

APÉRITIFS

KIR VIN BLANC 10cl	5,00€
KIR NORMAND au cidre 10cl	5,00€
RICARD 2cl	5,00€
APÉRITIF NORMAND 10cl	7,00€
PORTO ROUGE 8cl	6,00€
POMMEAU DE NORMANDIE 8cl	6,00€
MUSCAT 8cl	5,00€
SUZE 8cl	5,00€
MARTINI blanc ou rouge 6cl	6,00€
CAMPARI 6cl	6,00€
COUPE DE CHAMPAGNE 10cl	12,00€
KIR ROYAL 10cl	13,00€
AMÉRICANO MAISON 10cl	10,00€
GIN TONIC 10cl	10,00€
MARTINI GIN 6cl	10,00€
WHISKY COCA 10cl	10,00€

BIÈRES

PRESSION

ST OMER	25cl 5,00€	50cl 9,90€
---------	------------	------------

BOUTEILLES

LEFFE 33cl	7,00€
DESPERADOS 33cl	7,00€

SPIRITUEUX 4cl

RHUM

Zacapa Centenario 23 ans	12,00€
CLÉMENT : « Cuvée Homère »	19,00€
MALTÉCO : « Cuvée 1990 »	17,50€
DIPLOMATICO	11,00€
DON PAPA	10,50€

WHISKY

CLAN CAMPBELL	8,00€
JACK DANIEL'S N°7	10,00€
ABERLOUR 10ans	10,00€
CHIVAS 12ans	10,00€
BELLEVOYE	10,00€
JURA 1988	69,00€
BEN RIACH 33ans	67,00€
DEWAR'S 25ans	25,00€

VODKA

GREY GOOSE	12,00€
COLBATE	10,50€

COCKTAILS 15cl

<u>LE BEAU SITE</u>	10,00€
(Crème de framboise, vodka et jus exotique)	
<u>LE NORMANDIE</u>	10,00€
(Crème de cassis, calvados et cidre)	
<u>LE NORMANDIE ROYALE</u>	11,00€
(Crème de cassis, calvados et champagne)	
<u>LE GREEN PARADISE</u>	10,00€
(Curaçao bleu, vodka, gin et jus d'orange)	
<u>LE PUNCH ANTILLAIS</u>	10,00€
(Sirop de canne, rhum blanc et jus exotique)	
<u>LA COUPE CHAMPENOISE</u>	12,00€
(Citron pressé, sirop de cannes et champagne)	
<u>LA POM'ROYALE</u>	12,00€
(Calvados blanc, champagne)	
<u>L'APÉROL SPRITZ</u>	12,00€
<u>LA PISCINE TONIC</u> 25cl	15,00€
(Curaçao bleu, gin et schweppes)	

COCKTAILS SANS ALCOOL 15cl

<u>LE POMME TONIC</u>	8,00€
(Jus de pomme, citron pressé, schweppes)	
<u>LE BORA BORA</u>	8,00€
(Citron pressé, sirop de fraise et jus d'ananas)	

LES SOFTS

SIROP À L'EAU	3,50€
(Grenadine, fraise, menthe, citron ou pêche)	
DIABOLO	4,50€
(Grenadine, fraise, menthe, citron ou pêche)	
LIMONADE	4,00€
ICE TEA	4,50€
JUS DE FRUITS 20cl	4,90€
(Abricot, orange, pomme, ananas ou tomate)	
COCA ou COCA ZÉRO 33cl	5,00€
ORANGINA 25cl	5,00€
PERRIER 33cl	5,00€
SCHWEPES AGRUMES 25cl	5,00€

LES EAUX 50cl 75cl 100cl

VITTEL	5,00€	7,00€
St AMAND		8,00€
SAN PELLEGRINO	5,00€	7,00€
VALS		8,00€

NOS PLATEAUX ET FRUITS DE MER

OUR SEAFOOD PLATTERS

LE ROYAL 150,00€ (2 personnes)

12 huitres n°3 de St Vaast, 8 langoustines, 8 crevettes roses, bulots, 1 tourteau et 1 homard bleu(500gr)

12 oysters n°3 of St Vaast, 8 scampi, 8 pink prawns, whelks, 1 crab and 1 lobster (500gr)

LE P'TIT ROYAL 75,00€

6 huitres n°3 de St Vaast, 4 langoustines, 4 crevettes roses, bulots, ½ tourteau et ½ homard bleu (250gr)

6 oysters n°3 of St Vaast, 4 scampi, 4 pink prawns, whelks, ½ crab, ½ lobster (250gr)

LE BEAU SITE 60,00€

8 huitres n°3 de St Vaast, 4 langoustines, 8 crevettes roses et bulots

8 oysters n°3 of St Vaast, 4 scampi, 8 pink prawns and whelks

LES CRUSTACÉS ET FRUITS DE MER

Les 6 langoustines 28,00€

The 6 scampi

La belle assiette de bulots au paprika 16,50€

The plate of whelks

Les 10 grosses crevettes roses 18,00€

The 10 big pink prawns

Homard bleu 59,00€

Lobster

MOULES FRITES MAISON

Home-made fried mussels

Marinières 19,00€

Marinated

Crème 20,00€

Cream

Fromagère 20,00€

Cheese sauce

Vallée d'Auge 20,00€

Vallée d'Auge sauce

Chorizo 20,00€

Chorizo sauce

LES HUITRES N°3 de Gouville sur mer

Les 6 huitres 15,00€

The 6 oysters

Les 12 huitres 28,00€

The 12 oysters



le Beau Site
CAFÉ RESTAURANT

Prix net, service compris

NOS DESSERTS (Fait maison) *Our desserts*

Cheesecake Mangue	11,00€
<i>Mango cheesecake</i>	
Mousse au chocolat	8,00€
<i>Chocolate mousse</i>	
Terrine de pommes, caramel maison	9,00€
<i>Apple terrine with homemade caramel</i>	
Cookie, Glace Kinder, chocolat maison	10,00€
<i>Cookie and ice cream Kinder homemade hot chocolat</i>	
Café Gourmand	9,00€
<i>Gourmet coffee</i>	
Duo Profiteroles (Vanille et framboise)	11,00€
<i>Profiterole duo (Vanilla and raspberry)</i>	
Tiramisu Café Amaretto	8,00€
<i>Tiramisu coffee amaretto</i>	
Brioche Perdue Façon Tatin	11,00€
<i>Lost bioche style tatin</i>	
Nougat glacé	9,00€
<i>Frozen nougat</i>	
Paris-Beau Site (Crème de nutella, amandes)	11,00€
<i>Cabbage Paris-Beau Site (Nutella cream, almonds)</i>	
Panna cotta, coulis de fruits rouges	9,00€
<i>Panna cotta, red fruit sauce</i>	
Duo de Fromages Normands	8,00€
<i>Normandy cheese duo</i>	

BOISSONS CHAUDES

Café <i>illy</i>	3,20€
Café allongé <i>illy</i>	3,50€
Café crème <i>illy</i>	5,00€
Double espresso <i>illy</i>	5,00€
Déca <i>illy</i>	3,20€
Thé	6,00€
Chocolat chaud	5,00€
Cappuccino <i>illy</i>	6,00€
Café, Chocolat Viennois	6,00€
Café/thé/chocolat gourmand	9,00€
LES ALCOOLISEES	11,00€
Irish Coffee, Normandie Café et Café Charentais	

GLACES ARTISANALES

Artisanal ice creams

Coupe de glace 1 boule	3,00€
<i>Ice cream bowl 1 scoop</i>	
Coupe de glace 2 boules	5,50€
<i>Ice cream bowl 2 scoop</i>	
Suppléments :	
Crème fouettée (<i>whipped cream</i>)	2,00€
Chocolat Maison (<i>homemade chocolate</i>)	2,00€
Coulis de Fruits Rouges (<i>red fruit coulis</i>)	1,50€
Fruits : Poire ou Banane (<i>fruit : pear or banana</i>)	2,00€
Noix de Coco râpée (<i>grated coconut</i>)	1,50€
Caramel Maison (<i>homemade caramel</i>)	2,00€
Nos parfums de glaces :	
Chocolat Noir, Café, Vanille, Rhum-Raisin, Caramel, bueno, Kinder, cookie	
(<i>Chocolate, coffee, vanilla, grape rum, caramel, bueno, kinder, cookie</i>)	
Nos parfums de sorbets :	
Mangue, Cassis, Citron de Sicile, Pomme, Passion, Noix de Coco, Fraise. (<i>Mango, blackcurrant, lemon, apple, passion, coconut, strawberry</i>)	

COUPES GLACEES

Mangue	10,00€
1b Passion, 2b Mangue, crème fouettée, Coulis de fruits rouges	
Gourmande	10,00€
1b Bueno, 1b Kinder, 1b Cookie, Chocolat chaud et crème fouettée	
Beau Site	10,00€
1b fruits de la passion, 1b cassis, 1b fraise, noix de coco râpée et crème fouettée	
Brésil	10,00€
1b café, 2b rhum-raisin, café expresso et crème fouettée	
Banana Split	11,00€
1b chocolat, 1b vanille, 1b fraise, banane fruit, chocolat chaud et crème fouettée	
Poire Belle Hélène	10,00€
3b vanille, poire fruit, chocolat chaud et crème fouettée	
Dame Blanche	9,50€
3b vanille, chocolat chaud et crème fouettée	
Café liégeois	9,50€
3b café, café expresso et crème fouettée	
Chocolat liégeois	9,50€
3b chocolat, chocolat chaud et crème fouettée	
Caramel liégeois	9,50€
3b caramel, caramel maison et crème fouettée	
Colonel	11,00€
3b citron vert et vodka	
Normande	11,00€
3b pomme verte et calvados	



le Beau Site
CAFÉ RESTAURANT

Prix net, service compris

NOS ENTREES

Burratta vinaigrette de cassis et tomates d'Antan	16,00€
<i>Old-fashioned tomatoes, blackcurrant vinaigrette</i>	
Foie Gras maison au Pommeau de Normandie (Foie Gras with Normandy Pommel)	21,00€
Rillettes de Canard (duck rilette)	16,00€
Soupe de Poissons (fish soup)	12,50€
Os à moelle gratiné au parmesan (marrow bone au gratin with parmesan cheese)	16,50€
Camembert rôti aux miel et thym (roast camembert)	16,00€
Terrine de poissons (seafood terrine)	15,00€
Assiette végétarienne (Mushroom risotto)	15,00€
Couteaux en persillade (Razor clams with parsley sauce)	15,00€
Œuf Mimosa (eggs mimosa)	9,00€

NOS POISSONS

Le Bar entier rôti aux herbes fraîches (1 Garniture au choix) Poids selon arrivage	8,50€/100gr
<i>Whole sea bass roasted with fresh herbs (1 garnish of your choice) Weight according to arrival</i>	
Belle Sole Meunière (1 Garniture au choix) Poids selon arrivage	10,00€/100gr
<i>The beautiful sole meuniere (1 garnish of your choice) Weight according to arrival</i>	
Aile de Raie Sauce chorizo (1 Garniture au choix) (ray wing, Chorizo sauce, 1 garnish of your choice)	22,00€
Pavé de Saumon, crème d'ail (1 Garniture au choix) (Salmon steak, garlic cream, 1 garnish of your choice)	22,00€
Coucou de la mer aux 3 poissons (seafood couscous with 3 fishes)	29,00€
Poulpe grillé, sauce pesto (1 Garniture au choix) (Grilled Octopus, pesto sauce, 1 garnish of your choice)	32,00€
Risotto de la mer (Seafood risotto)	34,00€
La Cocotte Beau Site (1 Homard (500gr) cuit dans sa marmite en fonte accompagné de 2 langoustines, légumes et pommes de Terre)	95,00€
<i>The casserole Beau site (1 lobster cooked in a cast-iron pot with 2 scampi, vegetables and potatoes)</i>	

NOS HOMARDS

Homard Bleu Flambé au Calvados (1 Garniture au choix) (Lobster flambé with calvados, 1 garnish of your choice)	59,00€
Homard Bleu Froid Mayonnaise (1 Garniture au choix) (cold lobster with mayonnaise, 1 garnish of your choice)	59,00€

NOS VIANDES

La Côte de Bœuf VBF 500gr (1 Garniture au choix) (Prime rib of beef, 1 garnish of your choice)	45,00€
Entrecôte de Bœuf VBF 300gr (1 Garniture au choix) (Rib steak, 1 garnish of your choice)	35,00€
Filet de Bœuf 200gr (1 Garniture au choix) (Fillet of beef, 1 garnish of your choice)	32,00€
Merlan de Bœuf 180gr (1 Garniture au choix) (beef pear, 1 garnish of your choice)	22,00€
Escalope de poulet, Sauce vallée d'Auge (1 Garniture au choix) (Chicken cutlet, vallée d'Auge sauce, 1 garnish)	21,00€
Magret de canard, sauce au miel (1 Garniture au choix) (Duck breast, honey sauce, 1 garnish of your choice)	26,00€

NOS GARNITURES

Fondue de poireaux, Gratin dauphinois, Frites maison (Leek fondu, Gratin of potatoes, fries)	6,00€
Salade, Riz (Salad, Riz)	4,00€



le Beau Site
CAFÉ RESTAURANT

Prix net, service compris

MENU BEAU SITE 160,00€ (pour 2 personnes)

(For 2 people)

Kir Royal ou Coupe de Champagne

Plateau Beau Site

(8 huîtres, 8 crevettes roses, 4 langoustines et bulots)

(8 oysters, 8 pink prawns, 4 scampi and whelks)

La Cocotte Beau Site

1 Homard bleu (500gr) cuit dans sa marmite en fonte accompagné de 2 langoustines,
Légumes et ses pommes de Terre.

(1 lobster cooked in a cast-iron pot with 2 scampi, vegetables and potatoes)

Café Gourmand

(Gourmet coffee)

MENU ENFANT 16,00€

Children menu

1 Sirop à l'eau ou 1 verre de jus d'ananas, orange ou pomme

(1 Water syrup or 1 glass of pineapple juice, Orange juice or Apple juice)

Plats :

- Poisson frais et sa crème *(Fresh Fish with cream)*
- Aiguillette de Poulet pané *(Nugget)*
- Assiette de Moules Marinière *(plate of marinated mussels)*

Desserts :

- 2 Boules de Glace au choix *(2 scoops of your choice of ice cream)*
- Mousse au chocolat *(chocolate mousse)*



le Beau Site
CAFÉ RESTAURANT

Prix net, service compris

MENU 35.00€

ENTRÉE + PLAT 30,00€

STARTER + MAIN COURSE

OU

PLAT + DESSERT 28.00€

MAIN COURSE + DESSERT

ENTRÉES

- Camembert rôti au miel et thym (roast camembert)
- Rillettes de Canard (duck rilette)
- Terrine de poisson (seafood terrine)
- 6 Huîtres n°3 (6 oysters N°3)
- Soupe de Poissons (fish soup)
- Couteaux en persillade (Razor clams with parsley sauce)
- Œuf Mimosa (Eggs mimosa)

PLATS

- Merlan de Bœuf, sauce aux poivres (beef pear, pepper sauce)
- Aile de Raie sauce Chorizo (ray wing, Chorizo sauce)
- Escalope de Poulet sauce vallée d'Auge (Chicken cutlet, vallée d'auge sauce)
- Pavé de saumon, crème d'ail (Salmon steak, garlic cream)

DESSERTS

- Panna cotta coulis de fruits rouges (Panna cotta red fruit sauce)
- Mousse au chocolat (Chocolate mousse)
- Nougat glacé (Frozen nougat)
- Terrine de pomme, caramel maison (Apple terrine with caramel)
- Duo de Fromage du Pays d'Auge (Cheese duo of Pays d'Auge)

**1 Accompagnement au choix : Fondue de poireaux, Gratin dauphinois
Frites maison, Riz ou Salade (Leek fondue, Gratin of potatoes, fries, salad or riz)**



le Beau Site
CAFÉ RESTAURANT

Prix net, service compris