

LA CITÉ DE LA MER

C H E R B O U R G

LE QUAI DES MERS

RESTAURANT - TRAITEUR

MENU DEJEUNER REDOUTABLE 24.00 € TTC

(Répartition TVA 1.50 € à 20 % et 22.50 € à 10 %)

1 Entrée à définir

Salade marine (rillettes de poisson, spirale de blé noir de sardine, crevette rose, salade)

Assiette du terroir (terrines de campagne aux pommes, rilette de jambon, saucisson à l'ail, rémoulade de céleri)

1 Plat à définir

Filet de lieu fumé, façon haddock, sauce à l'ancienne, tagliatelles

Jambon à l'os du Val de Sée, sauce au cidre et pommes fruits,
Écrasé de pommes de terre

1 Dessert à définir

Tarte Normande, caramel au Calvados

Mousse au chocolat du Chef

Boissons comprises dans le menu

25 cl de vin panachés entre Sauvignon (blanc) et Merlot (rouge)

Café

CHOIX DE METS SIMILAIRES POUR L'ENSEMBLE DE VOS CONVIVES

(Même entrée, même plat et même dessert)

Options

Kir vin blanc ou Kir Cotentinois 10 cl et ses olives marinées 2.00 € TTC

Assiette de fromages normand : livarot, pont l'évêque et camembert 4.90 € TTC

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

1 bouteille de vin pour 3 personnes panachée entre Saint Chinian Blanc et Rouge 1.90 €

LA CITÉ DE LA MER

C H E R B O U R G

LE QUAI DES MERS

RESTAURANT - TRAITEUR

MENU DEJEUNER TITANIC 27.00 € TTC

(Répartition TVA 1.50 € à 20 % et 25.50 € à 10 %)

1 Entrée à définir

Salade marine (rillettes de poisson, spirale de blé noir de sardine, crevette rose, salade)

Assiette du terroir (terrinerie de campagne aux pommes, rilette de jambon, saucisson à l'ail, rémoulade de céleri)

1 Plat à définir

Choucroute de la mer

(Saumon, lieu fumé, julienne, crevette rose, pomme de terre, chou)

Fondue au camembert

(Jambon de pays, andouille de vire, saucisson à l'ail fumé du val de Sée, Pomme de terre, salade verte, cornichons)

1 Dessert à définir

Panna cotta Cotentinoise (pommes confites, caramel Calvados)

Sorbet pomme arrosé de Calvados

Boissons comprises dans le menu

25 cl de vin panachés entre Sauvignon (blanc) et Merlot (rouge)

Café

CHOIX DE METS SIMILAIRES POUR L'ENSEMBLE DE VOS CONVIVES

(Même entrée, même plat et même dessert)

Options

Kir vin blanc ou Kir Cotentinois 10 cl et ses olives marinées 2.00 € TTC

Assiette de fromages normand : livarot, pont l'évêque et camembert 4.90 € TC

Un choix de vins différent à la place de sélection de base + 1.90 € TTC par personne

1 bouteille de vin pour 3 personnes panachée entre Saint Chinian Blanc et Rouge

Ou 1 bouteille (75 cl) de cidre brut – Maison Théo Capelle pour 3 personnes

LA CITÉ DE LA MER

C H E R B O U R G

LE QUAI DES MERS

RESTAURANT - TRAITEUR

MENU DEJEUNER LES ABYSSES 30.50 € TTC

(Répartition TVA 1.50 € à 20 % et 29.50 € à 10 %)

1 Entrée à définir

Carpaccio de saumon, marinade aux agrumes

Tataki de thon, sésame, légumes croquants

Croustillant d'andouille de Vire et camembert

Nems de poulet, sauce au miel

1 Plat à définir

Choucroute royale de la mer

(Cabillaud, st jacques, saumon, gambas, lieu fumé façon haddock, beurre blanc crémé)

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

Noix de veau à la Normande, fricassée de champignons et petits légumes

Faux filet rôti, sauce au poivre vert, gratin dauphinois et légumes grillés

1 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 durant le déjeuner

25 cl de vin panachés entre Sauvignon (blanc) et Merlot (rouge) en pichet

Café

LA CITÉ DE LA MER

C H E R B O U R G

LE QUAI DES MERS

RESTAURANT - TRAITEUR

CHOIX DE METS SIMILAIRES POUR L'ENSEMBLE DE VOS CONVIVES

(Même entrée, même plat et même dessert)

Options

Kir vin blanc ou Kir Cotentinois 10 cl et ses olives marinées 2.00 € TTC

Assiette de fromages normand : livarot, pont l'évêque et camembert 4.90 € TC

Un choix de vins différent à la place de sélection de base + 1.90 € TTC par personne

1 bouteille de vin pour 3 personnes panachée entre Saint Chinian Blanc et Rouge

Ou 1 bouteille (75 cl) de cidre brut – Maison Théo Capelle pour 3 personnes

Menu ENFANT 11.90 € 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

Donut's au sucre

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