



Restaurant La Flottille



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

02.35.27.07.78

www.restaurant-laflottille.fr

laflotille@hotmail.fr

De lunes a Domingo

Mediodía desde las 12 p.m. y

Por la tarde, desde las 6:45 p.m.



ENTRADAS

Croquetas de calamares frescos y salsa casera	11,00 €
Terrina del chef de tres sabores	10,00€
Plato variado ``La Flottille `` para compartir (jamones y quesos de la Normandía)	16,00 €
Cazuela de Mejillones con mantequilla de ajo casera, o con queso camembert o los 2.	11,00 €
Cazuela de caracoles con mantequilla de ajo casera, o con queso camembert o los 2.	12,00€

EL RINCÓN DEL MAR

Marmita de aproximadamente 1 litro, guarnición a elegir

Mejillones a la marinera con vino blanco	13,50 €
Mejillones a la normanda (con crema de perejil)	15,00 €
Mejillones al camembert (salsa de queso camembert)	15,00 €
Mejillones con salsa del momento	15,00 €
Pescado del día a la parrilla de leña (según disponibilidad)	Consultar

TORTA DE TRIGO NEGRO

COMPLETA: huevo, jamón, queso rallado	9,00 €
NORMANDA: patatas, cebollas, androlla de Vire camembert, crema fresca	10,50 €
SALMÓN: salmón ahumado, salmón fresco, <i>fondue</i> de puerros caseros, crema fresca, cebolleta .	12,00 €
Pollo: pollo de granja, crema, hongos y queso	12,00 €
Vegetariana: huevo, queso, hongos, cebolla, crema con perejil y papa	10,50 €
Salchicha: salchicha casera a la parrilla, mostaza, y cebolla crujiente	12,00 €
CABRI: queso de cabra (producto de granja local), miel, nueces, crema fresca y trozos de salchicha	12,00 €

NUESTRAS CARNES A LA LEÑA

Entrecot de aproximadamente 330 g	25,00 €
Chuleta de buey con hueso, el kilo	65,00 €
Pavé de ternera de aproximadamente 220/230 g	20,00 €
Salchicha de hígado (Andouillette)	18,50 €
Salchicha a la antigua usanza Carnicería Georges V, Étretat	17,50 €
Pechuga de pato de aproximadamente 300 g	28,00 €
Pieza del carnicero	Consultar

Todas nuestras carnes son de origen francés, servidas con una guarnición a escoger y con una salsa de pimienta, miel, camembert o mantequilla del chef.

ENSALADAS

Vegetariana: lechuga, legumbres de temporada, vinagreta de la casa.

Pequeña: 10,00€

Grande: 15,00€

Quesos: lechuga, legumbres de temporada, jamón ahumado y tostadas de quesos de Normandía (camembert, pont l`eveque, livarot y neufchatel)

Pequeña: 11,00€

Grande: 17,00€

Queso de cabra: tostadas de queso de cabra de Normandía, lechuga, nueces y trozos de jamón de la región.

Pequeña: 12,00€

Grande: 18,00€

ACOMPAÑAMIENTO

Plato de patatas a la brasa	4,50 €
Plato de patatas fritas	4,50 €
Ensalada verde	4,00 €
Guarnición del momento	4,50 €

MENÚ INFANTIL 11,00 € (hasta los 10

Plato para elegir:

Filetes de pollo empanizados y patatas fritas o Marmita de mejillones o Crepa de jamón y queso rallado

Postre para elegir:

1 bola de helado a elegir

Crepa de azúcar, chocolate o caramelo caseros

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		