

CARTE

STARTERS

Egg mayonnaise	5,30 €
Tomatoes with vinaigrette	5,40 €
Avocado with vinaigrette	6,90 €
Country terrine*	6,90 €
Shrimp cocktail	8,40 €
Fish soup croutons, rouille, grated cheese, fresh cream	9,90 €
Smoked salmon with toast	12,80 €
Herring fillet, warm potatoes	8,60 €
Avocado with shrimp cocktail	9,10 €

SALADES

Green salad	3,70 €
Green salad with tomatoes	5,90 €
Mixed salad salad, egg, ham, emmental cheese, tomatoes	11,50 €
Warm goat cheese salad salad, warm goat cheese, bacon, tomatoes, walnuts	14,50 €
Normandy salad salad, ham, apple, mushrooms, tomatoes, emmental cheese	14,70 €
Country salad salad, bacon, croutons, potatoes, tomatoes, eggs	15,70 €
Niçoise salad salad, anchovies, eggs, peppers, tuna, potatoes, green beans, tomatoes, olives	16,70 €
Embarcadere salad salad, shrimp cocktail, smoked salmon, lime sorbet, fish roe, toast	18,50 €

ASSORTMENT OF NORMAN CHEESES

Camembert, Livarot, Pont-l'Évêque et Neufchâtel	7,50 €
--	--------

FRESH PASTA

HOMEMADE TAGLIATELLE

Carbonara bacon, cream, raw egg yolk	16,60 €
Bolognese minced steak, tomato sauce	16,60 €
Forestière ham, mushrooms, cream	16,70 €
Special merguez sausage, ham, mushrooms, cream, tomato concentrate, raw egg yolk	18,90 €
Fisherman salmon, mushrooms, cream, tomato concentrate	18,60 €
Atlantic cream, smoked salmon	19,70 €
Vegetarian cream, julienne vegetables, mushrooms	15,90 €

MEATS French origin meat

Normandy veal escalope / fries fresh cream, mushrooms	19,60 €
Rib steak / fries choice of sauce: Béarnaise, Pepper, Camembert	26,50 €
Andouillette* / fries old-fashioned mustard sauce	16,70 €
Tripes à la mode de Caen* / fries	15,60 €
Beef tartare / fries	18,00 €
Beef cut / frites choice of sauce: Béarnaise, Pepper, Camembert	19,40 €
Beef carpaccio / fries capers, parmesan, black olive, basil pesto	15,40 €
Embarcadere Burger / fries Ground beef patty, cheddar, bacon, tomato, lettuce	18,20 €

EXTRA SAUCE

Bearnaise, Pepper, Camembert	1,50 €
------------------------------------	--------



The homemade dishes are prepared
on site from raw ingredients.
All our dishes are homemade
except for those marked with an asterisk*.

Net Prices - Service Included

SEAFOOD

SHELLFISH

Sort of crab, mayonnaise	15,40 €
Sea snails mayonnaise	11,00 €
12 pink prawns	14,60 €
6 clams	9,50 €
Plate of winkles	10,80 €
6 langoustines	13,80 €
12 langoustines	18,80 €

OYSTERS N°2

6 oysters n°2	13,70 €
9 oysters n°2	18,90 €
12 oysters n°2	25,20 €



Dishes home-made are developed on the spot,
From raw product.
All our dishes are home-made
Except the containing products one asterisk*.

MUSSELS OF BOUCHOT in season

(The Bouchot mussel cannot be consumed all year round, another variety will be offered to you; its origin will depend on the fishing arrivals)

Home cooked mussels	16,40 €
Home cooked mussels/ with fries	17,90 €
Mussels cream	17,50 €
Mussels cream, with fries	18,90 €
Mussels, cream, curry, with fries	18,90 €
Normandy mussels, with fries cream, cider, apple	19,90 €
Mussels Embarcadère, with fries cream, curry, banana	19,70 €
Camembert mussels, with fries cream, Camembert	19,70 €
Plate of french fries potatoes	3,80 €

FISHES

Served with rices, green beans and small
vegetables

Salmon sauce cream four spices	18,50 €
cinnamon, ginger, cloves and nutmeg	
Skate Wing	19,20 €
with cream and caper or butter with caper	
Seabream fillet	20,90 €
calvados, cream, mushrooms	

PLATTERS

Possibility of stock shortage according to demand

SEAFOOD PLATTER

45,90 €/personn

Crab, 4 Oysters (n°2),
4 scampis, 4 clams, 4 prawns,
Winkles and whelks

PLAT OF SEAFOOD

27,90 €

2 langoustines, 3 oysters n°2,
2 clams, 3 pink prawns,
Winkles and whelks

Net prices inclusive of service charges

"Allergen support on our menu is available to you upon simple request"

E.

MENUS

19,90€

ESCALE

Lunch Only
Excluding Weekends and Holidays

Tomato salad
or Country terrine*
or Egg Mayonnaise

...

Tripes* à la Mode de Caen
or Carbonara Pasta

...

Sugar Crepe
or Ice Cream

(2 scoops, flavors of your choice)

28,90€

CROISIÈRE

Whelks with Mayonnaise
or Shrimp Cocktail
or Avocado with Vinaigrette

...

Salmon with Four-Spice Cream
Sauce

served with rice and julienne vegetables

or Andouillette*
with Mustard Sauce with fries

or Beef Cut with fries
choice of sauce: Béarnaise, Pepper, Camembert

...

Cheese
Chocolate Moelleux*
or Ice Cream

(2 scoops, flavors of your choice)

Floating Island
(with custard*)
Sugar Crepe

WE CANNOT
MAKE CHANGES
TO OUR MENUS.

39,90€

GRAND LARGE

Mussels marinière or with cream
Smoked salmon with toast
Country-style pâté*

...

Normandy Veal Escalope
with fries

or Skate Wing with Capers
butter or cream, served with rice and
julienne vegetables

or Salmon with Four-Spice
Cream Sauce
served with rice and julienne vegetables

or Rib Steak with fries
choice of sauce: Béarnaise, Pepper, Camembert

...

Cheese

...

Dessert of your choice
(+2 € for flambéed crepe)

11,90€

MOUSSAILLON

Children's Menu (Up to 10 years old)

Minced Steak or Ham
served with fries or homemade
pasta

...

Sugar Crepe
Ice Cream
(2 scoops, flavors of your choice)



The homemade dishes are prepared on site from raw ingredients.
All our dishes are homemade except for those marked with an asterisk*.

DESSERTS

Plain fromage blanc*	5,80 €
with sugar or red berry coulis or honey	6,10 €
Frozen Nougat*	
with red fruit coulis	6,80 €
Tatin Pie*	6,80 €
Profiteroles with fresh choux	9,50 €
Chocolate fondant*	
with custard	6,70 €
Floating Island	6,50 €
Crème brûlée*	7,50 €
Gourmet coffee	9,50 €
Gourmet Decaffeinated	9,60 €
Gourmet tea	9,70 €

COMPOSED CREPES

1 Banana, chocolate, chantilly	7,50 €
2 Banana, caramel, chantilly	7,50 €
3 Vanilla ice scream, pear, chocolate, chantilly	7,50 €
4 Pineapple, chantilly, rhum	7,70 €
5 Apple, compote, calvados	7,70 €
6 Chocolate, walnut, chantilly	7,10 €
7 Honey, lemon, almonds	7,10 €
8 Chocolate, malibu, grated coconut, chantilly	7,90 €
9 Vanilla ice scream, peach, redcurrant jam, chantilly	7,50 €
10 Banana, nutella, chantilly	7,80 €

CREPES

Sugar	3,80 €
Butter and sugar	4,00 €
Jam (strawberry, currant ou apricot)	4,50 €
Applesauce	4,50 €
Caramel	5,10 €
Chestnut creme	5,40 €
Lemon	4,80 €
Nutella	5,60 €
Chocolate	5,40 €
Grated coconut	4,80 €
Almond	4,90 €
Pineapple	4,80 €
Banana	4,80 €
Apple	4,80 €
Chantilly	5,40 €
Ice cream (flavor of your choice)	5,60 €
Honey	4,90 €
Flambé of your choice :	
Calvados, Grand-Marnier, Cointreau or Rhum	7,50 €

ICE CREAM

1 scoop	4,00 €
2 scoops	6,40 €
3 scoops	7,90 €

Flavors of your choice

Sorbets : Cassis, citron vert, pomme verte, framboise, poire, pêche, mangue.

Ice creams : Vanille, chocolat, café, fraise, pistache, noix de coco, banane, praliné, menthe-chocolat, rhum-raisin, caramel, marron.

ICE-COLD CUPS

Milk shake (flavors of your choice Ice creams)	5,80 €
Liegeois coffee or caramel or chocolate	9,50 €
Dame blanche	9,50 €
Vanilla ice cream, chocolate sauce, chantilly	
Peach melba	9,50 €
Vanilla ice cream, peach fruit, redcurrant sauce, chantilly	
Strawberry melba <small>(in season)</small>	
Vanilla ice cream, strawberry, Strawberry sauce, chantilly	10,50 €
Frozen chestnut	
Sweetened chestnut ice, intense vanilla, chestnut cream, chantilly	9,50 €
Poire Belle-Hélène	
Vanilla ice cream, pear ice cream, pear, chocolate sauce, chantilly	9,50 €
Panier fraîcheur intense blackcurrant, Lime ice scream, sweetness raspberry, chantilly	9,50 €
Banana split	
Vanilla ice cream, chocolate, strawberry, banana fruit, chocolate sauce, chantilly	9,50 €
Désir exotique	
Coconut, banana, and mango ice cream, chantilly	9,50 €
Descente au verger	
peach ice cream, green apple, pear, green manzana, chantilly	10,00 €
After eight	
Mint-chocolate ice cream, chocolate sauce, peppermint, chantilly	10,00 €
Santa cruz	
chocolate ice cream, vanilla, coffee, chocolate sauce, coffee liqueur, chantilly	10,00 €
Antillaise	
coconut ice cream, banana, liqueur, chantilly	10,00 €
Normande	
Apple ice cream, apple, calvados, chantilly	10,00 €
Colonel Lime sorbet, vodka	10,00 €
Trou normand	
Green apple ice cream, calvados	10,00 €

The supplements :

liqueur : 3,50 € - chantilly : 1,50 € - chocolate : 1,50 €

BEVERAGES

APERITIFS

ANIS Pastis, Ricard, Berger Blanc.....	2 cl	4,40 €
VIN CUIT Martini rouge, blanc, Muscat.....	4 cl	4,40 €
POMMEAU DE NORMANDIE.....	4 cl	4,40 €
KIR VIN BLANC «crème».....	14 cl	4,90 €
KIR NORMAND «Cidre & crème».....	14 cl	4,90 €
KIR IMPÉRIAL «Prosecco & crème».....	14 cl	9,20 €
KIR ROYAL «Champagne & crème».....	14 cl	11,70 €
WHISKY.....	4 cl	7,60 €
WHISKY SUPÉRIEUR.....	4 cl	9,70 €
Cragganmore, Talisker, Dalwhinnie		
WHISKY Jack Daniel's.....	4 cl	9,00 €
AMERICANO Maison.....	8 cl	8,50 €
COUPE DE CHAMPAGNE.....	14 cl	11,50 €
Nicolas Feuillatte brut		

BEERS

BOTTLED BEER

DESPERADOS.....	33 cl	6,50 €
THÖRGOULE - IPA - Bière Normande.....	33 cl	6,50 €
BLANCHE DE NAMUR.....	33 cl	6,70 €
PIETRA ROSSA.....	33 cl	6,50 €
1664 - Sans alcool.....	33 cl	4,70 €

DRAFT BEER

PRESSION.....	25 cl	4,30 €
PINTE DE BIÈRE.....	50 cl	8,60 €
LEFFE.....	25 cl	5,60 €
PINTE DE LEFFE.....	50 cl	11,20 €
PANACHÉ.....	25 cl	4,60 €
MONACO.....	25 cl	4,70 €

DIGESTIFS

DIGESTIFS & LIQUEURS

ARMAGNAC, CALVADOS, COGNAC.....	4 cl	8,00 €
ALCOOLS DIVERS Gin, Téquila, Rhum.....	4 cl	8,00 €
CALVADOS Hors d'âge.....	4 cl	9,00 €
ALCOOL + soda ou jus de fruits.....	4 cl	9,90 €
IRISH COFFEE.....	4 cl	10,00 €

COLD DRINKS

FRUITS JUICE orange, ananas, pomme nectar abricot, tomate.....	20 cl	4,50 €
FUZE TEA.....	25 cl	4,80 €
SODAS Coca, Coca zéro, Orangina.....	33 cl	4,80 €
SCHWEPPES, Schweppes agrumes.....	25 cl	4,80 €
PERRIER.....	33 cl	4,50 €
LIMONADE.....	25 cl	3,90 €
DIABOLO : fraise, citron, menthe, pêche, cassis, grenadine.....	25 cl	4,50 €
PRESSED FRUITS citron, orange.....		5,70 €
WATER SYRUP : fraise, citron, menthe, pêche, cassis, grenadine.....	25 cl	3,50 €

WATER

EVIAN, SAN PELLEGRINO.....	50 cl	4,60 €
EVIAN, SAN PELLEGRINO.....	100 cl	6,40 €

HOT DRINKS

COFFEE.....	2,40 €
LONG COFFEE.....	2,50 €
LARGE COFFEE.....	4,80 €
DECAFFEINATED.....	2,60 €
LONG DECAFFEINATED.....	2,70 €
COFFEE WITH MILK.....	2,60 €
CREAM COFFEE.....	4,60 €
FLAVORED TEA / HERBAL TEA.....	4,30 €
HOT MILK.....	3,20 €
HOT CHOCOLATE.....	4,50 €
VIENNESE HOT CHOCOLATE.....	5,50 €
CAPPUCCINO.....	5,20 €
MULLED WINE.....	5,50 €

SUPPLEMENT

lait, rondelle de citron, ou sirop.....	0,30 €
---	--------

COCKTAILS

WITH ALCOOL

SPRITZ CLASSIQUE Prosecco, Aperol et eau pétillante.....	10,50 €
SPRITZ SAINT-GERMAIN Prosecco, liqueur Saint-Germain et eau pétillante.....	11,50 €
SPRITZ NORMAND Poiré normand, Aperol et eau pétillante.....	10,50 €
MOJITO <small>16% de contenance en alcool</small> Rhum de Guadeloupe, menthe fraîche, citron vert, sucre et eau pétillante.....	10,50 €
PINA COLADA <small>Allergènes : protéines de lait</small> Rhum de Guadeloupe, jus d'ananas, crème, parfum coco.....	10,50 €
PACIFIQUE Téquila, Malibu et jus d'ananas.....	10,50 €
L'EMBARCADÈRE Gin, fraise des bois, jus d'ananas et jus d'orange.....	10,50 €
TROPICAL Rhum blanc, jus d'orange et sirop de grenadine.....	10,50 €
HAWAÏ Gin, crème de framboise, jus de passion et curaçao bleu.....	10,50 €
CALYPSO Vodka, crème de banane, liqueur de coco, jus de passion et fraise.....	10,50 €
BIKINI Rhum de Guadeloupe, jus d'ananas, saveurs pastèque, framboise et citron.....	10,50 €
MAI TAI Rhum de Guadeloupe, jus d'orange, aromatisé cerise, citron et amande.....	10,50 €
69 Rhum de Guadeloupe, jus d'ananas, parfums pitaya, gingembre et goyave.....	10,50 €
SEX ON THE BEACH Vodka française, jus d'orange, jus d'ananas, saveurs fruits de la passion, papaye et pêche.....	10,50 €
SWIMMING POOL <small>Allergènes : protéines de lait</small> Rhum de Guadeloupe, jus d'ananas, saveur curaçao et pina colada.....	10,50 €
ZOMBY Rhum de Guadeloupe, jus d'orange, parfums abricot, citron et épices.....	10,50 €

WITHOUT ALCOOL

VIRGIN MOJITO Menthe fraîche, citron vert, sucre et eau pétillante.....	8,00 €
PUNCH AUX FRUITS Jus d'orange, jus d'abricot, jus d'ananas et jus de citron.....	8,00 €
CALLAO Jus de passion, jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron et sirop de fraise.....	8,00 €
PARADISE DREAM Jus d'ananas, cascade de saveurs fraise, framboise, et pêche blanche.....	8,00 €
COCONUT KING <small>Allergènes : protéines de lait</small> Délice des îles au jus d'ananas et à la crème saveur coco.....	8,00 €
KOYO Cocktail rigolo à base de jus d'ananas, saveurs fraise, melon, banane, citron et vanille.....	8,00 €
PEACE AND LOVE Évasion intense au jus d'orange, parfums jasmin, violette et hibiscus.....	8,00 €
CARIBBEAN SUN Tourbillon exotique au jus d'orange, parfums mangue, ananas, kiwi et orange.....	8,00 €
JUNGLE GREEN Expédition sauvage au jus d'orange, goûts kiwi, banane, pomme verte et orange.....	8,00 €
VIP Mélange subtil au jus d'orange, saveur litchi, rose et framboise.....	8,00 €

WINE BY THE GLASS (12,5 cl)**WHITE WINE**

Sancerre blanc Domaine de la Rossignole (AOP)	7,70 €
Chablis Alain Gautheron (AOP)	9,00 €
Chardonnay Pays D'Oc (IGP)	6,00 €
Moelleux Domaine de Millet (IGP)	6,70 €

RED WINE

Brouilly Frédéric Pastel (AOP)	6,70 €
Saint-Nicolas de Bourgueil - Domaine Bureau & fils (AOP)	5,70 €
Côtes de Roussillon «Zoé» (AOP)	5,90 €
Lussac Saint Émilion « Apertus» (AOP)	7,50 €

ROSÉ WINE

Côtes de Provence Note Bleue (AOP)	5,60 €
Ile de Beauté San Pieru (IGP)	5,30 €

WINE BY THE BOTTLE**WHITE WINE**

	37,5 cl	75 cl
Muscadet Sèvre & Maine sur Lie - Domaine de l'Olivier (AOP)	14,70 €	20,50 €
Sancerre blanc - Domaine de la Rossignole (AOP)	23,70 €	40,40 €
Riesling blanc - W.Gisselbrecht - Dambach la ville (AOP)	18,60 €	26,80 €
Chablis - Alain Gautheron (AOP)		42,00 €
Bourgogne Aligoté - Vignerons de Buxy (AOP)		33,70 €
Meursault - Domaine Nuiton Beaunoy (AOP)		69,00 €
Chardonnay Pays d'Oc - Vignes d'Antiques (IGP)		19,90 €
UBY N°3 Côtes de Gascogne (IGP)		22,90 €
Moelleux - Domaine de Millet (IGP)		25,90 €

RED WINE

	37,5 cl	75 cl
Saint Nicolas de Bourgueil - Domaine Bureau & fils (AOP)	16,60 €	24,90 €
Côtes de Roussillon «Zoé» (AOP)		25,90 €
Brouilly - Frédéric Pastel 75cl (AOP) / Les 3 Madones 37.5cl (AOP)	19,80 €	34,80 €
Côtes du Rhône - Les Caprices d'Antoine (AOP)		23,00 €
Châteauneuf du pape - Clos de l'Oratoire (AOP)		69,00 €
Mercurey - Domaine Duvernay (AOP)		58,00 €
Bourgogne Pinot noir - Vignobles de Nancelle (AOP)		36,50 €
Crozes Hermitage - Domaine Delas (AOP)		38,00 €
Saint-Joseph - Domaine Delas (AOP)		42,00 €
Lussac Saint Émilion « Apertus» (AOP)		31,00 €

ROSÉ WINE

	37,5 cl	75 cl
Côtes de Provence Note Bleue (AOP)	17,50 €	24,50 €
Ile de Beauté San Pieru (IGP)		19,90 €
Saint Nicolas de Bourgueil - Domaine Bureau & fils (AOP)		25,90 €

CHAMPAGNE

	75cl
Champagne BRUT - Nicolas Feuillatte	41,90 €
Champagne BRUT - Moët & Chandon	74,90 €

CIDER

	Verre (15cl)	37,5 cl	75 cl
Cidre Brut « Clos Fleuri » de Normandie	4,30 €	8,70 €	12,90 €
Cidre Brut « Sassy » de Normandie			15,50 €

WINE BY THE CARAFE

	25 cl	50 cl
Chardonnay blanc (IGP)	5,70 €	9,70 €
Merlot rouge (IGP)	5,70 €	9,70 €
Cinsault rosé (IGP)	5,70 €	9,70 €