

## Planches ☰ à partager

### Charcuterie 19

jambon cru, terrine de campagne normande au Camembert, saucisson à l'ail, saucisson sec

### Fromagère normande 19

Livarot, Pont-L'évêque, Camembert, Neufchâtel, Gouda Normand

### Mixte 20

jambon cru, terrine de campagne Normande, saucisson sec, Camembert, Livarot, Pont-L'évêque

## Salades ☰

### Fraîcheur 22

salade, melon, jambon cru, fêta, tomate, gouttes de poivrons  
version veggie - sans jambon 20

### Océane 24

salade, thon, crevettes, saumon, poulpe, orange, vinaigrette de pomme

### Burrata tomates d'antan 20

chips de jambon cru, vinaigrette de cassis  
version veggie - sans jambon 18

## Fruits de mer

Composez votre plateau



### LE ROYAL 150

12 huîtres n°3, 8 langoustines, 8 crevettes roses, bulots, 1 tourteau & 1 homard 500 gr

### LE BEAU SITE 60

8 huîtres n°3, 4 langoustines, 8 crevettes roses, bulots

## Entrées ☰

Gambas panées 15  
mayonnaise au miel

Camembert rôti au thym 14  
pain de maïs toasté

Tataki de thon, sésame yuzu 11  
vinaigrette de pommes

Tentacule de poulpe 13  
vinaigrette d'ail noir

Foie gras 22  
confit d'oignons

Os à moelle 19  
toasts à l'ail

Saumon gravlax 15  
à la betterave

## Moules

Servies avec des frites fraîches

Marinière 19

Fromagère 22

Crème de cidre 22

Beurre Nantais 22

Crème de Chorizo 22

Homard froid 59  
500 gr

Tourteau 28  
500 gr

Huîtres n°3  
la Perle d'Isigny

6 Huîtres 15

12 Huîtres 28

## Plats ☰

Filet de boeuf Race Normande 34  
sauce fromagère - 200gr

Côte de Cochon rôtie 29  
jus corsé aux oignons rouges - 300gr

Magret de canard 29  
sauce miel et thym

Suprême de volaille jaune 26  
crème de cidre - 180gr

Poulpe grillé 32  
coulis tomate basilic

Escalope de veau 22  
sauce citron romarin

Homard flambé 65  
au Cognac - 500 gr

Aile de raie 24  
beurre noisette aux câpres

Risotto de gambas 29  
crème de chorizo

Sole meunière 10€/100gr

Saumon 25  
beurre Nantais citronné

Mi-cuit de thon 24  
laqué saveur asiatique

## Une garniture au choix

Epinards - Écrasée de pommes de terre - Ratatouille - Frites - Salade Iceberg - Riz

Supplément garniture : 6  
Supplément sauce : 3

## Menu Beau Site

entrée - plat ou plat - dessert - 36

entrée- plat - dessert - 45

### Entrées

Camembert rôti au thym  
pain de maïs toasté

Tentacule de poulpe  
vinaigrette d'ail noir

6 huîtres N°3  
la perle d'Isigny

Saumon gravlax  
à la betterave

Tataki de thon, sésame yuzu  
vinaigrette de pomme

### Plats

Suprême de volaille jaune  
crème de cidre

Aile de raie  
beurre noisette aux câpres

Poulpe grillé  
coulis tomate basilic

Magret de canard  
sauce miel et thym

Mi-cuit de thon  
laqué saveur asiatique

### Desserts

Dessert au choix

Café gourmand  
Supplément 2€

## Menu enfant

16

Sirop à l'eau  
au choix

Aiguillette de poulet  
ou  
Escalope de saumon

Mousse au chocolat  
ou  
1 boule de glace

## Desserts ☺

Mousse au chocolat Valrhona, noisettes torréfiées 12

Crème brûlée pistache 12

Chou Le Beau Site 14

De Julie R.

*Chou craquant, glace vanille, soupe de chocolat noir à la fève de tonka*

Cheesecake aux fruits rouges 13

Tarte tatin 14

*Crème d'isigny ou glace vanille*

Café/thé gourmand 14

Trilogie de fromages normands 12

*Camembert, Livarot, Pont-L'évêque*

## Glaces artisanales et coupes glacées

Poire belle Hélène 13

1 boule 3,5

Banana split 13

2 boules 6,5

Dame Blanche 10

Café/Caramel/Chocolat Liégeois 10

3 boules 9

Chocolat noir, vanille bourbon, caramel beurre salé, citron,  
pomme, noix de coco, fraise, framboise, cassis, fruit de la passion, mangue

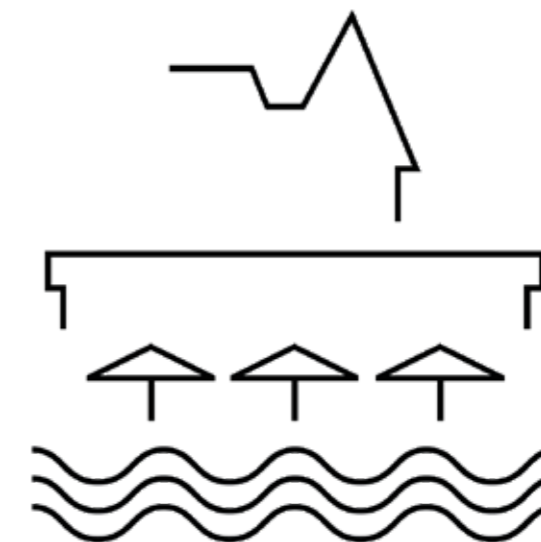
*Supp. chantilly + 1,5*

*Supp. Banane, poire, sauce caramel, sauce chocolat +2*

## Coupes digestives

Normande / Colonel 13

*La cheffe Julie et son équipe vous souhaitent un bon appétit*



LE BEAU SITE  
Cabourg