



Restaurant La Flottille



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

02.35.27.07.78

www.restaurant-laflottille.fr
laflotille@hotmail.fr

Du lundi au dimanche
Le midi à partir de 12h et
Le soir dès 18h45.



ANTIPASTI

Crocchette di calamari freschi fatte in casa e salsa della casa	11,00 €
Terrina dello Chef tre gusti e cetriolini sottaceto	10.00 €
Ardesia ``La Flottille` `salumi e formaggi dalla Normandia	16.00 €
Cozze ripiene al burro all'aglio fatto in casa o Camembert (possibilità di entrambi)	11.00 €
Pirofiline di escargot al burro all'aglio fatto in casa o Camembert (possibilità di entrambi)	12,00 €
Casseruola di uova ``La Flottille` ` (uovo, salsa camembert, formaggio e salsiccia)	11.00 €

L'ANGOLO DEL MARE

Cozze alla marinara al vino bianco	13,50 €
Casseruola da circa 1 litro, contorno a scelta. (A seconda della disponibilità)	
Cozze alla normanna (crema di prezzemolo)	15.00 €
Casseruola da circa 1 litro, contorno a scelta. (A seconda della disponibilità)	
Cozze alla Camembert (salsa camembert)	15,00 €
Casseruola di circa 1 litro, contorno a scelta. (A seconda della disponibilità)	
Cozze con salsa del momento	15,00 €
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,, contorno del momento.

FRITTELLA DI GRANO SARACENO

COMPLETA : uova, prosciutto, formaggio grattugiato	9,00€
NORMANDE : Patate, cipolle e salame di vire, camembert, panna fresca	10,50€
SALMONE : salmone affumicato, salmone fresco, fonduta di porri della casa, panna fresca, erba cipollina	12,00€
POLLO : pollo, panna fresca, funghi, formaggio	12.00€
VEGETARIANO : uovo, formaggio, panna fresca,funghi,patate	10,50€
SALSICCIA : Salsiccia alla griglia, mostarda e cipolle fritte	12,00€
CABRI : Formaggio di capra (prodotto agricolo locale), miele noci, panna fresca e prosciutto	12,00€

LE NOSTRE GRIGLIATE SU FUOCO DI LEGNA

Costata da 330 gr circa	25,00€
Costata di manzo con osso, al chilo	65,00€
Bistecca di scamone 220/230 gr circa	20,00€
Andouillette	18,50€
Salsiccia all'antica Macelleria Georges V, Etretat	17,50€
Filetto d'anatra 300 gr circa.	28,00€ Taglio scelto
Chiedere	

Tutte le nostre carni sono di origine francese, servite con una salsa della casa (miele, pepe verde, formaggio o burro della casa)

INSALATE

Piccole: 10€

Grandi: 16€

Vegetariano: insalata, verdure di stagione et vinaigrette della casa.

Piccole: 11€

Grandi: 17€

FROMAGE: DOP a scelta (Camembert, Neufchatel, Livarot, Pont Lévêque) insalata, prosciutto, verdure di stagione, noccioline e vinaigrette della casa

Piccole: 12€

Grandi: 18€

Capra: Insalata, prosciutto, noccioline, toast di formaggio di capra e vinaigrette della casa.

CONTORNI

Piatto di patate arrosto	€ 4,50
Piatto di patatine fritte	€ 4,50
Insalata verde	€ 4,00
Contorno del momento	€ 4,50

MENU BAMBINO € 11,00 (Fino a 10 anni)

Piatto a scelta:

11.00€

Strisce di pollo impanate o Casseruola di cozze o crepa prosciutto e formaggio

Dolce a scelta:

1 pallina di gelato a scelta, crepe zucchero o cioccolato artigianale o caramello.

NOS DESSERTS MAISON

Moelleux au chocolat et sa crème anglaise maison	9,00 €
Ile Flottante, crème anglaise et caramel beurre salé maison	8,00 €
Profiteroles maison	10,50 €
Café gourmand	11,00 €

NOS CREPES SUCREES

Beurre ou beurre sucré	3,50 €
Chocolat ou caramel beurre salé maison	4,50 €
FLAMBEE Au choix : Calvados, Rhum ou Bénédictine	7,00 €
LUPIN Chocolat, boule de glace vanille et chantilly	8,00 €
CAUCHOISE Compote de pomme, caramel beurre salé et chantilly	8,00 €

NOS GLACES

Crème glacée Vanille	1 boule	2,50 €
Crème glacée Chocolat	2 boules	4,00 €
Crème glacée Café	3 boules	5,00 €
Crème glacée Noisette		
Crème glacée Caramel beurre salé		
Sorbet Fraise		
Sorbet Pommes		
Sorbet Citron		