



Les Desserts Maison

TARTE TATIN traditionnelle maison / crème fraîche d'Isigny-sur-Mer, _____	8,90€
SALADE DE FRUITS de saison / sirop à la vanille de Madagascar et vinaigre de Kalamansi _____	8,90€
MI-CUIT AU CHOCOLAT Valhrona maison / crème sucrée _____	8,90€
TRILOGIE DE FROMAGES normands AOP du père Eugène / salade _____	9,90€
LES GOURMANDS (trio de desserts maison)	
THÉ, CHOCOLAT CHAUD, DOUBLE EXPRESSO OU CRÈME _____	13,90€
CAFÉ _____	11,90€

Les Crêpes

* SUCRE _____	3,90€
* BEURRE ET SUCRE _____	4,30€
* SUCRE ET CITRON _____	4,50€
* CONFITURE ABRICOT OU FRAISE _____	4,50€
* CRÈME DE MARRON _____	5,40€
* CHOCOLAT MAISON _____	5,90€
* NUTELLA _____	5,90€
* CAMEL BEURRE SALÉ _____	5,90€
GLACÉE 1 BOULE _____	6,90€
FLAMBÉE / Grand Marnier, rhum ou Calvados _____	7,50€
POMMES CARAMÉLISÉES, caramel beurre salé _____	7,30€
Supplément chocolat maison _____	3€
Supplément banane _____	3€
Supplément crème sucrée _____	2,90€
Supplément 1 boule de glace _____	3€

Les Glaces Artisanales

(GLACES DES ALPES) /	
1 boule _____	3,00€
2 boules _____	5,80€
3 boules _____	7,60€

PARFUMS : framboise, pistache, vanille, chocolat, café, fraise, pomme granny, caramel beurre salé de Guérande, citron.

COUPES GLACÉES / _____	9,40€
• DAME BLANCHE / 3 boules vanille, chocolat maison, crème sucrée	
• CAFÉ LIÉGEOIS / 2 boules café, 1 boule vanille, coulis de café, crème sucrée	
• CHOCOLAT LIÉGEOIS / 2 boules chocolat, 1 boule vanille, chocolat maison, crème sucrée	
• CAMEL LIÉGEOIS / 2 boules caramel beurre salé, 1 boule vanille, caramel beurre salé maison, crème sucrée	
• BANANA SPLIT / _____	11,40€
1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule chocolat, sauce chocolat, crème sucrée, banane	

COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES / _____	11,90€
• COLONEL / 3 boules citron, vodka	
• NORMANDE / 3 boules pomme, Calvados	

Prix nets en euro. Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la caisse. Certains plats peuvent manquer à la carte en fonction de l'approvisionnement ou de l'offre du marché. Nous n'acceptons pas les chèques bancaires.

Carte des Vins

CIDRE NORMAND	
Sassy BIO / Brut ou rosé	
La bouteille / 75 cl _____	13,90€
Verre 25 cl 50 cl	
Cidre à la pression brut	
«La Ferme de Billy» / _____	4,90€ 9,60€

VINS AU PICHET	
Pays d'Oc IGP Le verre 15 cl 25 cl 50 cl	
Blanc / Muscat Chardonnay _____	4,70€ 7,80€ 15,40€
Rosé / Cinsault Grenache _____	4,70€ 7,80€ 15,40€
Rouge / Merlot Syrah _____	4,70€ 7,80€ 15,40€

BLANC	Le verre	Bouteille
	15 cl	75 cl

MUSCADET	
Domaine Olivier _____	4,90€ 23,90€
CHARDONNAY	
Domaine Gayda _____	5,30€ 26,30€
IGP COTES DE GASCOGNE	
Domaine UBY N°3 _____	5,30€ 26,80€
IGP COTES DE GASCOGNE	
Domaine UBY N°4 _____	7,10€ 35,40€
CHABLIS Gautheron	
Grands Vins de Bourgogne _____	10,90€ 54,90€

ROSÉ	
CÔTES DE PROVENCE	
Nautic _____	4,90€ 23,90€
GRIS SABLE DE CAMARGUE	
Domaine Le Pive _____	5,90€ 29,90€
CÔTES DE PROVENCE	
Prestige Jolies Filles _____	7,90€ 39,90€

ROUGE	
CÔTES DU RHÔNE	
Rocca Maura _____	4,90€ 23,90€
BLAYE Côtes de Bordeaux	
Bio - Fou d'Aile _____	5,90€ 29,90€
BOURGUEIL	
Poids plume AOC _____	7,10€ 35,10€
BROUILLY	
Frédéric Pastel _____	7,20€ 35,50€
BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	
Les Dames Huguette _____	11,20€ 55,90€

CHAMPAGNE David Coutelas	
	Coupe Bouteille
	15 cl 75 cl
Brut Prestige / _____	11,90€ 59€
Rosé / _____	12,40€ 62€

Digestifs	
	5 cl
Calvados / _____	9,40€
Baileys / _____	9,40€
Get 27 ou Get 31 / _____	9,40€
Limoncello / _____	9,40€

Boissons Alcoolisées

APÉRITIFS	
Martini Blanc ou rouge, Muscat,	
Pommeau, Suze, Porto rouge / 5 cl _____	4,90€
Pastis, Ricard / 2 cl _____	4,90€
Téquila, Gin, Vodka, Rhum / 4 cl _____	6,40€
Alcool 4 cl + Coca ou jus de fruits / _____	9,40€
KIRS 15 cl	
Vin blanc / crème au choix :	
cassis, mûre, pêche _____	5,10€
Normand / Cidre, crème au choix _____	5,10€
Royal / Champagne, crème au choix _____	12,90€

Bière Pression	
	25 cl 33 cl 50 cl
Thörgoule / _____	4,90€ 6,50€ 9,80€
Bière bio du Mont-Saint-Michel	

Boissons sans Alcool	
EAUX MINÉRALES	
Evian, Badoit / 50 cl _____	5,10€
Evian, Badoit / 1 L _____	6,30€

SODAS	
Schweppes agrumes, Schweppes,	
Oasis, Fuze tea, Orangina, Coca,	
Coca zéro, Perrier / 33 cl _____	4,40€
Soda rondelle ou sirop / 33 cl _____	4,90€
Limonade / 33 cl _____	3,40€
Diabolo / 33 cl _____	3,90€

SIROP	
Sirop à l'eau / Grenadine, menthe, citron,	
fraise, orgeat, pêche 33 cl _____	3,40€

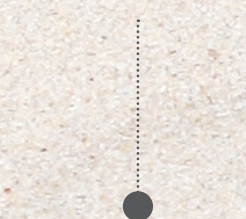
JUS DE FRUITS	
Jus de fruits Pago / Orange, ananas, pomme,	
abricot, tomate 20 cl _____	4,40€

Cocktails	
Americano / 20 cl	
Campari, Martini rouge, Perrier _____	9,90€
Caipirinhia / 20 cl Cachaca, citron vert _____	9,90€
Planters / 33 cl	
Jus d'orange et ananas, rhum, grenadine _____	9,90€
Spritz / 20 cl Aperol, Prosecco, Perrier _____	9,90€
Piña Colada / 20 cl	
Rhum, jus d'ananas, crème de coco _____	9,90€
WHISKY - 4 cl	
J&B / _____	8,40€
Jack Daniel's / _____	9,20€
Cardhu 12 ans / _____	9,90€

Boissons Chaudes	
Expresso / Décaféiné _____	2,50€
Double expresso / _____	4,90€
Café crème / _____	4,90€
Chocolat chaud / _____	4,90€
Thé ou infusion / Comptoirs Richard Paris _____	4,90€
Tilleul bio, verveine bio, thé menthe,	
fruits rouges, vanille caramel, Earl Grey	
Cappuccino / _____	6,90€
Supplément lait, rondelle de citron / _____	0,90€



RESTAURANT HOULGATE



RECOMMANDÉ
SIRI RESTAURANT GURU
2021



La Terrasse

Les Plateaux de Fruits de Mer

SUR PLACE OU À EMPORTER

Tous nos plateaux sont servis avec : mayonnaise maison, beurre 1/2 sel, citron, vinaigre échalotes

LE PETIT ÉCAILLER **16,40€**

3 huîtres du père Gus, 100 gr de bulots,
3 crevettes roses, 25 gr de crevettes grises

L'ÉCAILLER **19,90€**

3 huîtres du père Gus, 100 gr de bulots, 3 crevettes roses,
25 gr de crevettes grises, 3 langoustines

LA PETITE MARÉE **28,90€**

3 huîtres du père Gus, 100 gr de bulots, 3 crevettes roses,
25 gr de crevettes grises, 3 langoustines, 1/2 tourteau

LA GRANDE MARÉE **52,90€**

6 huîtres du père Gus, 200 gr de bulots, 6 crevettes roses,
50 gr de crevettes grises, 6 langoustines, 1 tourteau

LA TERRASSE **99€**

12 huîtres du père Gus, 400 gr de bulots, 12 crevettes roses,
100 gr de crevettes grises, 12 langoustines, 2 tourteaux

Les Fruits de Mer

CREVETTES ROSES, mayonnaise maison

6 / **7,90€**

9 / **10,90€**

12 / **12,40€**

CREVETTES GRISES, beurre 1/2 sel, citron (100 g) **7,90€**

HUÎTRES du Père Gus d'Agon Coutainville (50)

N°3 / beurre 1/2 sel, citron, vinaigre échalotes

6 / **13,20€**

9 / **17,60€**

12 / **21,90€**

ASSIETTE DE BULOTS, mayonnaise maison (200 g) **11,90€**

1/2 TOURTEAU mayonnaise maison **10,90€**

LE TOURTEAU mayonnaise maison **18,90€**

LANGOUSTINES, mayonnaise maison, citron

6 / **18,90€**

9 / **25,20€**

12 / **31,40€**

LE 1/2 HOMARD mayonnaise maison **au cours**

LE HOMARD mayonnaise maison **sur commande**

Menu 26,90€ ou **32,90€**

Entrée + Plat
OU
Plat + Dessert

Œufs fermiers bio **OU** Soupe de poissons

Filet de bar **OU** Suprême de volaille fermier

Salade de fruits **OU** Crêpe avec *

La Terrasse

Les Entrées

ŒUFS fermiers bio, mi-cuit façon Terrasse **11,90€**

SOUPE DE POISSONS maison Saiter (Trouville-sur-Mer)
croûtons, sauce rouille, emmental râpé **12,90€**

SAUMON Label Rouge GRAVLAX, chantilly au yuzu maison **15,90€**

FOIE GRAS MI-CUIT au Pommeau maison
et son chutney d'oignons **16,90€**

Les Poissons

FILET DE BAR à la plancha,
légumes de saison, sauce vierge **19,90€**

CABILLAUD sauvage rôti, tagliatelles,
beurre blanc aux agrumes **22,90€**

Les Viandes

FAUX FILET DE BŒUF Race Normande, pomme de terre grenaille
à la persillade, crème de camembert AOP **22,90€**

SUPRÊME DE VOLAILLE fermier Breton, cuisson basse température,
écrasé de pomme de terre, sauce vallée d'Auge **19,90€**

Les Moules Frites

DE BOUCHOT (selon saison), frites

MARINIÈRE **14,40€**

Oignon, vin blanc

CRÈME D'ISIGNY / **15,90€**

Marinière, crème d'Isigny

CRÈME DE CEMBERT AOP / **16,90€**

Marinière, crème de camembert AOP

SUPPLÉMENT / Panier de frites **3,20€**

Menu 39,90€

Saumon Label Rouge Gravlax **OU** Foie gras mi-cuit

Cabillaud sauvage rôti **OU** Faux-filet de Race Normande

Tarte tatin maison **OU** Mi-cuit au chocolat Valhrona

La Terrasse



Les Salades

VERTE **4,40€**

MIXTE / Salade et tomates **5,90€**

PARISIENNE

Salade, tomates, oeuf dur, jambon blanc,
emmental, oignons rouges, croûtons **14,40€**

NORMANDE

Salade, tomates, andouille de Vire, pommes
foasts de camembert **13,90€**

LA BIQUETTE

Salade, tomates, noix, jambon blanc, chèvre chaud,
miel, oignons rouges **14,90€**

LA TERRASSE

Salade, tomates, 3 crevettes roses, 2 langoustines,
saumon fumé, pain toasté citronné au pavot **17,90€**

ASSIETTE DE FRITES **4,90€**

Les Galettes

COMPLÈTE JAMBON

jambon, oeuf, emmental **11,40€**

COMPLÈTE BACON

bacon, oeuf, emmental **11,40€**

SUPPLÉMENT poêlée

de champignons persillés **2,90€**

NORMANDE

andouille de Vire, camembert AOP,
emmental, pomme **13,90€**

SEGUIN

chèvre, miel, noix, emmental, bacon **14,40€**

FROMAGÈRE AOP

camembert, pont Levêque, Livarot,
crème de camembert, pommes **14,90€**

LA TERRASSE

fondue de poireaux, crème fraîche,
saumon fumé, citron **15,90€**

Menu Enfant 14,90€

- de 8 ans

Filet de bar à la plancha **OU** Filet de poulet frais (garniture au choix)

Crêpe au choix* **OU** 1 boule de glace
*sucre, chocolat ou nutella