

Restaurant La Flottille



Alle unsere Gerichte sind selbst zubereitet und werden vor Ort aus rohen und frischen Produkten hergestellt; ausgenommen sind Pommes Frites, Tagliatelle-Nester, Nuggets, Eis und Sorbets.

22 rue Alphonse Karr 76790 ETRETAT Tel: 02 35 27 07 78 E-Mail:
laflotille@hotmail.com

Internet: www.restaurant-laflotille.fr

VORSPEISEN

Muscheln gefüllt mit hausgemachter Knoblauchbutter 9,50 €

Schnecken-Cassolettes mit hausgemachter Knoblauchbutter oder Camembert (es kann auch beides sein) 9,50 €

Fischsuppe mit Rouille und hausgemachte Croutons 9,50 €.

Teller mit frischen Rosa-Garnelen mit einer selbstgemachten Mayonnaise serviert 9,00 €.

Avocado-Garnelen-Cocktail und eine hausgemachte Cocktail-Sauce 9,50 €

Frische hausgemachte Tintenfischkroketten und eine hausgemachte Soße 9,50

Hausgemachte Chef-Terrine mit Gurken 9,50 €

SALATE

	Kleine	Große
ETRETATAISE: Salat, Tomaten, Avocados, Garnelen, Muscheln, Räucherlachs und hausgemachte Vinaigrette	9,50 €	16,00 €
BOCAGE : Salat, Tomaten, Croutons, Späne von Grana Padano, panierte Hähnchenstreifen, Hausvinaigrette	9,50 €	16,00 €
FECAMPOISE : Salat, Tomaten, Zwiebeln, Kartoffeln, Heringsfilets und hausgemachte Vinaigrette	9,50 €	16,00 €

2 Toasts 4 Toasts

KÄSE: g.U. Ihrer Wahl (Camembert, Neufchatel, Livarot, Pont Lévêque) Salat, Tomaten, Speck, Walnüsse und die Hausvinaigrette 9,50 € 16,00 €

LA VALEUSE: Salat, Tomaten, Speck, Nüsse, Toast ab 9,50 € 16,00 € (Ziegenkäse und Hausvinaigrette.)

AUS DEM MEER

Muscheln in Weißwein 13,00 € Der Topf mit ca. 1 Liter Beilage nach Wahl. (Je nach Verfügbarkeit)

Normannische Muscheln (Petersiliencreme) 13,50 € Der Topf mit ca. 1 Liter Beilage nach Wahl. (Je nach Verfügbarkeit)

Cauchoise-Muscheln (Crème Fraiche, Apfelwein und Calvados) 13,50 € Der Topf von ca. 1 Liter, Beilage nach Wahl. (Je nach Verfügbarkeit)

Muschelsauce des Augenblicks 13,50 € Der Topf von ca. 1 Liter, Beilage nach Wahl. (Je nach Verfügbarkeit)

Fisch des Tages über einem Holzfeuer gegrillt (je nach Verfügbarkeit)

Kontaktieren Sie uns

Beilage nach Wahl : gegrillte Kartoffeln, grüner Salat, Pommes Frites, Tagliatelle-Nester, Beilage des Tages.

SCHWARZER WEIZENKUCHEN

KOMPLETT: Eier, Schinken, geriebener Käse 8,00 €

PONT L'EVEQUE: Zwiebeln, Speck, Pont L'Evêque, Gruyère frische Sahne 9,80 €

FERMIÈRE: Eier, Schinken, Tomaten, geriebener Käse, Petersiliencreme 9,30 €

NEUFCHATEL: Neufchâtel, Tomaten, Kartoffeln, Crème Fraiche 9,30 €

LIVAROT: Livarot, Andouille, Äpfel, Petersiliencreme 9,80 €

LACHS: Räucherlachs, frischer Lachs, hausgemachtes Lauchfondue, Crème fraîche, Schnittlauch 9,30 €

TARTIFLETTE NORMANDE : Kartoffeln, Zwiebeln, Andouille, Vire, Camembert, Crème Fraiche ab 9,80 €

CABRI: Ziegenkäse (lokales Bauernprodukt), Mousse mit Honig, Crème Fraiche 9,50 €

UNSERE HOLZFEUERGRILLADEN

Entrecôte von ca. 330 g	22,00 €
Entrecôte von ca. 520 g	29,00 €
Côte de bœuf mit Knochen, Kilo	56,00 €
Rumpsteak ca. 220/230 g	17,00 €
Andouillette	16,00 €
Wurst nach herkömmlicher Art Metzgerei Georges V, Etretat	16,00 €
Entenbrust und hausgemachte Honig- oder grüne Pfeffersauce, ca. 300 g	25,00 €

Etwas vom Metzger Fragen Sie uns

Alle unsere Fleischsorten sind französischen Ursprungs und werden mit einer hausgemachten Petersiliencreme, in Olivenöl marinierten Zwiebeln und Paprika sowie einer Beilage Ihrer Wahl serviert.

BEILAGEN

Teller Bratkartoffeln	4,00 €
Teller mit Pommes	4,00 €
Grüner Salat	4,00 €
Beilage des Tages	4,00 €
Tagliatelle-Nester	4,00 €
Sauce : Honigsauce, grüner Pfeffer, Sauce des Tages	0,80 €

KÄSEPLATTE

Pont L'Evêque, Neufchâtel, Livarot und Camembert Serviert mit grünem Salat,
Walnüssen und Hausvinaigrette

Alle unsere Käsesorten sind gU und werden von uns gepflegt.

8,00 €

CREPES MENU zu 18,00 €

Galette Ihrer Wahl:

FERMIÈRE: Eier, Schinken, Tomaten, geriebener Käse, Petersiliencreme

LACHS: Räucherlachs, frischer Lachs, hausgemachtes Lauchfondue, Crème fraîche, Schnittlauch

TARTIFLETTE NORMANDE: Kartoffeln, Zwiebeln, Andouille, Vire, Camembert, Crème Fraîche

Crêpe Ihrer Wahl:

ARDECHOISE: hausgemachte Schokolade, Kastaniencreme, Crème Fraîche

CAUCHOISE: hausgemachtes Apfelkompott, hausgemachtes gesalzenes Butterkaramell, Schlagsahne

LUPINE: hausgemachte Schokolade, eine Kugel Vanilleeis, Schlagsahne

Eine Schale Apfelwein oder 25 cl Pelfort Bier vom Fass oder ein Wassersirup

MUSCHEL-MENÜ zu 20,00 €

Eine Schale Apfelwein oder 25 cl Pelfort Bier vom Fass oder ein Wassersirup

Eine Schüssel Muscheln (ca. 1 Liter):

MARINIÈRE (Weißwein)

NORMANDE (Petersiliencreme)

CAUCHOISE (Crème Fraiche, Apfelwein und Calvados)

jeweils

Eine Beilage Ihrer Wahl: Bratkartoffeln, Pommes Frites, grüner Salat, Beilage des Tages oder Tagliatelle-Nest.

Crêpe Ihrer Wahl:

Hausgemachtes Apfelmus, Schokolade oder Karamell mit gesalzener Butter

KINDERMENÜ 9,00 € (bis 10 Jahre alt)

Gericht zur Wahl:

Panierte Hähnchenstreifen oder weißer Schinken mit Pommes Muschelauflauf
Schinkenpastetchen geriebener Käse

Dessert Ihrer Wahl:

1 Kugel Eis Ihrer Wahl selbst gemachte Ile Flottante und Crêpe mit Zucker oder hausgemachte Schokoladencreme

MENÜ zu 23,00 € (2 Auswahlmöglichkeiten)

MENÜ zu 27,50 € (3 Auswahlmöglichkeiten)

Vorspeise nach Wahl:

Gericht und Beilage nach Wahl:

Rumpsteak ca. 220/230 grs

Echte Wurst aus Troyes

Würstchen nach herkömmlicher Art mit Guérande-Salz

Beilage: Bratkartoffeln, Pommes Frites, grüner Salat, Beilage des Tages oder
Tagliatelle-Nester

Hausgemachtes Dessert