

Amuses-bouche

| | |
|---|---------------|
| Crevettes panées (pour 2 personnes) | 6.00 € |
| Rillettes de poissons (pour 2 personnes) | 6.00 € |

Entrées

| | |
|---|------------------------------------|
| Soupe de poissons maison à volonté | 12.00 € |
| <i>Fresh fish soup at will (contains seafood)</i> | |
| Tartine de saumon fumé par nos soins, œuf mollet | 16.50 € |
| <i>Smoked salmon, poached egg</i> | |
| ½ Homard à la mayonnaise | 21.50 € |
| <i>½ lobster with mayonnaise</i> | |
| Tarama maison aux œufs de cabillaud fumé | 12.00 € |
| <i>Tarama with smoked cod eggs</i> | |
| Emietté de crabe rémoulade de céleri | 16.50 € |
| <i>Minced Crab tartar and celery</i> | |
| Tartare de thon, saveur de sésame | 16.50 € |
| <i>Tuna tartar with sesame flavor</i> | |
| Croquettes de crevettes sur lit de salade | 16.50 € |
| <i>Shrimp croquettes and salad</i> | |
| Escargots marinés au Chablis | 7.50 € les 6/14.50 € les 12 |
| <i>Snails marinated in Chablis</i> | |
| Filets de harengs et ses Ratte du pays | 10.50 € |
| <i>Fillet of herring with potatoes</i> | |
| Six huîtres chaudes, sabayon de champagne | 21.50 € |
| <i>Six warm oysters with sabayon of champagne</i> | |
| Saint-Jacques meunière ou plancha (selon arrivage) | 22.00 € |
| <i>Scallop grilled or meunière</i> | |

Salades

| | |
|---|----------------|
| Salade composée de homard | 29.00 € |
| <i>Salad with lobster</i> | |
| Salade composée de gambas grillées | 29.00 € |
| <i>Salad with grilled prawns</i> | |



**LE TOUQUET
PARIS-PLAGE**

Fruits de Mer

| | |
|---|----------------------------|
| LE PLATEAU PRESTIGE (par personne) | 55.50 € |
| ½ homard, ½ tourteau, 4 langoustines, 6 huîtres Fines de Normandie n°3, bulots, crevettes roses et grises | |
| <i>Half lobster, ½ edible crab, 4 scampis, 6 oysters Fines de Normandie n°3, whelks, prawns and shrimps</i> | |
| L'ASSIETTE (par personne) | 37.50 € |
| ½ tourteau, 4 langoustines, 4 huîtres Fines de Normandie n°3, bulots, crevettes roses et crevettes grises | |
| <i>½ edible crab, 4 scampis, 4 oysters Fines de Normandie n°3, whelks, prawns and shrimps</i> | |
| Crevettes roses ou Crevettes grises | 14.50 € |
| Bulots | 14.50 € |
| Buisson de 8 langoustines | 22.50 € |
| Tourteau | 15.00 € |
| Pinces de Tourteau | prix selon arrivage |
| ½ Homard mayonnaise | 21.50 € |

Huîtres

| | |
|---|-------------------------------------|
| Fine de Normandie n°2 | 16.00 € les 6/26.00 € les 12 |
| <i>Oysters Fine de Normandie n°2</i> | |
| Fine de Normandie n°3 | 12.00 € les 6/20.00 € les 12 |
| <i>Oysters Fine de Normandie n°3</i> | |
| Fine de Claire n°2 | 18.00 € les 6/30.00 € les 12 |
| <i>Oysters Fine de Claire n°2</i> | |
| Fine de Claire n°3 | 15.00 € les 6/24.00 € les 12 |
| <i>Oysters Fine de Claire n°3</i> | |
| Spéciales Gillardeau n°1 | 25.00 € les 6 |
| <i>Oysters Spéciales Gillardeau n°1</i> | |
| Spéciales Gillardeau n°2 | 22.00 € les 6 |
| <i>Oysters Spéciales Gillardeau n°2</i> | |
| Spéciales Gillardeau n°3 | 19.00 € les 6 |
| <i>Oysters Spéciales Gillardeau n°3</i> | |
| Spéciales Gillardeau n°5 | 16.00 € les 6 |
| <i>Oysters Spéciales Gillardeau n°5</i> | |
| Découverte : 3 huîtres Spéciales Gillardeau n°3, 3 huîtres Fines de Claire n°3 et 3 huîtres Fines de Normandie n°3 | 25.00 € |

Grill

| | |
|--------------------------|----------------|
| Bar entier | 33.00 € |
| <i>Whole sea bass</i> | |
| Pavé de saumon | 24.00 € |
| <i>Grilled salmon</i> | |
| Daurade entière | 28.00 € |
| <i>Whole sea bream</i> | |
| Pavé de thon | 26.00 € |
| <i>Tuna Steak</i> | |
| Filet de sebaste | 28.00 € |
| <i>Filet of sebaste</i> | |
| Tronçon de turbot | 36.00 € |
| <i>Turbot</i> | |
| Pavé de flétan | 28.00 € |
| <i>Paved halibut</i> | |

Viande

| | |
|-------------------------|----------------|
| Pièce du boucher | 38.00 € |
|-------------------------|----------------|

Spécialités

| | |
|---|----------------------------|
| Bouillabaisse au homard pour deux personnes | 76.00 € |
| <i>Bouillabaisse with lobster for 2 persons</i> | |
| Bouillabaisse aux langoustines pour deux personnes | 66.00 € |
| <i>Bouillabaisse with langoustines for 2 persons</i> | |
| Homard du vivier grillé | prix selon arrivage |
| <i>Grilled lobster</i> | |
| Homard Bleu Européen | prix selon arrivage |
| <i>Lobster</i> | |

P'TIT MOUSSE à 12.00€

Pavé de saumon vapeur et tagliatelles

Steamed salmon and tagliatelle

Coupe de 3 boules de glace

Ou

Mousse au chocolat

Desserts

| | |
|---|---------|
| Crème brûlée | 9.00 € |
| Ile flottante | 9.00 € |
| Mousse au chocolat | 9.00 € |
| Tarte Tatin | 10.00 € |
| Poire pochée façon "Belle Hélène" | 10.00 € |
| Merveilleux au chocolat | 9.00 € |
| Entremet trois chocolats | 9.00 € |
| Macaron Fruits de saison | 9.00 € |
| Baba au rhum | 10.00 € |
| Tartelette citron meringue | 9.00 € |
| Fromage blanc fermier aux fruits rouges | 9.00 € |
| Café ou thé gourmand | 9.00 € |
| Crêpes Suzette au Grand-Marnier | 14.00 € |
| Soufflé de fruits confits glace, au Grand-Marnier | 9.00 € |
| Vacherin glacé vanille et griottes | 9.00 € |
| Nougat glace | 9.00 € |
| Profiteroles au chocolat | 10.00 € |
| Tarte fine aux pommes * | 10.00 € |

*à commander au début du repas ou 15 minutes d'attente

| | |
|--|----------------|
| Coupe de sorbet ou glace 3 boules | 9.00 € |
| <i>Vanille, chocolat, café, pistache, croquant-rhum, fraise, banane, citron, passion, kiwi, poire, cassis, framboise</i> | |
| Dame blanche | 9.00 € |
| Café liégeois | 9.00 € |
| Chocolat liégeois | 9.00 € |
| Colonel (sorbet citron & vodka) | 9.00 € |
| Lieutenant (sorbet poire & alcool de poire) | 9.00 € |
| Assiette de fromages de la region | 10.00 € |

LE GRILL DE PERARD



Nos prix sont nets en Euros

Boissons chaudes

| | |
|---|--------|
| Café, décaféiné | 2.50 € |
| Grand café, grand décaféiné | 5.00 € |
| Cappuccino, chocolat chaud | 5.00 € |
| Infusion | 3.00 € |
| <i>Verveine, verveine menthe, tilleul, camomille</i> | |
| Thé | 3.00 € |
| <i>Ceylan, earl grey, vert, vert menthe, jasmin, darjeeling, fruits rouges, vanille</i> | |
| Irish coffee | 9.50 € |
| French coffee | 9.50 € |
| Marnissimo | 9.50 € |
| Café Nordiste | 6.00 € |
| Café Marnier | 6.00 € |
| Café Normand | 6.00 € |

Digestifs

| | |
|---|--------|
| Cognac, Calvados, Armagnac | 9.00 € |
| Grand-Marnier, Cointreau | 9.00 € |
| Genièvre de Houlle, Fernet Branca, Sambuca | 9.00 € |
| Get 27, Get 31, Marie Brizard | 9.00 € |
| Tia Maria, Amaretto, Bailey's | 9.00 € |
| Vieux Marc de Champagne, Vieux Marc de Bourgogne | 9.00 € |
| Chartreuse verte, Chartreuse jaune | 9.00 € |
| Eau de vie | 9.00 € |
| <i>Mirabelle, poire, quetsche, framboise, vieille prune</i> | |

Prestiges

| | |
|---|---------|
| Armagnac Marnier Lapostolle XO | 16.00 € |
| Cognac Borderies Camus VSOP | 16.00 € |
| Fine de cognac Hennessy | 16.00 € |
| Calvados pays d'Auge, Morin hors d'âge 15 ans | 16.00 € |
| Rhum Dictador (Colombie) 12 ans | 16.00 € |
| Rhum Angostura (Trinidad & Tobago) 12 ans | 16.00 € |