

Entrées

Soupe de poissons maison à volonté	12.00 €
<i>Fresh fish soup at will (contains seafood)</i>	
Saumon fumé par nos soins	16.50 €
<i>Home smoked salmon</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>	
Emincé de crabe façon tartare rémoulade de céleri	16.50 €
<i>Minced Crab tartar and celery</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>	
Saint-Jacques meunière ou plancha (selon arrivage)	22.00 €
<i>Scallop grilled or meunière</i>	
Filets de harengs et ses rattes du pays	10.50 €
<i>Fillet of herring with potatoes</i>	

Poissons

Bar entier ou en filet simplement grillé	33.00 €
<i>Grilled seabass</i>	
Aile de raie aux câpres et aux salicornes	26.00 €
<i>Skate wing with capers and samphires</i>	
Thon à la plancha	26.00 €
<i>Grilled tuna</i>	
Sole meunière ou grillée	prix selon arrivage
<i>Meunière or grilled sole</i>	
Gigot de lotte aux morilles	36.00 €
<i>Monkfish with morels</i>	
Turbot grillé	36.00 €
<i>Grilled turbot</i>	
Pavé de saumon grillé ou vapeur	24.00 €
<i>Grilled or steam salmon steak</i>	
Pavé de cabillaud vapeur	29.00 €
<i>Steamed cod</i>	
Choucroute de la mer	29.00 €
<i>Sauerkraut of the sea</i>	
Couscous de Gambas	29.00 €
<i>Couscous of gambas</i>	
Tagliatelles de gambas, crème de basilic et ail	24.00 €
<i>Pasta with large prawns with cream of basil and garlic</i>	
Blanquette de poissons	28.00 €
<i>Fish stew in white sauce</i>	
Saint-Jacques meunière ou plancha (selon arrivage)	32.00 €
<i>Scallop grilled or meunière</i>	
Pièce du boucher	38.00 €

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
Half lobster, ½ edible crab, 4 scampis, 6 oysters Fines de Normandie n°3, whelks, prawns and shrimps

L'ASSIETTE (par personne) **37.50 €**
½ tourteau, 4 langoustines, 4 huîtres Fines de Normandie n°3, bulots, crevettes roses et crevettes grises
½ edible crab, 4 scampis, 4 oysters Fines de Normandie n°3, whelks, prawns and shrimps

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**
Oysters Fine de Normandie n°2

Fine de Normandie n°3 **12.00 € les 6/20.00 € les 12**
Oysters Fine de Normandie n°3

Fine de Claire n°2 **18.00 € les 6/30.00 € les 12**
Oysters Fine de Claire n°2

Fine de Claire n°3 **15.00 € les 6/24.00 € les 12**
Oysters Fine de Claire n°3

Spéciales Gillardeau n°1 **25.00 € les 6**
Oysters Spéciales Gillardeau n°1

Spéciales Gillardeau n°2 **22.00 € les 6**
Oysters Spéciales Gillardeau n°2

Spéciales Gillardeau n°3 **19.00 € les 6**
Oysters Spéciales Gillardeau n°3

Spéciales Gillardeau n°5 **16.00 € les 6**
Oysters Spéciales Gillardeau n°5

Découverte : 3 huîtres Spéciales Gillardeau n°3, 3 huîtres Fines de Claire n°3 et 3 huîtres Fines de Normandie n°3 **25.00 €**

MENUS

PERARD à 28.00€

Soupe de poissons à volonté

Fresh fish soup at will (contains seafood)

Ou

Crevettes roses

Prawns

Choix du poissonnier et légumes

Choice of fishmonger and vegetables

Crème Brûlée

Ou

Ile Flottante

Ou

Coupe de 3 boules de glace

DEGUSTATION à 38.00€

Saumon fumé par nos soins

Home smoked salmon

Ou

Soupe de poissons à volonté

Fresh fish soup at will

Ou

6 huîtres Fines de Normandie n°3

6 oysters

Filet de bar rôti et légumes

Roasted seabass and vegetables

Dessert au choix *

* supplément de 4€ pour les crêpes Suzette

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

Spécialités

Bouillabaisse au homard pour deux personnes 76.00 €

Bouillabaisse with lobster for 2 persons

Bouillabaisse aux langoustines pour deux personnes 66.00 €

Bouillabaisse with langoustines for 2 persons.

Homard du vivier grillé prix selon arrivage

Homard Bleu Européen prix selon arrivage

Lobster

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 €
Vacherin glacé vanille et griottes	9.00 €
Soufflé de fruits confits glace, au Grand Marnier	9.00 €
Nougat glacé	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 €
Vanille, chocolat, café, pistache, croquant-rhum, fraise, banane, citron, passion, kiwi, poire, cassis, framboise

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

