

LA PECHERIE



Courseulles-sur-Mer

Cocotte à l'ancienne

22,50 euros

(Cocotte mitonnée + dessert du jour)

Cocotte de ris de veau et de rognons
à la crème de pommeau

ou

Bourride de bar sauvage
et de poisson côtier courseullaise

ou

Tripes maison pommes vapeurs,
cuites au vin blanc de l'île de Ré



Demi-lune de camembert sur lit de salade

ou

Crème brûlée aux essences de saison*

ou

Juste cuit au caramel*

ou

Ile flottante*

ou

Poire fraîche à la Belle Hélène*

ou

Café bonne maman* (+ 3 €)

*A commander en début de repas

Autour du bar

29,50 euros

BAR SAUVAGE

grillé au fenouil, beurre blanc

(pavé ou en filet selon arrivage)



Café bonne maman préparé

par les Délices De Nell

(café et gourmandises)

Spécialité maison

38 euros

Foie gras de canard cuit à la crème de cassis



**Piquets de rouget barbet, brochette
de poissons fins, langoustines grillées,**

(Saint-Jacques selon saison),

au beurre blanc citroné,

(+ 10 euros le demi homard grillé)



**Tarte fine Royale et sa crème glacée
à la fleur de sel**

Prix Nets

“Au fil des saisons”

Reportez-vous à notre carte de suggestions
pour y découvrir
notre menu
au gré des saisons...

Nos poêles à l'ancienne

28,50 euros

Poêlée de filet de bœuf et de ris de veau
aux saveurs de saison

ou

Médailillon de lotte en meurette



Notre tout chocolat

sable fin

38 euros

Palette de foie gras de canard
aux 3 parfums

ou

Mille-feuille de homard et de foie gras
à la crème de ciboulette (+ 6 € sup.)



Cocotte minute à l'étouffé



Filet de bœuf poêlé à la crème de calvados

ou

Poissons fins selon arrivage
(Bar, Lotte, Sole...)



Déclinaison autour d'un fruit de saison



Marchand de sable

11 euros

- 10 ans

Steak haché, pommes frites

ou

Filet de poisson, riz pilaf



Terrine aux trois chocolats et sa glace vanille

Le banc de l'écailler

Plateau de fruits de mer royal 1/2 homard (1 pers.)	. 60 €
Plateau de fruits de mer de la côte (1 pers.)	. . 45 €
Notre belle assiette de fruits de mer	20 €
Assiette de fruits de mer royale (1/2 homard)	. 35 €
Douze huîtres des parcs du moulin.	25 €
Six huîtres des parcs du moulin	13 €
Langoustines grillées sur galets	28 €
Langoustines mayonnaise (12 pièces)	25 €
Tourteau entier	16 €
Moules frites, marinière, crème, curry, camembert, tomate, calvados	12 €
Moules frites à la crème de morilles	15 €

Les entrées froides et chaudes

Salade Périgourdine	15 €
(foie gras, gésiers, magret fumé, lardons, œuf poché...)	
Soupe de poisson maison	12 €
Escalope de foie gras de canard poêlée aux pruneaux	22 €
Palette de foie gras de canard aux 3 parfums	18 €
Dégustation du terroir	18 €
(nos 2 foies gras maison, chiffonnade de jambon sec, saumon fumé par nos soins, terrine...)	
Mille-feuille de homard et foie gras à la crème ciboulette	21 €
Saumon fumé par nos soins et sa crème fouettée aux herbes	15 €
Braisé de ris de veau à la crème de morilles . .	22 €
Mille-tuille de parmesan, jambon sec et foie gras à l'abricot au chutney de figes . .	17 €

Poissons fins et crustacés

Homard à l'américaine, 650 g, (sur commande)	60 €/par personne
Piqué de filets de rouget barbet à la provençale*	20 €
Turbot grillé à la fleur de sel, Hollandaise .	35 €
Sole de la côte grillée ou meunière.	32 €
Poisson fin d'arrivage (bar, barbue...)	28 €
Bar à la croûte de sel*	37 €
Aile de raie aux deux agrumes.	17 €

* Selon arrivage

Dans nos pâturages français

Entrecôte à l'os béarnaise, 400 g (1 pers.)	25 €
Braisé de ris de veau à la crème de morilles	22 €
Magret de canard laqué aux graines de sésame	16 €
Filet de bœuf Rossini	22 €
Tête de veau façon ravigote.	12 €

Autour du camembert

Camembert en habit de bois, pané au calvados, cuit au four	10 €
Demi-lune de camembert au lait cru sur lit de salade	6 €

Nos gourmandises

Notre tout chocolat.	10 €
Vasque de fruits frais et de sorbet à la confiture de tomates fraîches*	9 €
Nems de banane rafraîchie à la confiture de lait glacé	9 €
Tarte fine aux pommes et sa crème glacée à la fleur de sel*	9 €
Juste cuit au chocolat coulant*	9 €
Assiette gourmande*	10 €
Sorbets alcoolisés*	10 €
Glaces ou sorbets (3 parfums au choix carte d'or)*	9 €
Dessert du jour*	8 €
Café bonne maman préparé par les Délices De Nell (Café + gourmandises).	10 €
Ile flottante (maison).	6 €
Tout caramel	10 €
Déclinaison autour d'un fruit de saison	10 €

* A commander en début de repas

Afin de vous garantir la plus grande fraîcheur sur nos produits de la mer, la Direction se réserve le droit de refuser certains poissons, coquillages et crustacés, en fonction des intempéries, saisons, marées et périodes de pêche. Merci d'avance pour votre compréhension.

Vous informe que l'établissement est équipé d'un contrôleur de chèque directement relié à la Banque de France. (Système RESIST)



Prix Nets

Vallée de la Loire

Muscadet Sèvre et Maine sur lie, AOC 75 cl	20 €
Sancerre (Martin) (blanc, rouge, rosé), AOC 75 cl	36 €
Pouilly fumé, AOC 75 cl	36 €
Menetou Salon (Girard), Domaine de Champarlan (blanc, rouge), AOC 75 cl	37 €
Saumur Champigny, AOC 75 cl	24 €

Bourgogne

Saint-Véran, AOC 75 cl	29 €
Chablis 1 ^{er} Cru AOC Montée de Tonnerre 75 cl.	49 €
Pouilly Fuissé, AOC 75 cl	40 €

Alsace AOC

Riesling (Kientz), 75 cl	26 €
Gewurztraminer (Kientz), 75 cl	29 €
Pinot noir (Kientz), (rouge) 75 cl	28 €
Alsace vendange tardive Gewurztraminer, AOC le verre (Kientz), 10 cl	10 €

Provence *Appellation Côtes de Provence contrôlée*

Côtes de Provence, 75 cl	20 €
Côtes de Provence AOC Domaine de l'île de Porquerolles (le Ber), 75 cl	30 €

Vins de pays de Charente

**VINS
DE L'ÎLE
DE RÉ**

Rosé des Dunes, 75 cl	23 €
Blanc Le Royal, 75 cl.	23 €
Le Gouverneur (rouge), 75 cl.	23 €

Bordeaux

Médoc (Sélection du mois), AOC, 75 cl	23 €
Saint-Emilion (Château du mois...), AOC 75 cl	35 €
Saint-Emilion Grand Cru, AOC (Château du mois...), 75 cl	40 €
Pauillac AOC Lacoste Borie, 75 cl	52 €
Margaux AOC Les Hauts du Tertre, 75 cl	60 €
Pessac Leognan AOC C ^{hat} . La Tour Martillac, 75 cl	62 €
Pessac Leognan AOC C ^{hat} . Carbonnieux, 75 cl	65 €

Champagnes

Champagne brut Grande Réserve 1 ^{er} Cru (Lagache), 75 cl	63 €
Champagne de Propriétaire rosé (Lagache), 75 cl	63 €
Champagne Mumm brut, 75 cl	68 €

Nos fillettes de 50 cl, 1/2 bouteilles et nos verres de vin

Fillette de vin de pays de Charente (VIN DE L'ÎLE DE RÉ) Blanc, rouge et rosé, 50 cl	17,50 €
Le verre de vin de pays de Charente (VIN DE L'ÎLE DE RÉ), 17 cl	6 €
1/2 bouteille de Sancerre AOC, Blanc, rouge et rosé, 37,5 cl (Martin)	19 €
Le verre de Sancerre, AOC 17 cl (Martin)	9 €
Le verre de Saint-Emilion, AOC (Château du mois...) 17 cl	10 €
Le verre de Saint-Emilion Grand Cru AOC Château du mois, 17 cl	13 €

Divers

Eaux minérales (Evian, Ferrarelle), 100 cl	7 €
(Evian, Badoit), 50 cl	4 €
Cidre brut, 75 cl	14 €
Verre de cidre	5 €
Affligem pression (blonde) 25 cl	5 €
Bière Pousset (bouteille) 33 cl	5 €
Soda (Coca-Cola, Orangina) 25 cl	4 €
Jus de fruits, 25 cl	4 €
Infusions et thé.	4 €
Café et Décaféiné.	3 €
Grand café et Cappuccino	4 €
Café bonne maman (Café + gourmandises)	10 €

Digestifs

Liqueurs et eaux de vie diverses (Get 27, cognac Martell, armagnac Marquis de Montesquiou, ...), 4 cl	10 €
Calvados + 12 ans, 4 cl	10 €
Calvados + 20 ans, 4 cl	15 €
Trou normand	6 €

APERITIFS

Kir vin blanc, 10 cl	5 €
Kir Normand, 10 cl	5 €
Kir pétillant, 10 cl	6 €
Apéritifs anisés, Pastis 51, 4 cl	5 €
Vins cuits, Porto Sandeman, Martini..., 4 cl	6 €
Americano maison, 12 cl	8 €
Rhum vanille, Havana Club, 10 cl.	8 €
Pommeau de Normandie AOC, 4 cl	6,50 €
Cocktail maison, 10 cl	9 €
Coupe de champagne brut 1 ^{er} Cru Lagache, 10 cl	9 €
Coupe de champagne rosé brut 1 ^{er} Cru, 10 cl	9 €
Coupe de champagne Mumm brut, 10 cl	10 €
Whisky Aberlour, 10 ans d'âge, 4 cl.	9 €
Whiskey Jack Daniel's, 4 cl	10 €
Chivas Regal 12 ans d'âge, 4 cl.	12 €
Vendange tardive Gewurztraminer, Alsace AOC, le verre, 10 cl	10 €
Jus de fruits, 20 cl	4 €
Cocktail de jus de fruits, 20 cl.	6 €
Sodas, 33 cl	4 €
Bière pression Affligem, 25 cl	5 €
Bière Pousset, 33 cl	5 €

Chèques cadeaux,

La Pêcherie c'est aussi la possibilité d'offrir un moment de tranquillité.

Sociétés ou particuliers ce sont des bons cadeaux à partager, Un week-end, une soirée personnalisée, un dîner de charme en toute simplicité,

Qu'il s'agisse d'un anniversaire, de noces à fêter ou de cadeaux de fin d'année, la Pêcherie saura vous proposer des chèques cadeaux adaptés à votre budget.

Chèques Cadeaux de 50 €, 100 €, 150 €

N'hésitez pas à consulter notre site et à nous solliciter pour vos projets.

www.la-pecherie.fr



Le Manoir d'à côté
OUVERTURE
AVRIL 2012
8 chambres de charme

Prix Nets

Le Brun, Caen - 02 31 29 34 00