

Les Classiques Des XIII Arches

LES ENTREES

Foie gras frais maison <i>fruits rouges et piment d'Espelette (+5 euros formule Menu)</i>	14.90 €
Salade Bangkok <i>crevettes et gambas pamplemousse vinaigrette thaï épicée aux noix de cajou</i>	11.90 €
Terrine tout cochon façon 13 Arches <i>et sa fine tranche de foie gras assaisonnement ravigote</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 €
---------------------------	---------

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

Assiette du matelot <i>huîtres, bulots, crevettes</i>	13.90 €
---	---------

LES POISSONS

Le poisson du jour <i>voir notre ardoise selon arrivage</i>	19.90 €
---	---------

Tous nos poissons sont frais

LES VIANDES

Steak tartare du Chef <i>salade et frites maison</i> Viande bovine de race normande	16.90 €
--	---------

Tataki de coeur de rumsteak <i>snacké trois poivres réduction miel soja</i> Viande bovine de race normande	18.50 €
---	---------

Viande du marché de coeur de rumsteak <i>snacké voir les suggestions de l'ardoise</i>	17.90 €
---	---------

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	12.90 €

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>	30.00 €
La Grande Assiette des XIII <i>demi homard, huîtres, bulots, crevettes, tourteau, langoustines</i>	35.00 €

Homard entier de la Côte, grillé sauce chien <i>sur commande selon saison</i>	35.00 €
---	---------

Les Homards sont pêchés sur la côte des Iles par David Latrouite, marin pêcheur à Denneville plage

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	14.00 €
Moules à la Normande	14.50 €

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> Chèvrerie de la Huberdière	6.50 €

LES DESSERTS DES XIII ARCHES

Crème brûlée à la <i>Vanille du Mexique et au Lait bio de la ferme du petit manoir</i>	7.00 €
Yuki crémeux chocolat blanc <i>jus de uzu, dacquoise thé matha et ananas et kiwi</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, mousse chocolat caramel, tartelette fruits rouge</i>	7.50 €
Rhum Arrangé gourmand <i>crème brûlée, mousse chocolat caramel, tartelette fruits rouge</i>	8.00 €
Salade de fruits frais maison	7.00 €

Tous nos desserts sont faits maison

LES GLACES

Café liégeois glace café vanille coulis de café chantilly	7.50 €
Chocolat liégeois glace chocolat vanille chocolat chaud chantilly	7.50 €
Banana Split glace chocolat fraise vanille chocolat chaud chantilly	7.50 €
Colonel glace citron vodka	7.50 €
Dame blanche glace vanille chocolat chaud chantilly	7.50 €

Boisson non comprise