

Restaurant La Flottille



Todos nuestros platos son caseros, elaborados con productos naturales y frescos; a excepción de las patatas fritas, los nidos de tallarines, los *nuggets*, los helados y los sorbetes.

22 rue Alphonse Karr

76790 ÉTRETAT

Tel.: 02 35 27 07 78

Correo electrónico: laflotille@hotmail.com

Internet: www.restaurant-laflotille.fr

ENTRADAS

Mejillones rellenos de mantequilla de ajo casera	9,50 €
Caracoles a la cazuela con mantequilla de ajo casera o camembert (o ambas opciones)	9,50 €
Sopa de pescado con salsa <i>rouille</i> y picatostes caseros	9,50 €
Plato de langostinos frescos servidos con mayonesa casera	9,00 €
Cóctel de gambas y aguacate con salsa rosa casera	9,50 €
Croquetas caseras de calamares frescos y salsa casera	9,50 €
Terrina del chef con pepinillos	9,50 €

ENSALADAS

	Pequeñas	Grandes
ETRETATAISE: ensalada, tomate, aguacates, gambas, mejillones, salmón ahumado y vinagreta casera	9,50 €	16,00 €
BOCAGE: ensalada, tomate, picatostes, virutas de grana padano, filetes de pollo rebozados, vinagreta casera	9,50 €	16,00 €
FECAMPOISE: ensalada, tomate, cebolla, patata, filetes de arenque y vinagreta casera	9,50 €	16,00 €
	2 tostadas	4 tostadas
QUESO: DOP a elegir (camembert, neufchâtel, livarot, pont-l'évêque) ensalada, tomate, tocineta, nueces y vinagreta casera	9,50 €	16,00 €
LA VALEUSE: ensalada, tomate, tocineta, nueces, tostadas € de queso de cabra y vinagreta casera	9,50 €	16,00

EL RINCÓN DEL MAR

Mejillones a la marinera con vino blanco	13,00 €
Marmita de aproximadamente 1 litro, guarnición a elegir (según disponibilidad)	
Mejillones a la normanda (con crema de perejil)	13,50 €
Marmita de aproximadamente 1 litro, guarnición a elegir (según disponibilidad)	
Mejillones a la cauchoise (crema fresca, sidra y calvados)	13,50 €
Marmita de aproximadamente 1 litro, guarnición a elegir (según disponibilidad)	
Mejillones con salsa del momento	13,50 €
Marmita de aproximadamente 1 litro, guarnición a elegir (según disponibilidad)	
Pescado del día a la parrilla de leña (según disponibilidad)	Consultar

Guarnición a elegir: patatas a la brasa, ensalada verde, patatas fritas, nidos de tallarines, guarnición del momento.

TORTA DE TRIGO NEGRO

COMPLETA: huevos, jamón, queso rallado	8,00 €
PONT-L'ÉVÊQUE: cebollas, beicon, pont-l'évêque, queso gruyer, crema fresca	9,80 €
GRANJERA: huevos, jamón, tomate, queso rallado, crema de perejil	9,30 €
NEUFCHÂTEL: neufchâtel, tomate, patata, crema fresca	9,30 €
LIVAROT: livarot, androlla, patatas, crema de perejil	9,80 €
SALMÓN: salmón ahumado, salmón fresco, <i>fondue</i> de puerros caseros, crema fresca, cebolleta	9,30 €
TARTELETA NORMANDA: patatas, cebollas, androlla de Vire camembert, crema fresca	9,80 €
CABRI: queso de cabra (producto de granja local), miel de nueces, crema fresca	9,50 €

NUESTRAS CARNES A LA LEÑA

Entrecot de aproximadamente 330 g	22,00 €
Entrecot de aproximadamente 520 g	29,00 €
Chuleta de buey con hueso, el kilo	56,00 €
Pavé de ternera de aproximadamente 220/230 g	17,00 €
Androlla	16,00 €
Salchicha a la antigua usanza Carnicería Georges V, Étretat	16,00 €
Magret de pato y salsa de miel casera o a la pimienta verde, de aproximadamente 300 g	25,00 €
Pieza del carnicero	Consultar

Todas nuestras carnes son de origen francés, servidas con crema de perejil casera, cebollas y pimientos marinados en aceite de oliva, con acompañamiento de su elección.

ACOMPañAMIENTO

Plato de patatas a la brasa	4,00 €
Plato de patatas fritas	4,00 €
Ensalada verde	4,00 €
Guarnición del momento	4,00 €
Nidos de tallarines	4,00 €
Salsa: salsa de miel, pimienta verde, del momento	0,80 €

PLATO DE QUESO

Pont-l'évêque, neufchâtel, livarot y camembert servidos con ensalada verde,
nueces y vinagreta casera

Todos nuestros quesos son DOP y madurados por nosotros mismos

8,00 €

MENÚ DE CREPS a 18,00 €

Crepa a elegir:

GRANJERA: huevos, jamón, tomate, queso rallado, crema de perejil

SALMÓN: salmón ahumado, salmón fresco, *fondue* de puerros caseros, crema fresca, cebolleta

TARTELETA NORMANDA: patatas, cebollas, androlla de Vire, camembert, crema fresca

Crepa a elegir:

ARDECHOISE: chocolate casero, crema de castañas, crema fresca

CAUCHOISE: compota de manzana casera, caramelo de mantequilla salada casera, nata

Lupin: chocolate casero, bola de helado de vainilla, nata

Bolée de sidra o 25 cl de cerveza de barril Pelfort o jarabe de agua

MENÚ DE MEJILLONES a 20,00 €

Jarra de sidra o 25 cl de cerveza de barril Pelfort o jarabe de agua

Marmita de mejillones (aproximadamente 1 litro):

A LA MARINERA (vino blanco)

A LA NORMANDA (crema de perejil)

CAUCHOISE (crema fresca, sidra y calvados)

Del MOMENTO

Y acompañamiento a elegir: patatas a la brasa, patatas fritas, ensalada verde, guarnición del momento o nido de tallarines

Crep a elegir:

Compota de manzana casera, chocolate o caramelo de mantequilla salada

MENÚ INFANTIL 9,00 € (hasta los 10 años)

Plato a elegir:

Filetes de pollo rebozado o jamón de York y patatas fritas

Marmita de mejillones

Crepa de jamón y queso rallado

Postre a elegir:

1 bola de helado a elegir

Isla flotante casera con crema inglesa

Crepa dulce o Chocolate casero

MENÚ a 23,00 € (2 opciones)

MENÚ a 27,50 € (3 opciones)

Entrante a elegir:

Plato y guarnición a elegir:

Pavé de ternera de aproximadamente 220/230 g

Auténtica androlla de Troyes

Salchicha a la antigua usanza con sal de Guérande

Guarnición: patatas a la brasa, patatas fritas, ensalada verde, guarnición del momento o nidos de tallarines

Postre de la casa