

Ristorante La Flottille



Tutti i nostri piatti sono fatti in casa, realizzati sul posto con prodotti freschi; ad eccezione di patatine fritte, nidi di tagliatelle, nuggets, gelati e sorbetti.

22 rue Alphonse Karr

76790 ETRETAT

Tel: 02 35 27 07 78

Email: laflotille@hotmail.com

Internet: www.restaurant-laflotille.fr

ANTIPASTI

Cozze ripiene al burro all'aglio fatto in casa	€ 9,50
Pirofiline di escargot al burro all'aglio fatto in casa o Camembert (possibilità di entrambi)	€ 9,50
Zuppa di pesce con salsa "rouille" e crostini fatti in casa.	€ 9,50
Piatti di gamberi rosa freschi serviti con maionese fatta in casa.	€ 9,00
Cocktail di avocado e gamberi con salsa cocktail della casa	€ 9,50
Crocchette di calamari freschi fatte in casa e salsa della casa	€ 9,50
Terrina dello Chef e cetriolini sottaceto	€ 9,50

INSALATE

	Piccole	Grandi
ETRETATAISE: insalata, pomodori, avocado, gamberi, cozze, salmone affumicato e vinaigrette della casa	€ 9,50	€ 16,00
BOCAGE : Insalata, pomodori, crostini, scaglie di Grana Padano, strisce di pollo impanate, vinaigrette della casa	€ 9,50	€ 16,00
FECAMPOISE : insalata, pomodori, cipolle, patate, filetti di aringhe e vinaigrette della casa	€ 9,50	€ 16,00
	2 toast	4 toast
FROMAGE : DOP a scelta (Camembert, Neufchatel, Livarot, Pont Lévêque) insalata, pomodori, pancetta, noci e vinaigrette della casa	€ 9,50	€ 16,00
LA VALEUSE : Insalata, pomodori, pancetta, noci, toast di formaggio di capra e vinaigrette della casa.)	€ 9,50	€ 16,00

L'ANGOLO DEL MARE

Cozze alla marinara al vino bianco € 13,00
Casseruola da circa 1 litro, contorno a scelta. (A seconda della disponibilità)

Cozze alla normanna (crema di prezzemolo) € 13,50
Casseruola da circa 1 litro, contorno a scelta. (A seconda della disponibilità)

Cozze alla Cauchoise (panna fresca, sidro e Calvados) € 13,50
Casseruola di circa 1 litro, contorno a scelta. (A seconda della disponibilità)

Cozze con salsa del momento € 13,50
Casseruola da circa 1 litro, contorno a scelta. (A seconda della disponibilità)

Pesce del giorno alla griglia cotto su fuoco di legna Chiedere
(A seconda della disponibilità)

Contorno a scelta : patate arrosto, insalata verde, patatine fritte, nidi di tagliatelle, contorno del momento.

FRITTELLA DI GRANO SARACENO

COMPLETA : uova, prosciutto, formaggio grattugiato € 8,00

PONT L'EVEQUE : Cipolle, pancetta, Pont L'Evêque, groviera, panna fresca € 9,80

FERMIERE : Uova, prosciutto, pomodoro, formaggio grattugiato, crema di prezzemolo € 9,30

NEUFCHATEL : Neufchâtel, pomodori, patate, panna fresca € 9,30

LIVAROT : Livarot, salame, mele, crema di prezzemolo € 9,80

SALMONE : salmone affumicato, salmone fresco, fonduta di porri della casa, panna fresca, erba cipollina € 9,30

TARTIFLETTE NORMANDE: Patate, cipolle e salame di Vire, Camembert, panna fresca € 9,80

CABRI: Formaggio di capra (prodotto agricolo locale), miele noci, panna fresca € 9,50

LE NOSTRE GRIGLIATE SU FUOCO DI LEGNA

Costata da 330 gr circa	€ 22,00
Costata da 520 gr circa	€ 29,00
Costata di manzo con osso, al chilo	€ 56,00
Bistecca di scamone 220/230 gr circa	€ 17,00
Andouillette	€ 16,00
Salsiccia all'antica Macelleria Georges V, Etretat	€ 16,00
Filetto d'anatra con salsa al miele o al pepe verde fatta in casa, 300 gr circa.	€ 25,00
Taglio scelto	Chiedere

Tutte le nostre carni sono di origine francese, servite con una crema di prezzemolo fatta in casa, cipolle e peperoni marinati in olio d'oliva e un contorno a scelta.

CONTORNI

Piatto di patate arrosto	€ 4,00
Piatto di patatine fritte	€ 4,00
Insalata verde	€ 4,00
Contorno del momento	€ 4,00
Nidi di tagliatelle	€ 4,00
Salsa : salsa al miele, pepe verde, del momento	€ 0,80

PIATTO DI FORMAGGI

Pont L'Evèque, Neufchâtel, Livarot e Camembert Serviti con insalata verde, noci e vinaigrette della casa

Tutti i nostri formaggi sono DOP e invecchiati da noi.

€ 8,00

MENU CREPES a € 18,00

Frittella a scelta:

FERMIERE : Uova, prosciutto, pomodoro, formaggio grattugiato, crema di prezzemolo

SALMONE : salmone affumicato, salmone fresco, fonduta di porri della casa, panna fresca, erba cipollina

TARTIFLETTE NORMANDE : Patate, cipolle, salame di Vire, Camembert, panna fresca

Crepe a scelta:

ARDECHOISE : cioccolato artigianale, crema di castagne, panna fresca

CAUCHOISE : composta di mele fatta in casa, caramello al burro salato fatto in casa, panna montata

LUPIN : cioccolato artigianale, pallina di gelato alla vaniglia, panna montata

Una ciotola di sidro o 25 cl di birra alla spina Pelfort o uno sciroppo con acqua.

MENU COZZE da 20,00 €

Una ciotola di sidro o 25 cl di birra alla spina Pelfort o uno sciroppo con acqua.

Una casseruola di cozze (circa 1 litro):

MARINARA (vino bianco)

NORMANNA (crema di prezzemolo)

CAUCHOISE (panna fresca, sidro e Calvados)

Del MOMENTO

E un contorno a scelta: patate arrosto, patatine fritte, insalata verde, contorno del momento o nido di tagliatelle.

Crepe a scelta:

Composta di mele fatta in casa, cioccolato o caramello al burro salato

MENU BAMBINO € 9,00 (Fino a 10 anni)

Piatto a scelta:

Strisce di pollo impanate o prosciutto cotto patatine fritte Casseruola di cozze
Frittella prosciutto e formaggio grattugiato

Dolce a scelta:

1 pallina di gelato a scelta Ille flottante della casa e zuppa inglese Crepe
zucchero o cioccolato artigianale

MENU da 23,00 € (2 scelte)

MENU da € 27,50 (3 scelte)

Antipasto a scelta

Piatto e contorno a scelta:

Bistecca di scamone 220/230 gr circa

Vera andouillette di Troyes

Salsicce all'antica con sale di Guérande

Contorno: patate arrosto, patatine fritte, insalata verde, contorno del momento o nidi di tagliatelle

Dolce della casa