches

LES FRUITS DE MER

Assiette de bulots & mayonnaise	8.80
Assiette de crevettes & mayonnaise	9.90
Tourteau mayonnaise	13.90

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

6 huîtres n°3 du Cotentin	11.90
8 huîtres n° 3 du Cotentin	12.90
12 huîtres n° 3 du Cotentin	18.90

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

Assiette du matelot <i>huîtres, bulots, crevettes</i>	13.90
Assiette de fruits de mer <i>huîtres, bulots, crevettes, tourteau, langoustines</i>	21.50
Plateau de fruits de mer <i>huîtres, bulots, crevettes, tourteau, langoustines</i>	32.00
La Grande Assiette des XIII <i>demi-homard, huîtres, bulots, crevettes, tourteau, langoustines</i>	38.00

Homard entier de la Côte, grillé sauce chien <i>sur commande selon saison</i>	38.00
---	-------

Les Homards sont pêchés sur la côte des Iles

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	15.00
Moules à la Normande	15.50

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>	6.50
Le Chèvre frais fermier <i>chutney pomme poivron rouge et piment d'espelette</i>	6.50

LES DESSERTS DES XIII ARCHES

Crème brûlée à la Vanille <i>lait et oeufs bio de la ferme du petit manoir</i>	7.00
Parfait fruits rouges <i>fraise framboise groseille biscuit thé matha pistache</i>	8.50
Mousse au chocolat <i>ariaga noir 59% tuile amandes et caramel beurre salée</i>	7.00
Café ou Thé gourmand <i>crème brûlée, panacotta caramel, tartelette citron fruits rouges</i>	7.50
Rhum Arrangé gourmand <i>crème brûlée, panacotta caramel, tartelette citron fruits rouges</i>	8.00
Salade de fruits frais de saison <i>tuile noisette</i>	7.00

Tous nos desserts sont faits-maison

LES GLACES

Café liégeois glace café et vanille coulis de café chantilly maison	7.50
Colonel glace citron et vodka	7.50
Fraise Melba coulis fruits rouges chantilly maison	7.50

Boisson non comprise

