

# **LE QUAI DES MERS**

**RESTAURANT - TRAITEUR**

## **MENUS GROUPES 2020**

### **MENU TITANIC 20.90 € TTC**

(Répartition TVA 1.50 € à 20 % et 19.40 € à 10 %)

#### **Entrée à définir**

Terrine de poisson, crème citronnée estragon  
Salade de lardons, caviar d'aubergines, tomates confites

#### **Plat à définir**

Filet de lieu fumé, façon haddock, sauce à l'ancienne, tagliatelles  
Fricassée de porc à la Normande, riz aux petits légumes

#### **Fromage**

Camembert sur lit de salade

#### **Dessert à définir**

Mousseline au Grand Marnier, fruits frais  
Tarte Normande, caramel au Calvados

#### **Boissons comprises dans le menu**

Kir vin blanc (offert)

1 bouteille de vin pour 3 personnes panachée entre  
Muscadet (blanc) et Bordeaux (rouge)

Café

# LE QUAI DES MERS

RESTAURANT - TRAITEUR

## **Menu REDOUTABLE 23.90 € TTC**

(Répartition TVA 1.50 € à 20 % et 22.40 € à 10 %)

### **Entrée à définir**

Salade marine (rillettes de poisson, gravlax de saumon, crevette rose)  
Accras de lieu, sauce antillaise, salade du moment  
Croustillant d'andouille de Vire et camembert  
Assiette du terroir (rillettes de jambon fumé, jambon de pays, bavarois de poivrons, légumes confits)

### **Plat à définir**

Choucroute de la mer  
(saumon, lieu fumé, julienne, crevette, beurre blanc crémé)  
Aile de raie, crème de chorizo, riz pilaff, flan de légumes du moment  
Jambon à l'os du Val de Sée, sauce au cidre et pommes fruits, écrasé de pommes de terre  
Curry de poulet au lait de coco, ananas, riz Madras

### **Fromage**

Camembert sur lit de salade

### **Dessert à définir**

Crème au chocolat, tuile aux amandes  
Panna cotta Cotentinoise (pommes confites, caramel Calvados)  
Tarte au fromage blanc, compotée de fruits rouges  
Sorbet pomme arrosé de Calvados

### **Boissons comprises dans le menu**

Kir vin blanc (offert)

1 bouteille de vin pour 3 personnes panachée entre  
Muscadet (blanc) et Bordeaux (rouge)

Café

# LE QUAI DES MERS

RESTAURANT - TRAITEUR

## **Menu LES ABYSSES 29.20 € TTC**

(Répartition TVA 1.50 € à 20 % et 27.70 € à 10 %)

### **Entrée à définir**

Bavarois de poivrons, gambas marinée citron vert gingembre et son coulis

Tataki de saumon, sésame, légumes croquants

Salade des gourmets (magret de canard fumé, foie gras de canard, jambon de pays, tomates confites)

Nems de chèvre frais et poulet, sauce au miel

### **Plat à définir**

Choucroute royale de la mer

(cabillaud, rouget, st jacques, gambas, lieu fumé façon haddock, beurre blanc crémé)

Filet de bar, crème de fenouil, mousseline de patates douces

Gigot d'agneau de 7 heures, pommes fondantes et tomate provençale

Magret de canard rôti, crème de pommeau, gratin dauphinois et légumes grillés

### **Fromage**

Camembert sur lit de salade

### **Dessert à définir**

Pavlova aux fruits frais, coulis de framboises

Profiteroles maison, sauce chocolat, chantilly, amandes effilées

Café gourmand (chou profiterole, crème brûlée, moelleux au chocolat, mousseline au Grand Marnier, tuile aux amandes)

(à noter que ce dessert inclus le café prévu en fin de repas)

Gourmandises Normandes

(tarte fine caramélisée aux pommes, verrine pana cotta Cotentinoise, clafoutis aux pommes, sorbet pomme arrosé de calvados)

### **Boissons comprises dans le menu**

Kir vin blanc (offert)

1 bouteille de vin pour 3 personnes panachée entre  
Muscadet (blanc) et Bordeaux (rouge)

Café

Sarl « Les restaurants du Littoral »

Cité de la Mer Gare Maritime Transatlantique

50100 Cherbourg Octeville

Tel : 02.33.88.75.60 Fax : 02.33.88.75.64

RCS Cherbourg 440537926 Siret : 44053792600014 APE : 5610A

TVA Intracommunautaire : FR42 440537926

# LE QUAI DES MERS

RESTAURANT - TRAITEUR

## **Menu ARCHIMEDE 33.50 € TTC**

(Répartition TVA 1.50 € à 20 % et 32.00 € à 10 %)

### **Entrée à définir**

Millefeuille de bar et rouget, compotée de tomates à l'huile d'olive  
Carpaccio de st jacques, marinade acidulée à la mangue, tartare de saumon  
Tempura de gambas, sauce thaï  
Terrine de foie gras de canard, chutney de pommes confites

### **Plat à définir**

Noix de st jacques au beurre d'agrumes et gingembre, mousseline de patates douces  
Tulipe du pêcheur (lotte, gambas, rouget, cabillaud) sauce américaine, fricassée de légumes de saison  
Magret de canard Rossini, pomme darphin, brochette de légumes confits  
Filet de bœuf en brioche, jus corsé, fricassée de champignons, mousseline de légumes du moment

**Fromage** : Camembert sur lit de salade

### **Dessert à définir**

Tarte tatin servie tiède, caramel Calvados, glace vanille  
Gourmandises Normandes  
(tarte fine caramélisée aux pommes, verrine pana cotta Cotentinoise, clafoutis aux pommes, sorbet pomme arrosé de calvados)  
Vacherin glacé vanille framboise, coulis de framboise  
Café gourmand (pavlova fruits frais, crème brûlée, mousse au chocolat et sa griotte Amarena, tartelette de saison, tuile aux amandes)  
(à noter que ce dessert inclus le café prévu en fin de repas)

### **Boissons comprises dans le menu**

Kir vin blanc (offert)  
1 bouteille de vin pour 3 personnes panachée entre  
Muscadet (blanc) et Bordeaux (rouge)  
Café

Sarl « Les restaurants du Littoral »  
Cité de la Mer Gare Maritime Transatlantique  
50100 Cherbourg Octeville  
Tel : 02.33.88.75.60 Fax : 02.33.88.75.64  
RCS Cherbourg 440537926 Siret : 44053792600014 APE : 5610A  
TVA Intracommunautaire : FR42 440537926

# LE QUAI DES MERS

RESTAURANT - TRAITEUR

## **Menu ENFANT 10.20 € TTC**

(Enfant jusqu'à 12 ans)

### **Entrée à définir**

Assiette de Charcuterie

Muffin au fromage

Œuf mimosa crudité

### **Plat à définir**

Poisson pané, frites

Steak haché grillé, frites

Blanc de poulet rôti, pâtes

### **Dessert à définir**

Glace deux boules (vanille et chocolat)

Tarte aux pommes, crème anglaise

Gaufre au sucre

**Boissons incluses** : 20 cl Coca- cola ou jus d'orange

# LE QUAI DES MERS

RESTAURANT - TRAITEUR

## OPTIONS (Prix donnés en TTC)

### Côté boissons

Kir Normand à la place du Kir vin blanc + 0.90 €

Kir Royal au Crémant à la place du Kir vin blanc + 2.50 €

Eau Minérale (Bouteille 1 litre) plate 2.90 €

Eau Minérale (Bouteille 1 litre) gazeuse 3.50 €

### Un choix de vins différent à la place de sélection de base

(1 bouteille de vin pour 3 personnes panachées entre le vin blanc et le rouge)

Saint Chinian Blanc et Rouge 1.60 €

Bourgogne Aligoté (blanc) et St Nicolas de Bourgueil (rouge) 3.50 €

Pouilly fumé (blanc) et Haut médoc (rouge) 5.50 €

### Côté Mets

#### Pièces Apéritives sur demande

Trou Normand 3.50 €

(Sorbet pomme arrosé de Calvados, servi entre l'entrée et le plat)

Assiette de Fromages Normands à la place du Camembert + 2.50 €

(Livarot, Pont l'évêque, Camembert et salade)