

# LA POTINIÈRE

**ASSORTIMENT DE TROIS FROMAGES** 7,80€

*Accompagnés de salade verte.*

## NOS DESSERTS

**TARTE TATIN** 7,50€

*Servie tiède, accompagnée d'une crème crue normande.*

**TARTELETTE CITRON MERINGUÉE** 7,20€

**PARFAIT AUX FRUITS** 7,50€

**TIRAMISU** 7,50€

**PROFITEROLES AU CHOCOLAT** 8,30€

**BABA AU RHUM** 9,00€

**CAFÉ GOURMAND** 8,20€

## NOS GLACES

**DAME BLANCHE** 7,50€

**COUPE LIÉGOISE** 7,50€

*Café ou chocolat ou caramel beurré salé*

**COUPE NORMANDE** 9,00€

*Sorbet pomme verte et Calvados*

**COUPE COLONEL** 9,00€

*Sorbet citron vert et vodka*

**SORBET FRUITS ROUGES** 8,20€

*Servi avec un coulis de fruits rouges.*

**POT DE GLACE ITALIENNE\*** 6,00€

*Vanille, chocolat, pistache, noisette, framboise, mangue, citron.*

*\* Sans arômes, ni colorants ajoutés, sans gluten.*

*Nos glaces sont servies avec de la crème fouettée.*

*Supplément boule de glace : 2€.*



## SERVICES DU MIDI

12:00 - 14:30

Nous vous conseillons de réserver votre table à l'avance.

# LA POTINIÈRE

## Notre carte

## SERVICES DU SOIR

1ER SERVICE 19:00 2EME SERVICE 21:15

Nous vous conseillons de réserver votre table à l'avance.

## ENTRÉES

<b>OEUF COCOTTE</b>	<b>9,90€</b>
<i>La recette de Chez Fernand, Paris, XIème. Oeuf de poule élevée en plein air, à la Ferme du Nichoir, Saint-Maurice-en-Cotentin.</i>	
<b>BOUILLON THAÏ</b>	<b>11,70€</b>
<i>Crevettes roses et basilic</i>	
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIE</b> <span>À PARTAGER</span>	<b>15,90€</b>
<b>6 HUITRES DE PAULO BLUZAT</b>	<b>12,30€</b>
<i>6 huitres n°2 de Saint-Vaast et Denneville (Cotentin)</i>	
<b>ASSIETTE BO.HOL</b>	<b>16,00€</b>
<i>3 huitres n°2, bulots, crevettes roses</i>	
<b>ASSIETTE DE BULOTS</b>	<b>9,90€</b>
<i>Accompagnés de mayonnaise</i>	
<b>ASSIETTE DE CREVETTES ROSES</b>	<b>11,50€</b>
<i>Accompagnées de mayonnaise</i>	

## Dans notre fumoir..

Tous nos produits sont fumés sur place.

<b>SAUMON FUMÉ</b>	<b>15,60€</b>
<i>Crème crue Normande</i>	
<b>FILET DE MAQUEREAU FUMÉ</b>	<b>12,00€</b>
<i>Poivre de Saint-Maurice-En-Cotentin</i>	

## NOS SALADES

<b>SALADE BRUTUS</b>	<b>15,50€</b>
<i>Salade verte, Filet de poulet grillé, oeuf, pain, parmesan, sauce César.</i>	
<b>SALADE NORDIKA</b>	<b>16,80€</b>
<i>Saumon fumé et Saint-Jacques fumée dans notre fumoir, crevettes, salade verte, fenouil, morceaux de pomme.</i>	

## FRUITS DE MER

<b>ASSIETTE DE BULOTS</b>	<b>9,90€</b>
<i>Accompagnés de mayonnaise</i>	
<b>ASSIETTE DE CREVETTES ROSES</b>	<b>11,50€</b>
<i>Accompagnées de mayonnaise</i>	

## Les huitres de P. Bluzat

Huitres n°2 producteur d'huitres à Saint-Vaast et Denneville (Cotentin).

Les 6 - **12,30€**  
Les 9 - **16,90€**  
Les 12 - **21,50€**

<b>L'ASSIETTE BO.HOL</b>	<b>16,00€</b>
<i>3 huitres n°2, bulots, crevettes roses</i>	
<b>L'ASSIETTE MY.MY</b>	<b>21,90€</b>
<i>6 huitres n°2, bulots, crevettes roses</i>	
<b>L'ASSIETTE GRANDE MARÉE</b>	<b>51,90€</b>
<i>1/2 homard froid de Carteret (Env. 250g), 3 huitres, bulots, crevettes roses et pot de rillettes de saumon.</i>	

## Le Homard

EN ENTRÉE

<b>DEMI HOMARD FROID</b>	<b>29,50€</b>
<i>Env. 250g, servi avec de la mayonnaise</i>	
<b>HOMARD FROID</b>	<b>59,50€</b>
<i>Env. 500g, servi avec de la mayonnaise</i>	

## PLATS DE LA MER

Consultez nos suggestions sur l'ardoise.

### PASTA DE SAINT JACQUES

Linguine, Saint-Jacques de nos côtes, sauce asiatique

**23,90€**

<b>BOUILLON THAÏ</b>	<b>15,20€</b>
<i>Crevettes roses, basilic.</i>	
<b>PASTA DE HOMARD</b>	<b>32,90€</b>
<i>Linguine, Homard, Sauce asiatique</i>	
<b>BROCHETTE DE SAINT-JACQUES</b>	<b>23,90€</b>
<i>Beurre blanc citronné et riz</i>	
<b>SARDINES À LA PLANCHA</b>	<b>15,90€</b>
<i>Accompagnées de frites</i>	

## VIANDES ET PLATS MIJOTÉS

VIANDES BOVINES FRANÇAISES

Consultez nos suggestions sur l'ardoise.

<b>MIJOTÉ DE PALERON DE BOEUF</b>	<b>18,80€</b>
<i>Accompagné de son écrasé de pommes de terre</i>	
<b>ENTRECÔTE</b>	<b>23,90€</b>
<i>Env. 300g. Accompagnée de frites, sauce poivre servie à part.</i>	
<b>BURGER DE LA POT'</b>	<b>16,90€</b>
<i>Accompagné de frites</i>	
<b>CARPACCIO DE BOEUF</b>	<b>14,90€</b>
<i>Accompagné de frites et salade verte.</i>	
<b>TARTARE DE BOEUF</b>	<b>18,40€</b>
<i>Préparé sur demande. Accompagné de frites.</i>	

## PLAT VEGETARIEN

Consultez notre ardoise.

## Pour nos petits matelots

JUSQU'À 12 ANS

<b>FILET DE POISSON, FRITES</b>
<i>Ou</i>
<b>JAMBON BLANC, FRITES</b>
<i>Et</i>
<b>GLACE &amp; UN SIROP À L'EAU AU CHOIX</b>
<b>11,00€</b>

### NOS PRINCIPAUX FOURNISSEURS

Saint-jacques pêchées dans la Manche par le bateau l'Equinandra. Huitres de l'ostréiculteur Jean Paul Bluzat (Cotentin), Poissons, coquillages, Michaël Leblacher et Jérôme Delaunay, Légumes du Châlet Gourmand à Barneville. Tableau d'origine des viandes bovines affiché dans le restaurant, et liste des allergènes disponibles sur demande.