



L'équipe de la Capitainerie vous souhaitent



Votre restaurant est ouvert
Aux déjeuners tous les jours sauf le mercredi (de 12h à 14h30)
Aux dîners du jeudi au samedi (de 19h à 22h)



Tous nos pains proviennent de la boulangerie La Ruche,
la Maison Gourmande de Rolleboise

FORMULES MENUS-CARTE

Entrée - plat ou plat - dessert : 19 €

Entrée - plat - dessert : 26 €

LES ENTRÉES

Les 6 escargots

Les 12 escargots (sup. 4 €)

-

La terrine du moment et ses condiments

-

Le foie gras (sup. 5 €)

-

La soupe du Chef

-

Les œufs mimosa

-

Le saumon fumé

-

Les 6 huîtres de Saint-Vaast-la-Hougue ostréiculteur traditionnel n°4

9 huîtres n°4 (sup. 3,50 €)

6 huîtres n°1 (sup. 7,50 €)

9 huîtres n°1 (sup. 14 €)



LES PLATS



Filet de dorade au citron

-

Brandade de cabillaud

-

Pavé de saumon à la coriandre

-

Pièce du boucher

-

Blanquette de veau et son riz

-

Suprême de volaille à la normande

-

Pluma de porc ibérique (sup 4€)

-

Aile de raie aux câpres (sup 2€)

LES FROMAGES



Fromages affinés par Claude Joseph, maître fromager à Vernon

Ardoise de trois fromages et condiments

7€



LES DESSERTS



Pâtisserie de La Ruche

-

Café gourmand

-

Coupe de glaces et sorbets

-

Fondant au chocolat

-

Crumble à la pomme

MENU DU MOUSSAILLON

– moins de 12 ans –

10 €

Crevettes roses *ou* œuf dur mayonnaise

-

Steak haché *ou* poisson du moment

-

Dessert au choix dans la carte

*Tous les plats de la carte sont susceptibles d'être en présence des 14 allergènes principaux :
Gluten, crustacés, mollusque, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque,
Céleri, moutarde, sésame, lupin, anhydride*

