



Restaurant La Flottille

Tous nos plats sont faits maison, élaborés sur place à partir de produits frais et bruts sauf les frites, les glaces et les sorbets. Toutes nos grillades sont préparées sous vos yeux, dans une cheminée du XVII^{ème} siècle. Toutes nos viandes sont d'origine française.

02.35.27.07.78

www.restaurant-laflottille.fr

Du lundi au dimanche
Le midi à partir de 12h et



Entrées

Croquettes de calmars frais et sa sauce maison	11,00 €
Terrine de campagne aux 3 saveurs Cidre, Calvados et Pommeau	10,00 €
Ardoise de La flottille à partager Charcuteries locales et fromages normands	16,00 €
Moules farcies au beurre d'ail maison ou Camembert (ou les 2)	11,00 €
Cassolette d'escargots au beurre d'ail maison ou Camembert (ou les 2)	12,00 €
L'oeuf de La Flottille dans sa cocotte Oeuf fermier, sauce Camembert, fromage normand et saucisson du marin	11,00 €

Le coin de la mer

Moules marinières au vin blanc La marmite d'un Litre environ, garniture maison au choix	13,50 €
Moules sauce Normande La marmite d'un Litre environ, garniture maison au choix	15,00 €
Moules sauce Camembert La marmite d'un Litre environ, garniture maison au choix	15,00 €
Moules sauce du Moment La marmite d'un Litre environ, garniture maison au choix	15,00 €
Poisson du jour grillé au feu de bois Servi avec une crème persillée et une garniture maison au choix	Nous consulter

Nos galettes au blé noir

COMPLETE : Oeuf fermier, jambon, fromage	9,00 €
NORMANDE : Pommes de terre, oignons, andouille de Vire, Camembert, crème fraîche	10,50 €
SAUMON : Saumon frais, saumon fumé, fondue de poireaux, crème fraîche	12,00 €
POULET : Poulet fermier, crème fraîche, champignons, fromage	12,00 €
VEGETARIENNE : Oeuf fermier, fromage, champignons, oignons, pomme de terre, crème persillée	10,50 €
SAUCISSE : Saucisse artisanale, sauce moutarde et oignons crispy	12,00 €
CABRI : Fromage de chèvre (produit local fermier), miel, noix, noisettes, crème fraîche, saucisson du marin	12,00 €

Nos grillades au feu de bois

Entrecôte 300g environ Servie avec une sauce et une garniture maison au choix		25,00 €
Côte de boeuf à l'os Servie avec une sauce et une garniture maison au choix	Prix au kilo	65,00 €
Pavé de rumsteck 220/230g environ Servi avec une sauce et une garniture maison au choix		20,00 €
Andouillette AAAAA « Association Amicale des Amateur de l'Andouillette Authentique » Servie avec une crème persillée et une garniture maison au choix		18,50 €
Saucisse artisanale de la Boucherie Georges V, Etretat Servie avec une crème persillée et une garniture maison au choix		17,50 €
Magret de canard Servi avec une sauce et une garniture maison au choix		28,00 €
Pièce du boucher		Nous consulter
Sauces maison au choix : Poivre, Miel, Camembert, Beurre maître d'hôtel		

Nos salades

	Petite	Grande
VEGETARIENNE : Salade, crudités de saison, vinaigrette maison.	10,00 €	16,00 €
FROMAGE : Salade, crudités de saison, filet de porc fumé (produit local), toasts de fromages normands au choix Camembert, Pont L'évêque, Livarot, Neufchâtel	11,00 €	17,00 €
CHEVRE : Salade, saucisson du marin, toast au chèvre, noix et noisettes	12,00 €	18,00 €

Nos accompagnements

Assiette de pommes de terre à la braise	4,50 €
Assiette de frites	4,50 €
Garniture du moment	4,50 €
Salade verte	4,00 €

Menu enfant (jusqu'à 10 ans)

Plat au choix Aiguillettes de poulet pané ou marmitte de moules, frites Galette jambon fromage	11,00 €
Dessert au choix 1 boule de glace parfum au choix 1 crêpe sucre, caramel beurre salé, chocolat	

Nos partenaires

