





## POUR COMMENCER

### LES ENTRÉES

- Les œufs mayonnaise servis avec ses croûtons et piment d'Espelette 11 €
- Burrata, crispy de framboises et réduction de balsamique 18 €
- Tartare de saumon à la mangue,  
huile d'olive infusée à la vanille de Madagascar 22 €
- Nems de gambas, sauce aigre douce 23 €
- Terrine de Foie Gras, chutney de figue, brioche toastée 24 €
- Pressé de crabe et d'avocat au citron 25 €
- Os à moelle rôti à la fleur de sel et ses croûtons aux herbes 19 €
- Carpaccio de Thon à la Japonaise mariné au soja,  
sésame torréfié et pointe de wasabi 19 €
- Salade César, romaine, poulet, parmesan, tomate,  
œuf, sauce César, croûtons 18 €
- Caviar Diva " finement salé, légèrement beurré" 30 grs,  
blinis et crème épaisse de Normandie 89 €



## LES FRUITS DE MER

- **Bulots** 350 grs **14 €**
- **Crevettes roses de Madagascar (40/60)** 8 pièces **22 €**
- **Tourteau (400/600)** 1 pièce **22 €**
- **Langoustines (10/15)** 6 pièces **31 €**

## LES HUÎTRES

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

## LE HOMARD BLEU

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

## LOBSTER-ROLL

- **Homard breton, mayonnaise au combava et herbes fraîches, feuilles de romaine** **36 €**
- **Ou supplément Caviar Diva 15 grs** **+30 €**

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

• **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) 1kg400 155 €
- La race Normande 1kg400 96 €
- Supplément Os à moelle 9 €

### Les entrecôtes

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

### Les autres morceaux

- La Bavette d'Aloyau 250grs 24 €
- Le Filet de Bœuf 250grs 37 €

### En cru

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

## LE VEAU

- Côte de veau à la braise 350grs 39 €
- Ris de veau, façon meunière 35 €
- Escalope de veau à la Normande 25 €

## LE COCHON SUR PAILLE

- La côte simple 600grs 28 €

## LES VOLAILLES

- Suprême de poulet fermier à la crème de truffe 25 €
- Filet de canette laqué au miel et cidre fermier 31 €

## AGNEAU CONFIT BASE TEMPÉRATURE

- Souris d'agneau confite au thym et ail en chemise 28 €
- Épaule d'agneau à partager pour 2 personnes 89 €



## UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

- Pommes mitrailles aux herbes
- Purée maison au beurre salé
- Frites à la graisse de bœuf
- Fricassée de légumes
- Cœur de sucrine

Supplément d'accompagnement • 6 €

## UNE SAUCE AU CHOIX

- Jus de viande court
- Sauce au poivre
- Sauce Béarnaise
- Sauce Roquefort

Supplément sauce • 2 €

## LES POISSONS

- |                                    |      |
|------------------------------------|------|
| • Pavé de Saumon, façon Teriyaki   | 25 € |
| • Filet de turbot, crème de truffe | 36 € |
| • Sole, façon meunière             | 56 € |
| • Filet de bar sauce vierge        | 29 € |

• Suggestion du jour sur ardoise •



## LES FROMAGES

- **Assortiment de fromages Normands** **14 €**  
Camembert  
Pont-l'Évêque  
Livarot

## LES DESSERTS

- **Ile flottante à la praline rose**, crème anglaise **11 €**
- **Brioche perdue**, caramel au cidre fermier, glace caramel **12 €**
- **Mille-feuille** à la vanille de Madagascar **15 €**
- **Mousse au chocolat**, fève de Tonka et sa chips de poire **12 €**
- **Dulce Normand**, pomme confite au cidre, sablé à la fleur de sel, confiture de lait **12 €**
- **Le traditionnel Flan pâtissier** à la vanille de Madagascar **14 €**
- **Pavlova aux fruits rouges**, sorbet framboise **15 €**
- **Tarte fine aux pommes**, flambée au Calvados Groult **15 €**
- **Coupe de glace**  
(vanille, caramel, chocolat, moka, citron, pommes-calvados, framboise)

1 boule • 4,50 €

2 boules • 8,50 €

3 boules • 12 €



## MENU • 45€

Uniquement le midi, hors vacances, week-end et jours fériés.

### ENTRÉE AU CHOIX

- Burrata, crispy de framboises et réduction de balsamique
  - Tartare de saumon à la mangue, huile d'olive infusée à la vanille de Madagascar
- Terrine de Foie Gras, chutney de figue, brioche toastée

• • •

### PLAT AU CHOIX

- Suprême de poulet fermier à la crème de truffe
  - Bavette d'Aloyau
  - Filet de bar sauce vierge

• • •

### DESSERT AU CHOIX

- Coupe de glace 2 boules  
(vanille, caramel, chocolat, moka, citron, pommes-calvados, framboise)
- Trois fromages de notre région
- Mousse au chocolat fève de Tonka

## MENU ENFANT • 15€

Jusqu'à 12 ans

- Sirop à l'eau au choix
- Bar rôti à l'huile d'olive OU Pièce de bœuf à la braise  
Frites, purée, légumes
- Coupe de glace 1 boule  
(vanille, caramel, chocolat, moka, citron, pommes-calvados, framboise)



## 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 18<sup>ème</sup> 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