

LA TERRASSE

RESTAURANT
HOULGATE



GAULT & MILLAUD 2024
TRIPADVISOR 2023
RESTAURANT GURU 2023

LA TERRASSE

ENTRÉES

Rillettes de poisson maison 10,90€

Préparées avec du poisson frais et relevées aux épices douces. Servies avec des toasts grillés.

Soupe de poissons 12,40€

Recette traditionnelle aux saveurs marines, accompagnée de croûtons, d'emmental râpé et de rouille maison.

Tartare de saumon et avocat aux agrumes 14,90€

Dés de saumon frais marinés, relevés au citron et aux agrumes, accompagnés d'avocat.

Œuf mimosa revisité 9,90€

Œuf garni d'une mayonnaise à la moutarde à l'ancienne maison, parsemé de ciboulette.

Salade de tomates et mozzarella di Bufala 12,90€

Tomates fraîches et mozzarella fondante, assaisonnées d'une vinaigrette au pesto vert et basilic.

Foie gras mi-cuit français et son chutney 17,90€

Foie gras maison, accompagné d'un chutney et toasts briochés.

À PARTAGER

Planche de charcuteries Italiano-Ibérique

Assortiment de charcuteries fines italiennes et ibériques, idéal pour l'apéritif.

Pour 2 personnes : 18,90€

Pour 4 personnes : 34,70€

Planche du pêcheur - Dégustation marine avec saumon fumé, crevettes roses, bulots et rillettes de poisson.

Pour 2 personnes : 21,90€

Pour 4 personnes : 34,70€

Petit camembert rôti au miel 13,90€

Camembert fondant, rôti au four, nappé de miel, servi avec du pain croustillant.

VIANDES

Tartare de bœuf au couteau, frites 18,90€

Viande de bœuf hachée au couteau, assaisonnée selon la recette traditionnelle.

Brochettes de poulet marinées au citron 22,90€

Brochettes de poulet tendres, marinées au citron et aux herbes, servies avec frites, salade.

Faux filet de bœuf normand sauce béarnaise 26,90€

Faux-filet tendre, servi avec frites et sauce béarnaise onctueuse.

Côte de cochon d'Antan pommes grenaille rôties 26,90€

Côte de cochon savoureuse, cuite à la perfection et accompagnée de pommes grenaille dorées.

POISSONS

Filet de bar, légumes du soleil et sauce vierge 23,90€

Filet de bar, accompagné de légumes du soleil et d'une sauce vierge aux herbes fraîches.

Pavé de saumon en croûte d'épices et parmesan 23,40€

Saumon rôti avec un croustillant d'épices et parmesan, servi avec une crème de poivrons et du riz.

Dos de cabillaud sur un risotto crémeux 24,40€

Cabillaud poêlé, posé sur un risotto au parmesan.

Choucroute de la mer sauce beurre blanc 24,90€

Trois poissons selon arrivage du jour, accompagnés de chou mijoté et d'une sauce beurre blanc.

LA TERRASSE

SALADES

Salade César revisitée 18,90€

Salade verte, tomates, œuf, tenders de poulet, parmesan, croûtons, sauce César.

Salade du Pêcheur 18,90€

Salade verte, tomates, avocat, crevettes roses, saumon fumé, œufs durs.

Salade Biquette 17,90€

Tomates, jambon blanc, toasts de chèvre fondants, miel, noix.

Salade l'Aroma aux saveurs italiennes 18,90€

Salade verte, tomates, speck, coppa, mozzarella, gressins, œuf dur.

GALETTES

Galette Classique 13,90€

Jambon, œuf, emmental.

Galette Bacon 13,90€

Poitrine fumée, œuf, emmental.

Galette Gourmande 14,90€

Poulet rôti, œuf, emmental.

Galette Nordique 15,40€

Saumon fumé, œuf, emmental.

Galette Seguin 17,90€

Bacon, chèvre fondant, emmental, noix, miel, roquette.

Galette Italienne 16,40€

Jambon blanc, mozzarella di Bufala, tomates séchées, roquette, huile de truffe.

MENU DES BAINS

Entrée/plat ou Plat/dessert 29,90€

(Option Entrée + Plat + Dessert : 34,90€)

Entrées (au choix)

- Rillettes de poisson maison
- Œuf mimosa revisité, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne

Plats (au choix)

- Brochettes de poulet marinées au citron
- Saumon en croûte d'épices et de parmesan

Desserts (au choix)

- Assiette de fromages
- Crème brûlée

MENU TERRASSE

Entrée/plat ou Plat/dessert 34,90€

(Option Entrée + Plat + Dessert : 39,90€)

Entrées (au choix)

- Soupe de poissons, emmental râpé et croûtons
- Salade de tomates et mozzarella, vinaigrette au pesto vert et basilic

Plats (au choix)

- Choucroute de la mer, sauce beurre blanc
- Côte de cochon, pommes grenaille

Desserts (au choix)

- Assiette de fromages
- Tiramisu maison

MENU ENFANTS

- DE 8 ANS

14,90€

Tenders de poulet, frites

ou

Poisson du moment, riz

1 boule de glace au choix

ou 1 crêpe au choix

LA TERRASSE

LES FRUITS DE MER

6 crevettes	9,40€
9 crevettes	12,40€
12 crevettes	15,40€
6 langoustines	19,40€
9 langoustines	24,90€
12 langoustines	36,90€
Bulots 200 g	12,40€
Le 1/2 tourteau	13,90€
Le tourteau	24,90€

MOULES FRITES DE BOUCHOT

SELON SAISON

Marinières (vin blanc, persil, échalotes)	16,40€
Crème fraîche (sauce onctueuse à la crème)	17,50€
Crème de camembert (au bon goût de Normandie)	18,40€
Crème de chorizo (léger piquant et notes fumées)	18,40€

LES HÙÎTRES DU PÈRE GUS D'AGON-COUTAINVILLE N°3 *Manche*



6 huîtres	12,90€
9 huîtres	17,90€
12 huîtres	22,90€

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

SUR PLACE OU À EMPORTER - NON MODIFIABLES, MAIS PERSONNALISABLES SUR DEMANDE

Le petit écailler

16,90€

2 huîtres,
2 crevettes roses,
2 langoustines,
50 g de bulots

L'écailler

24,90€

3 huîtres,
3 crevettes roses,
3 langoustines,
75 g de bulots

La grande marée

44,90€

6 huîtres,
6 crevettes roses,
6 langoustines,
100 g de bulots

La Terrasse

79,90€

12 huîtres,
12 crevettes roses,
12 langoustines,
200 g de bulots

Envie d'encre plus de fraîcheur ?

Complétez votre plateau avec 1/2 tourteau 12,90€ ou un tourteau entier 23,90€
pour une touche encore plus gourmande !

LA TERRASSE

CRÊPES

Sucre	4,40€
Beurre sucre	4,90€
Chocolat maison	6,40€
Caramel beurre salé	6,40€
Nutella	6,40€
Crêpes confiture "Bonne maman" Fraise ou abricot	5,90€
Flambée Grand Marnier, rhum, calvados	7,90€
La normande Pomme tatin, caramel beurre salé, glace vanille	11,90€
La coco Chocolat maison, coco râpée, sorbet coco	11,90€

SUPPLÉMENTS

Chocolat, caramel, chantilly, boule de glace, boule de sorbet	3,40€
--	-------

GLACES & SORBETS

ARTISANAUX GLACES DES ALPES

La boule de glace Vanille, chocolat, café caramel beurre salé	3,90€
La boule de sorbet Fraise, citron, limoncello, pomme verte, coco, framboise	3,90€

COUPES GLACÉES

Véritable liégeois : Chocolat, caramel ou café	9,90€
Véritable dame blanche	9,90€

COUPES GLACÉES

ALCOOLISÉES

Colonel Sorbet citron & vodka	11,90€
Trou normand Sorbet pomme & calvados	11,90€
La tour de Pise Sorbet limoncello & limoncello	11,90€

DESSERTS MAISON

Crème brûlée à la vanille de Madagascar - Fondante et caramélisée à la perfection.	9,90€
Tiramisu au café et mascarpone - Recette traditionnelle italienne.	10,90€
Brioche façon pain perdu, caramel beurre salé - Douceur réconfortante.	11,90€
Café gourmand Assortiment de mini-desserts : crème brûlée, tiramisu, fromage blanc.	12,40€
Thé ou café gourmand Version plus généreuse du café gourmand.	14,90€

FROMAGE

Sélection de fromages du moment	9,90€
---------------------------------	-------

BOISSONS ALCOOLISÉES

XX APÉRITIFS XX

Martini blanc ou rouge pommeau, Suze, porto rouge	5 cl	4,90€
Pastis Ricard	2 cl	4,90€
Alcool 5 cl + Coca ou jus de fruits		9,40€
Kir vin blanc aligoté	15 cl	8,90€
Kir normand	15 cl	8,90€
Kir royal	15 cl	13,40€
Red label	5 cl	8,90€
Jack Daniel's	5 cl	9,40€
Talisker	5 cl	11,90€

XX LES SPRITZ XX

Spritz Apérol, Prosecco, Perrier	33 cl	11,90€
Spritz Hugo St-Germain, Prosecco, Perrier	33 cl	12,90€
Spritz Royal Apérol, champagne Coutelas, Perrier	33 cl	16,90€
Italian Spritz Limoncello, Prosecco, Perrier	33 cl	13,90€

XX COCKTAILS XX

Planter Jus d'orange et d'ananas, rhum, trait de grenadine	33 cl	10,90€
Sex on the beach Jus de cranberry et d'ananas, vodka, crème de pêche	33 cl	12,40€
Jack rose short drink Calvados, jus de citron, grenadine	12 cl	9,90€
Cosmopolitan Vodka, cranberry Cointreau	12 cl	9,90€
Americano Campari, Martini rouge, Perrier	33 cl	11,90€

XX DIGESTIFS XX

5 cl	9,90€
Calvados Montarcy hors d'âge AOP Armagnac Hennessy Cognac Limoncello Get 27 ou 31 Baileys Bumbu XO Amaretto	

BOISSONS SANS ALCOOL

XX EAUX XX

Eau plate		
Évian	50 cl 1 l	5,40€ 6,90€
Eau gazeuze		
San Pellegrino	50 cl 1 l	5,40€ 6,90€
Chateldon	75 cl	7,90€

XX SODAS XX

Schweppes agrumes Fuze tea, Orangina	25 cl	4,90€
Coca Cola, Coca Zéro, Perrier	33 cl	4,90€
Soda rondelle ou sirop	33 cl	5,40€
Limonade	33 cl	3,90€
Diabolo	33 cl	4,40€
Sirop à l'eau	33 cl	3,40€
Bière sans alcool	33 cl	4,90€

XX JUS DE FRUITS "CARAÏBOS" XX

Orange, ananas, pomme, abricot, cranberry	33 cl	4,90€
--	-------	-------

XX BOISSONS CHAUDES XX "MAISON RICHARD"

Expresso / Décaféiné	2,80€
Double expresso ou décaféiné	5,40€
Café crème	5,40€
Café ou décaféiné noisette	3,20€
Chocolat chaud	5,40€
Thé ou infusion Tilleul bio, verveine bio, thé vert menthe, Earl grey, fruits rouges	5,40€
Café ou chocolat viennois	6,90€

CARTES DES VINS

✂ VINS ROUGES ✂

	75 cl	15 cl
Côtes du Rhône Les Caprices d'Antoine AOP, souple & fruité	25,40€	5,60€
Bourgueil Poids Plume Bio AOP Loire, léger & fruité	34,90€	7,90€
Lussac Saint-Émilion AOP Bordeaux, corsé & structuré	39,90€	8,90€
Bourgogne Haute-Côtes-de-Nuits - Le Prieuré AOP Bourgogne, fin & élégant	45,90€	
Châteauneuf-du-Pape Les Clos de l'Oratoire AOP Rhône, puissant & épicé	79,90€	

✂ VINS ROSÉS ✂

	75 cl	15 cl
Île de Beauté IGP Corse, sec & fruité	26,90€	5,90€
Uby Tortue IGP Côtes de Gascogne, fruité & gourmand	28,90€	7,40€
Côtes de Provence AOP Note Bleue Rosé d'exception, fin & raffiné	34,90€	7,90€

✂ CIDRE NORMAND ✂ EN BOUTEILLE

	75 cl	15 cl
Brut La Galotière Intense	14,90€	3,90€
1/2 sec Bio Sassy Équilibré & fruité, certifié bio	14,90€	

✂ VINS BLANCS ✂

	75 cl	15 cl
Muscadet sur Lie Domaine de l'Olivier IGP Loire, sec & minéral	24,90€	5,90€
La petite Perrière Sauvignon Blanc Vallée de la Loire, vif & fruité	25,90€	6,90€
Domaine Gayda Chardonnay Pays d'Oc, rond & gourmand	26,90€	6,50€
Uby N°3 Gros & Petit Manseng Moelleux, notes exotiques	28,90€	7,40€
Bourgogne Aligoté Buissonnier AOP Bourgogne, Vignerons de Buxy, frais & citronné	37,40€	8,40€
Saint-Véran AOP Croix-de-Monceau, équilibré & floral	49,90€	

✂ CHAMPAGNE ✂ **David COUTELAS** VILLERS-SOUS-CHÂTILLON

	75 cl	15 cl
Champagne David Coutelas Brut & élégant	59,90€	12,90€
Champagne Rosé Fruité & raffiné, parfait en apéritif	68,90€	

✂ BIÈRES ✂ PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
Ciney Blonde Douce & maltée	5,90€	7,50€	10,80€
Galia Blonde Arômes floraux & légères notes houblonnées	4,90€	6,50€	9,80€