

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 (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 (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

L'assiette de bulots au paprika 12,00€

The plate of whelks

Les 10 grosses crevettes roses 18,00€

The 10 big pink prawns

Homard 55,00€

Lobster

MOULES FRITES MAISON

Home-made fried mussels

Marinières 18,00€

Marinated

Crème 19,00€

Cream

Camembert 20,00€

Camembert cheese sauce

Cèpes 20,00€

Cep mushrooms sauce

Chorizo 19,00€

Chorizo sauce

LES HUITRES N°3 de St Vaast

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*

Crème Brulée du moment	7,00€
<i>Crème brulée de la moment</i>	
Moelleux au Chocolat	8,00€
<i>Chocolate cake</i>	
Terrine de Pommes et son Caramel	7,00€
<i>Apple terrine with caramel</i>	
Café Gourmand	9,00€
<i>Gourmet coffee</i>	
Profiteroles Maison	11,00€
<i>Profiteroles</i>	
Tiramisu Café Amaretto	8,00€
<i>Tiramisu coffee amaretto</i>	
Brioche Perdue Façon Tatin	11,00€
<i>Lost brioche style tatin</i>	
Tarte Citron Déstructurée	9,00€
<i>Deconstructed lemon tart</i>	
Choux Paris-Beau Site (Crème de nutella, amandes)	11,00€
<i>Cabbage Paris-Beau Site (Nutella cream, almonds)</i>	
Riz au lait	8,00€
<i>Milk Rice</i>	
Duo de Fromages Normand	8,00€
<i>Normandy cheese duo</i>	

GLACES ARTISANALES

Artisanal ice creams

Coupe de glace 1 boule	2.50€
<i>Ice cream bowl 1 scoop</i>	
Coupe de glace 2 boules	5.00€
<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.
(*Chocolate, coffee, vanilla, grape rum, caramel*)

Nos parfums de sorbets :

Mangue, Cassis, Citron de Sicile, Pomme, Passion, Noix de Coco, Fraise. (*Mango, blackcurrant, lemon, apple, passion, coconut, strawberry*)

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 	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€
<u>LES ALCOOLISEES</u>	11.00€
Irish Coffee, Normandie Café et Café Charentais	



le Beau Site
CAFÉ RESTAURANT

Prix net, service compris

NOS ENTREES

Salade Caesar (<i>Émincé de poulet, parmesan, tomate, œuf, salade, croûtons, sauce Caesar</i>) <i>Caesar salad (sliced chicken, parmesan cheese, tomato, egg, salad, croutons, caesar sauce)</i>	16,00€
Foie Gras maison au Pommeau de Normandie (<i>Foie Gras with Normandy Pommel</i>)	21,00€
Rillettes de Canard (<i>duck rilette</i>)	16,00€
Soupe de Poissons (<i>fish soup</i>)	12,50€
Os à moelle gratiné au parmesan (<i>marrow bone au gratin with parmesan cheese</i>)	15,00€
Camembert rôti (<i>roast camembert</i>)	16,00€
Rillettes de saumon (<i>salmon rilette</i>)	15,00€
Assiette végétarienne (<i>vegetarian plate</i>)	15,00€

NOS POISSONS

Le Bar entier rôti aux herbes fraîches (<i>1 Garniture au choix, poids selon arrivage</i>) <i>Whole sea bass roasted with fresh herbs (weight according to delivery)</i>	9,00€/Les 100gr
Belle Sole Meunière (<i>1 Garniture au choix, poids selon arrivage</i>) <i>The beautiful sole meuniere (weight according to delivery)</i>	9,50€/Les 100gr
Aile de Raie Sauce chorizo (<i>1 Garniture au choix</i>) (<i>ray wing, Chorizo sauce</i>)	21,00€
Pavé de Saumon, crème d'ail (<i>1 Garniture au choix</i>) (<i>Salmon steak, garlic cream</i>)	22,00€
Choucroute de la mer aux 3 poissons (<i>seafood sauerkraut with 3 fishes</i>)	25,00€
Filet de St Pierre, sauce du Soleil (<i>1 Garniture au choix</i>) (<i>filet of saint pierre, sun sauce</i>)	25,00€
Poêlée de St Jacques, sauce du Soleil (<i>1 Garniture au choix</i>) (<i>Pan-fried Scallops, sun sauce</i>)	26,00€
La Cocotte Beau Site (<i>1 Homard (500gr) cuit dans sa marmite en fonte accompagné de 2 langoustines, légumes et pommes de Terre</i>) <i>The casserole Beau site (1 lobster cooked in a cast-iron pot with 2 scampi, vegetables and potatoes)</i>	95,00€

NOS HOMARDS

Homard Flambé au Calvados (<i>1 Garniture au choix</i>) (<i>Lobster flambé with calvados</i>),	55,00€
Homard Froid Mayonnaise (<i>1 Garniture au choix</i>) (<i>cold lobster with mayonnaise</i>)	55,00€

NOS VIANDES

La Côte de Bœuf race Limousine (<i>1 Garniture au choix, poids selon arrivage</i>) <i>Prime rib of beef (weight according to delivery)</i>	9,00€/Les 100gr
Entrecôte de Bœuf race Limousine (<i>1 Garniture au choix, poids selon arrivage</i>) <i>Rib steak (weight according to delivery)</i>	9,00€/Les 100gr
Filet de Bœuf 200gr (<i>1 Garniture au choix</i>) (<i>Fillet of beef</i>)	32,00€
Poire de Bœuf 180gr (<i>1 Garniture au choix</i>) (<i>beef pear</i>)	21,00€
Escalope de poulet, Sauce aux cèpes (<i>1 Garniture au choix</i>) (<i>Chicken cutlet, mushrooms sauce</i>)	21,00€
Magret de canard, sauce au miel (<i>1 Garniture au choix</i>) (<i>Duck breast, honey sauce</i>)	25,00€

NOS GARNITURES

Poêlée de légumes maison, Gratin Dauphinois maison, Frites maisons (<i>vegetables, gratin dauphinois, fries</i>)	5,00€
Salade, Riz (<i>Salad, Riz</i>)	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 (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 :

* Filet de Lieu Noir et sa crème *(Fish with cream)*

* Aiguillettes 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)*

* Moelleux au chocolat *(chocolate cake)*



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)*
- *Foie Gras Maison au Pommeau de Normandie (Foie Gras with Normandy Pommel) (+5,00€)*
 - *Rillettes de Canard (duck rilette)*
 - *Rillettes de Saumon (Salmon rilette)*
 - 6 Huîtres n°3 6 oysters N°3*
 - *Soupe de Poissons (fish soup)*

PLATS

- *Poire de Bœuf, sauce aux cèpes (beef pear, mushrooms sauce)*
- *Aile de Raie sauce Chorizo (ray wing, Chorizo sauce)*
- *Escalope de Poulet à la crème aux cèpes (Chicken cutlet, mushrooms sauce)*
- * Pavé de saumon, crème d'ail (Salmon steak, garlic cream)*

DESSERTS

- *Terrine de Pommes et son Caramel Maison (Apple terrine with caramel)*
- *Moelleux au Chocolat Maison (Chocolate cake)*
- *Crème brûlée (Cream brulee)*
- *Duo de Fromage du Pays d'Auge (Cheese duo of Pays d'Auge)*

**1 Accompagnement au choix : Poêlée de légumes maison, Gratin Dauphinois maison,
Frites maison, Riz ou Salade (vegetables, gratin dauphinois, fries, salad or riz)**



le Beau Site
CAFÉ RESTAURANT

Prix net, service compris