

# LA CARTE

## ENTRÉES

Œuf mayonnaise .....	5,30 €
Tomates vinaigrette .....	5,40 €
Avocat vinaigrette .....	6,90 €
Terrine de campagne* .....	6,90 €
Cocktail de crevettes .....	8,40 €
Soupe de poisson croûtons, rouille, fromage râpé, crème fraîche.....	9,90 €
Saumon fumé et ses toasts .....	12,80 €
Filet de harengs, pommes de terre tièdes.....	8,60 €
Avocat cocktail de crevettes .....	9,10 €

## SALADES

Salade verte .....	3,70 €
Salade verte, tomate .....	5,90 €
Salade mixte salade, œuf, jambon, emmental, tomates.....	11,50 €
Salade au chèvre chaud salade, chèvre chaud, lardons, tomates, noix.....	14,50 €
Salade normande salade, jambon, pomme fruit, champignons, tomates, emmental.....	14,70 €
Salade campagnarde salade, lardons, croûtons, pomme de terre, tomates, oeufs.....	15,70 €
Salade niçoise salade, anchois, œufs, poivrons, thon, pomme de terre, haricots verts, tomates, olives.....	16,70 €
Salade Embarcadère salade, cocktail de crevettes, saumon fumé, sorbet de citron vert, œufs de poissons, toasts.....	18,50 €

## ASSORTIMENT DE FROMAGES NORMANDS

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

## PÂTES FRAÎCHES TAGLIATELLES MAISON

Carbonara lardons, crème, jaune d'œuf cru .....	16,60 €
Bolognaise steak haché, sauce tomate .....	16,60 €
Forestière jambon, champignons, crème.....	16,70 €
Spéciale merguez, jambon, champignons, crème, concentré de tomate, jaune d'œuf cru.....	18,90 €
Pêcheur saumon, champignons, crème, concentré de tomate.....	18,60 €
Atlantique crème, saumon fumé .....	19,70 €
Végétarienne crème, julienne de légumes, champignons.....	15,90 €

## VIANDES Viande d'origine Française

Escalope de veau normande / frites crème fraîche, champignons.....	19,60 €
Entrecôte / frites sauce au choix : Bearnaise, Poivre, Camembert.....	26,50 €
Andouillette* / frites sauce moutarde à l'ancienne.....	16,70 €
Tripes à la mode de Caen* / frites.....	15,60 €
Tartare de bœuf / frites.....	18,00 €
Pièce de bœuf / frites sauce au choix : Bearnaise, Poivre, Camembert.....	19,40 €
Carpaccio de bœuf / frites Câpres, parmesan, olive noire, pesto basilic.....	15,40 €
Burger de l'Embarcadère / frites Steack Haché, cheddar, lard, tomate, salade.....	18,20 €

## SUPPLÉMENT SAUCE

Bearnaise, Poivre, Camembert.....	1,50 €
-----------------------------------	--------



Les plats fait maison sont élaborés sur place, à partir de produit brut.  
Tous nos plats sont faits maison sauf les produits comportant un astérisque.\*

**E.**

# PRODUITS DE LA MER

## CRUSTACÉS A LA CARTE

Tourteau mayonnaise .....	15,40 €
Bulots mayonnaise .....	11,00 €
12 crevettes roses .....	14,60 €
Assiette de 6 amandes .....	9,50 €
Assiette de bigorneaux .....	10,80 €
Les 6 langoustines .....	13,80 €
Les 12 langoustines .....	18,80 €

## HUÎTRES N°2

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



Les plats fait maison sont élaborés sur place,  
à partir de produit brut.

Tous nos plats sont faits maison  
sauf les produits comportant un astérisque\*.

## MOULES DE BOUCHOT (en saison)

(la moule de Bouchot ne pouvant être consommée toute l'année, une autre variété vous sera proposée, sa provenance dépendra des arrivages de pêche).

Moules Marinières .....	16,40 €
Moules Marinières/frites .....	17,90 €
Moules crème .....	17,50 €
Moules crème/frites .....	18,90 €
Moules curry/frites .....	18,90 €
Moules à la Normande/frites moules, crème, cidre, pomme .....	19,90 €
Moules Embarcadère/frites moules, crème, curry, banane .....	19,70 €
Moules au Camembert/frites moules, crème, Camembert .....	19,70 €
Assiette de frites .....	3,80 €

## POISSONS

Servi avec riz, haricots verts et petits légumes

Saumon sauce crème aux 4 épices .....	18,50 €
Cannelle, gingembre, clous de girofle et muscade	
Aile de raie .....	19,20 €
crème aux câpres ou beurre aux câpres	
Filet de daurade à la normande .....	20,90 €
crème, champignons	

# LES PLATEAUX

Nous pouvons avoir des ruptures des produits de la mer en fonction de la pêche.

## PLATEAU DE FRUITS DE MER

45,90 €/personne

1 tourteau entier  
4 huîtres (n°2), 4 crevettes roses,  
4 langoustines, 4 amandes,  
bigorneaux et bulots.

## ASSIETTE DE LA MER

27,90 €

2 langoustines, 3 huîtres (n°2),  
2 amandes, 3 crevettes roses,  
bigorneaux et bulots.

Prix nets - Service compris

« Un support des allergènes présents à notre carte est à votre disposition sur simple demande »

E.

# MENUS

19,90€

## L'ESCALE

le midi uniquement  
Hors week-ends et jours fériés

Salade de tomates  
Terrine de campagne\*  
Œuf mayonnaise

...

Tripes\* à la Mode de Caen  
Pâtes Carbonara

...

Crêpe au sucre  
Glace 2 boules  
(parfums au choix)

**NOUS  
NE POUVONS PAS  
EFFECTUER DE  
CHANGEMENT  
DANS NOS  
MENUS**

28,90€

## CROISIÈRE

Bulots mayonnaise  
Cocktail de crevettes  
Avocat vinaigrette

...

Saumon sauce crème aux 4 épices  
servi avec riz et julienne de légumes

Andouillette\* sauce moutarde  
avec frites

Pièce de bœuf avec frites  
sauce au choix : Bearnaise, Poivre, Camembert

...

Fromage  
Moelleux chocolat\*  
Glace 2 boules  
(parfums au choix)

Ile flottante  
(crème anglaise\*)

Crêpe au sucre

39,90€

## GRAND LARGE

Moules marinières ou à la crème  
Saumon fumé et ses toasts  
Terrine de Campagne\*

...

Escalope de veau Normande, frites

Aile de raie aux câpres  
beurre ou crème  
servi avec riz et julienne de légumes

Saumon sauce crème aux 4 épices  
servi avec riz et julienne de légumes

Entrecôte avec frites  
Sauce au choix : Béarnaise, poivre, camembert

...

Fromage

...

Dessert au choix  
(+2 € crêpe flambée)

11,90€

## MOUSSAILLON

Jusqu'à 10 ans

Steak haché ou jambon  
servi avec frites ou pâtes maison

...

Crêpe au sucre  
Glace 2 boules  
(parfums au choix)



Les plats fait maison sont élaborés sur place, à partir de produit brut.  
Tous nos plats sont faits maison sauf les produits comportant un  
astérisque\*.

# DESSERTS

Fromage blanc nature*	5,80 €
avec sucre ou coulis de fruits rouges ou miel	6,10 €
Nougat glacé*	
avec coulis de fruits rouges	6,80 €
Tarte tatin*	6,80 €
Profiteroles aux choux frais	9,50 €
Mœlleux chocolat*	
avec crème anglaise	6,70 €
Île flottante (crème anglaise*)	6,50 €
Crème brûlée*	7,50 €
Café gourmand	9,50 €
Déca gourmand	9,60 €
Thé gourmand	9,70 €

## CRÊPES COMPOSÉES

1 Banane, chocolat, chantilly	7,50 €
2 Banane, caramel, chantilly	7,50 €
3 Glace vanille, poire fruit, chocolat, chantilly	7,50 €
4 Ananas, chantilly, rhum	7,70 €
5 Pomme, compote, calvados	7,70 €
6 Chocolat, noix, chantilly	7,10 €
7 Miel, citron, amandes	7,10 €
8 Chocolat, malibu, coco rapée, chantilly	7,90 €
9 Glace vanille, pêche fruit, confiture de groseille, chantilly	7,50 €
10 Banane, nutella, chantilly	7,80 €

## CRÊPES

Sucre	3,80 €
Beurre sucre	4,00 €
Confiture (fraise, groseille ou abricot)	4,50 €
Compote de pomme	4,50 €
Caramel	5,10 €
Crème de marron	5,40 €
Citron	4,80 €
Nutella	5,60 €
Chocolat	5,40 €
Noix de coco râpé	4,80 €
Amande	4,90 €
Ananas	4,80 €
Banane	4,80 €
Pomme	4,80 €
Chantilly	5,40 €
Glace (parfum au choix)	5,60 €
Miel	4,90 €
Flambée au choix :	
Calvados, Grand-Marnier, Cointreau ou Rhum	7,50 €

## GLACES

1 boule	4,00 €
2 boules	6,40 €
3 boules	7,90 €

### Parfums au choix

**Nos sorbets :** Cassis, citron vert, pomme verte, framboise, poire, pêche, mangue.

**Nos crèmes glacées :** Vanille, chocolat, café, fraise, pistache, noix de coco, banane, praliné, menthe-chocolat, rhum-raisin, caramel, marron.

## COUPES GLACÉES

Milk shake parfum au choix crèmes glacées	5,80 €
Liégeois café ou caramel ou chocolat	9,50 €
Dame blanche glace vanille, sauce chocolat, chantilly	9,50 €
Pêche melba glace vanille, pêche fruit, sauce groseille, chantilly	9,50 €
Fraise melba (selon saison) glace vanille, fraise fruit, sauce fraise, chantilly	10,50 €
Marron glacé glace marron à l'ancienne, vanille intense, crème de marron, chantilly	9,50 €
Poire Belle-Hélène glace vanille, glace poire, poire fruit, sauce chocolat, chantilly	9,50 €
Panier fraîcheur cassis intense, glace citron vert, douceur framboise, chantilly	9,50 €
Banana split glace vanille, chocolat, fraise, banane fruit, sauce chocolat, chantilly	9,50 €
Désir exotique glace noix de coco, glace banane, glace mangue, chantilly	9,50 €
Descente au verger glace pêche du verger, pomme verte, poire, manzana verte, chantilly	10,00 €
After eight glace menthe-chocolat, sauce chocolat, peppermint, chantilly	10,00 €
Santa cruz glace chocolat, vanille, café, sauce chocolat, liqueur café, chantilly	10,00 €
Antillaise glace noix de coco, banane fruit, liqueur, chantilly	10,00 €
Normande glace pomme, pomme fruit, calvados, chantilly	10,00 €
Colonel sorbet citron vert, vodka	10,00 €
Trou normand glace pomme verte, calvados	10,00 €

### Suppléments :

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

# LES BOISSONS

## LES APÉRITIFS

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 et crème».....	14 cl	4,90 €
KIR IMPÉRIAL «Prosecco et crème».....	14 cl	9,20 €
KIR ROYAL «Champagne et 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		

## LES BIÈRES

### BOUTEILLE

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 €

### PRESSION

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 €

## LES 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 €

## LES BOISSONS FRAÎCHES

JUS DE FRUITS 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 €
FRUITS PRESSÉS citron, orange.....		5,70 €
SIROP À L'EAU : fraise, citron, menthe, pêche, cassis, grenadine.....	25 cl	3,50 €

## LES EAUX

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

## LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ.....	2,40 €
CAFÉ ALLONGÉ.....	2,50 €
GRAND CAFÉ.....	4,80 €
DÉCAFÉINÉ.....	2,60 €
DÉCAFÉINÉ ALLONGÉ.....	2,70 €
NOISETTE.....	2,60 €
CAFÉ CRÈME.....	4,60 €
THÉ AROMATISÉ/ THÉ INFUSION.....	4,30 €
LAIT CHAUD.....	3,20 €
CHOCOLAT CHAUD.....	4,50 €
CHOCOLAT VIENNOIS.....	5,50 €
CAPPUCCINO.....	5,20 €
VIN CHAUD.....	5,50 €

### SUPPLÉMENT

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

# COCKTAILS

## AVEC ALCOOL (20/25CL)

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

## SANS ALCOOL (20/25CL)

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

**VIN AU VERRE** (12,5 cl)**VIN BLANC**

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 €

**VIN ROUGE**

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 €

**VIN ROSÉ**

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

**VIN EN BOUTEILLE****VIN BLANC**

	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 €

**VIN ROUGE**

	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 €

**VIN ROSÉ**

	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 €

**CIDRE**

	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 €

**VIN AU PICHET**

	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 €