

Les Embruns

ENTRÉES

**TRIO DE TERRINE DE
CAMPAGNE** **12€**

Fait maison (terrine de campagne, terrine de tête, rillettes)

ASSIETTE DE CHARCUTERIE **12€**

Charcuterie normande

SOUPE DE POISSONS **14€**

Fait maison

SAUMON FUMÉ **18€**

Fumé sur place par nos soins

**DUO SAUMON FUMÉ / FOIE
GRAS** **22€**

Saumon fumé sur place par nos soins & foie gras fait maison

FOIE GRAS **22€**

Fait maison

Les Embruns

FRUITS DE MER

BULOTS MAYO 13.50€

CREVETTES ROSES 14.50€

CREVETTES GRISES 15.50€

ASSIETTE DE LANGOUSTINES 24.50€

HUÎTRES DE CHAUSEY N°3

6 : 14.50€ 9:20.50€ 12: 26€

PLATEAU 1 PERS. 39.90€ 2 PERS. 89€

4 huîtres, 6 crevettes roses, 3 langoustines, 1 pince de tourteau, 4 amandes, bulots & crevettes roses

la composition peut varieré suivant les arrivages et disponibilités

Les Embruns

SALADES

CROUSTILLANT NORMAND	12€
<i>salade, tomates, croustillant de Pont l'évêque</i>	
SALADE DE CHÈVRE CHAUD	15.50€
<i>salade, tomates, œuf, lardons, toasts, miel</i>	
SALADE CÉSAR	16.50€
<i>salade, tomates, oeuf, poulet croustillant, parmesan, croûtons</i>	
SALADE PAYSANNE	16.50€
<i>salade, tomates, pomme de terre, œuf mollet, jambon fumé</i>	
SALADE DU PÊCHEUR	18.50€
<i>salade, tomates, harengs fumé, crevettes roses & saumon fumé</i>	

MOULES

La saison de la moule de Bouchot est d'avril à décembre
Aux Embruns, nous nous fournissons dans la Baie du Mont Saint-Michel

MARINIÈRE	15.50€
CRÈME, CAMEMBERT, ROQUEFORT	16.50€
<i>Crème fraîche d'Isigny</i>	

Les Embruns

VIANDES

TRIPES À LA MODE DE CAEN *fait maison* **15.90€**

**ANDOUILLETTE SAUCE
MOUTARDE À L'ANCIENNE** **15.90€**
fait maison

BLANQUETTE DE VEAU *fait maison* **15.90€**

ESCALOPE DE VOLAILLE **16.50€**
sauce Normande, crème d'Isigny & champignons

**TARTARE DE BOEUF AU
COUTEAU** *préparé ou non* **19.50€**

**CAMEMBERT RÔTI FAÇON
RACLETTE** *jambon & charcuterie* **19.90€**

ENTRECÔTE *ENV 300GR* **24.50€**
*La viande est d'origine Normande, elle est maturée environ
20 jours sur place par nos soins*

CÔTE DE BŒUF
*La viande est d'origine Normande, elle est maturée environ
20 jours sur place par nos soins*

1 PERS. 37€ *ENV 500GR*
2 PERS. 75€ *ENV 1.200KG*

Les Embruns

BURGERS

BURGER DU CHEF	16.50€
<i>salade, tomate, oignons, cheddar</i>	
BURGER FISH	16.50€
<i>salade, tomate, oignons, cheddar</i>	
BURGER VÉGÉTARIEN	16.50€
<i>salade, tomate, oignons, cheddar</i>	
BURGER NORMAND	17.50€
<i>salade, tomate, oignons, cheddar, camembert & sauce camembert</i>	

POISSONS

FISH & CHIPS	14.50€
CASSOLETTE DE LA MER	20.90€
<i>soupe de poisson maison, 3 poissons, pomme de terre, crustacés</i>	
CHOUROUTE DE LA MER	20.90€
<i>soupe de poisson maison, 3 poissons, pomme de terre, crustacés</i>	
BAR ENTIER, BEURRE À L'AIL	25.90€
<i>environ 500GR</i>	
SOLE MEUNIÈRE	45.90€
<i>ENV 500-600GR</i>	

Les Embruns

GARNITURES

FRITES FRAÎCHES

ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE MAISON

RIZ PILAF

HARICOTS VERT FRAIS

SUPPLÉMENT GARNITURE : 4€

MENU ENFANT

11.50€

FISH & CHIPS

STEAK HACHÉ

MOULES MARINIÈRES

JAMBON BLANC

CRÊPE

1 BOULE DE GLACE

Les Embruns

MENU DU JOUR

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 19€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 23€

ENTRÉE AU CHOIX

TERRINE DE CAMPAGNE, fait maison

CROUSTILLANT NORMAND

PLAT AU CHOIX

ESCALOPE NORMANDE

POISSON DU JOUR

DESSERT DU JOUR

MENU RETOUR DE PÊCHE

27.90€

ENTRÉE AU CHOIX

PETITE ASSIETTE DE LA MER
Huîtres, bulots, crevettes roses

SOUPE DE POISSON MAISON

PLAT AU CHOIX

AILE DE RAIE, SAUCE AUX CÂPRES
Garniture au choix

POISSON DU JOUR

CAFE / THE GOURMAND