

L'INSTITUTION

BRASSERIE DEAUVILLAISE

Cuisson à la braise - Produits strictement sélectionnés



POUR COMMENCER

LES ENTRÉES

- | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------|
| • Les Escargots | Les 6 • 9 € | Les 12 • 17 € |
| • Pressé de crabe et d'avocat au citron | | 25 € |
| • Rillettes aux deux saumons (frais et fumés) | | 16 € |
| • Nems de gambas, sauce aigre douce | | 23 € |
| • Terrine de Foie gras, chutney de poire, brioche toastée | | 27 € |
| • Os à moelle rôti au four, fleur de sel et pain grillé sur la braise | | 19 € |
| • Terrine de campagne Grand-mère au foie de volaille | | 16 € |
| • Soupe de poissons façon Jeannette de la Maison Saiter, croûtons à l'ail, emmental râpé, rouille | | 14 € |
| • Œuf mayonnaise traditionnel, piment d'Espelette, croûtons | | 11 € |
| • Jambon Serrano 18 mois d'affinage, pain de campagne, mousse de chèvre à la truffe | | 19 € |
| • L'assiette Terre Mer à partager (pour 2)
Rillettes de saumon, jambon Serrano,
terrines de campagne, fromages Normands | | 33 € |
| • Caviar Diva « finement salé, légèrement beurré » (30 grs), blinis, crème épaisse | | 89 € |



LES FRUITS DE MER

- **Bigorneaux jumbo** 300 grs **16 €**
- **Crevettes grises** 180 grs **14 €**
- **Bulots** 350 grs **14 €**
- **Crevettes roses (40/60)** 8 pièces **22 €**
- **Tourteau (400/600)** 1 pièce **22 €**
- **Langoustines (16/20)** 6 pièces **31 €**

LES HÛÎTRES

- **Huîtres Normandes « Maison Vivier » (Calvados) N°3**
 - Les 6 • **14 €**
 - Les 9 • **21 €**
 - Les 12 • **28 €**

LE HOMARD

- **Simplement mayonnaise**
 - Le demi • **36 €**
 - Entier • **70 €**

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

- **Plateau de fruits de mer** **66 € / pers**
 - 3 huîtres Maison Vivier n°3
 - 1/2 tourteau | 3 langoustines
 - 6 crevettes roses | Crevettes grises Bulots | Bigorneaux jumbo
- **Plateau de crustacés** **90 € / pers**
 - 1 tourteau | 1/2 homard
 - 4 langoustines | 6 crevettes roses | Crevettes grises
- **Plateau royal** **115 € / pers**
 - 6 huîtres Normandes | 1/2 tourteau
 - 1/2 homard | 4 langoustines
 - 6 crevettes roses | Crevettes grises | Bulots | Bigorneaux jumbo

• **Tous nos fruits de mer sont accompagnés de mayonnaise maison** •



LES VIANDES

LE BŒUF

• Toutes nos viandes sont cuites à la braise •

Les côtes de bœuf (pour 2)

Nos viandes d'exceptions maturées (21 jours minimum)

- La Blonde de Galice (Espagne) 155 €
- Normande 129 €

Les entrecôtes

- L'Angus Aberdeen (Écosse) pour 2, 800grs 89€
- L'Aubrac (France) 400grs 48 €
- Normande (France) 400grs 39 €

Les autres morceaux

- Bavette d'Aloyau 250grs • 24 € 500grs • 46 €
- Filet de Bœuf 250grs 37 €

En cru

- Le véritable Tartare coupé au couteau (180grs) assaisonné par nos soins 24 €

LE VEAU

- Côte de veau 350grs à la Normande 39 €
- Ris de veau, façon meunière 35 €
- Foie de veau, échalotes confites 32 €

LE COCHON SUR PAILLE

- La côte simple 600 grs 28 €

LES VOLAILLES

- Suprême de poulet (Label Rouge) à la crème de truffe 25 €
- Magret de Canard laqué au caramel épicé 31 €

NOS VIANDES CONFITES A BASSE TEMPÉRATURE

- Poitrine de cochon 27 €
- Épaule d'agneau à partager pour 2 89 €
- Joue de bœuf 29 €



LES ACCOMPAGNEMENTS

- Pommes mitrailles aux herbes
- Purée maison au beurre salé
- Frites à la graisse de bœuf
- Riz sauvage
- Salade
- Haricots verts, fines herbes

LES SAUCES AU CHOIX

- Jus de viande court
- Sauce aux poivre
- Sauce Béarnaise
- Sauce Camembert
- Sauce Normande

LES POISSONS

- | | |
|----------------------------------------------------------|------|
| • Pavé de Saumon, sauce Béarnaise, haricots verts | 24 € |
| • Cabillaud rôti, coulis de poivrons rouges, riz sauvage | 25 € |
| • Filet de turbot, crème de truffes, purée Maison | 36 € |
| • Sole, façon meunière ou sèche, purée Maison | 56 € |

• Suggestion du jour sur ardoise •



LES FROMAGES

- **Assortiments des fromages Normands** 16 €
Camembert
Pont-l'Évêque
Livarot

LES DESSERTS

- **Mœlleux chocolat et sa crème anglaise** 12 €
- **Ile flottante** 11 €
- **Mille-feuille à la vanille Bourbon** 15 €
- **Tarte fine aux pommes, flambée au Calvados,**
glace vanille 15 €
- **Pavlova aux fruits de saison** 15 €
- **Baba au rhum, meringue croquante,**
crème fouettée 14 €
- **Brioche perdue, caramel au cidre fermier,**
glace vanille 11 €
- **Café et thé gourmand** 13,50 €
- **Calvados gourmand**
(Groult 4cl) 18,50 €



MENU • 38€

Pas de changement possible

Assiette de Bulots

**Terrine de campagne Grand-mère au foie de volaille
Rillettes aux deux saumons (frais et fumés)**

**Cabillaud rôti, coulis de poivrons rouges
Suprême de poulet fermier à la crème de truffe
Bavette d'Aloyau**

**Coupe de glaces 2 boules
Trois fromages de notre région
Ile flottante à la praline
Baba au rhum**

MENU ENFANT • 15€

**Cabillaud rôti à l'huile d'olive OU Pièce de bœuf poêlée
Boule de glace et Sirop à l'eau**



NOTRE FRANCE

offre un patrimoine agricole unique au monde.

NOS ÉLEVEURS, NOS PÊCHEURS ET NOS MARAÎCHERS

dont nous souhaitons mettre l'activité en valeur, nous donnent la possibilité de travailler des marchandises d'exception.

L'EUROPE,

terroir d'une richesse incroyable grâce à sa géographie entre campagne, mer, et montagne nous permet d'accéder à une incalculable diversité de produits haut de gamme.

VIVRE SA VOCATION DE CUISINIER À DEAUVILLE EST UNE GRANDE CHANCE

Connue pour être une destination de vacances de luxe depuis le 18ème siècle, un carrefour mondial du cheval, célèbre pour ses planches, son casino,

son festival du film Américain, et ses magnifiques villas de style belle époque en bord de mer, Deauville rayonne à l'international c'est une perle déposée sur la côte Fleurie.

La simplicité est d'or.

Nous souhaitons vous offrir le meilleur en magnifiant nos produits par une cuisson à la braise. En vous souhaitant de passer un bon moment parmi nous.

L'ÉQUIPE DE L'INSTITUTION

TOUS NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR 1 DES 14 ALLERGÈNES MAJEURS
UNE CARTE DES ALLERGÈNES EST À VOTRE DISPOSITION

Nous sommes au regret de vous informer que nous n'acceptons pas les chèques.
Prix nets et service compris, règlements acceptés : Amex, CB, Visa, CRT, ANCV