

## L'ARMANDIE

RESTAURANT GOURMAND



## — HÙÎTRES

PETITES (par 6)	
Normande N°4	9,90 €
Spéciale N°5 - Gillardeau	15,60 €

## MOYENNES (par 6)

Belon N°3	18,00 €
Fine de Claire N°3 - La Galon d'Or	12,00 €
Spéciale N°3 - l'Exquise	21,60 €

## GROSSES (par 6)

Spéciales N°2 – Utah Beach	24,00 €
----------------------------	---------



## — COQUILLAGES

Langoustine (les 100g)	7,90 €
Buisson de crevettes roses	11,00 €
Buisson de crevettes grises	5,90 €
Portion de bulots	4,60 €
Portion de bigorneaux	9,60 €
Tourteau (une pièce, environ 600g)	24,00 €
Homard du vivier (une pièce, environ 600g)	45,00 €
Praire (la pièce)	1,40 €
Amande de mer (par 6)	6,00 €

## — PLATEAUX

LE MAREYEUR	26,00 €
-------------	---------

*3 normandes N°4 - 1 claire N°3 - 1 belon N°3 – 1 spéciale N°3 - 3 amandes – 1 praire - 2 crevettes roses – bulots - bigorneaux*

L'ARMANDIE	39,00 €
------------	---------

*½ tourteau – 6 normandes N°4 - 6 amandes - 1 langoustine - 2 crevettes roses – bulots – bigorneaux – crevettes grises*

L'ÉCAILLER	49,00 €
------------	---------

*Tourteau - 3 langoustines - 3 crevettes roses - bulots – crevettes grises*

LE PANACHÉ	34,00 €
------------	---------

*3 spéciales N°3 - 3 claires N°3 – 3 normandes N°4 - 3 belons N°3 - 3 spéciales N°5*

LE ROYAL (pour deux personnes)	89,00 €
--------------------------------	---------

*1 tourteau - 2 langoustines - 6 crevettes roses - 6 amandes - 2 praires - 4 claires N°3 - 8 normandes N°4 - 2 Belon N°3 – 4 spéciales N°5 - bulots – bigorneaux – crevettes grises*

LE PRESTIGE (pour deux personnes)	128,00 €
-----------------------------------	----------

*1 homard - 1 tourteau - 2 langoustines - 6 amandes - 8 crevettes roses - 4 praires - 8 Normandes N°4 - 4 Claires N°3 - 2 Belons N°3 – 2 spéciales N°3 - bulots – bigorneaux – crevettes grises*

## L'ARMANDIE

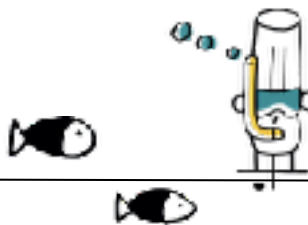
RESTAURANT GOURMAND



## ENTRÉES

Sablé de parmesan, caillé de chèvre de la Ferme du Tertre, saumon fumé	14,00 €
Tartare de daurade, velouté glacé de roquette et laitue, émulsion de paprika	15,00 €
Foie gras de canard vodka-Grand Marnier, chutney pomme granny et ses toasts	16,00 €
Demi-homard en rosace, légumes croquants et chutney mangue	20,00 €
Clafoutis tomate-courgette, chèvre de la Ferme du Tertre, tulipe de salade	9,00 €

## PLATS



Tournedos de saumon de Norvège, ratatouille, coulis d'olive noire	21,00 €
Dos de cabillaud, croûte de cacahuètes, poêlée de légumes, beurre blanc	23,00 €
Gratin végétarien à la ricotta (sans gluten), tulipe de salade	18,00 €
Sole meunière au beurre noisette, pommes rattes aux herbes 400g-450g	38,00 €
Tartare de bœuf préparé, frites maison, salade	21,00 €
Belle côte de veau, zita, sauce moutarde-miel	28,00 €
Côte de bœuf individuelle de 400 gr, sauce béarnaise, frite maison	30,00 €
Suggestion du jour	22,00 €



## L'ARMANDIE

RESTAURANT GOURMAND



## FROMAGES

Assiette d'assortiment de fromages	7,00 €
------------------------------------	--------

## DESSERTS



Vacherin aux fruits rouges, voilà les beaux jours !	10,00 €
Crème brûlée vanille - Grand Marnier	10,00 €
Moelleux au chocolat noir, crème anglaise	10,00 €
Macaron framboise-mousse mangue, coulis fruits exotiques	10,00 €
Baba-jito	10,00 €
Soupe de fraise, glace yaourt bulgare	10,00 €
L'opéra revisité	10,00 €
Tarte du jour (selon les disponibilités)	12,00 €



# L'ARMANDIE

RESTAURANT GOURMAND

---

## MENU ILLICO

---

ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT

19€

ENTRÉE & PLAT & DESSERT

24€



---

## ENTRÉES

---

Bruschetta de saumon fumé, crème aneth, sésame, tulipe de salade

Gaspacho du moment, petits légumes croquants

Nems de chèvre de la Ferme du Tertre à la menthe à tremper, tulipe de salade

Terrine de lapin abricot-pistache, réduction de balsamique et son pot de cornichons

Tarte Tatin de tomate, coulis de basilic, coulis de mangue-balsamique

6 huîtres normandes N°4

---

## PLATS

---

Filet de rascasse, polenta crémeuse, sauce de poivron rouge

Moule marinière, frite maison

Pièce du boucher et sa sauce, frite maison

Aiguillettes de poulet, riz arlequin, sauce moutarde de Dijon

Plat du jour

---

## DESSERTS

---

Trio de glaces

Crème brûlée vanille

Soupe de fraise, glace yaourt bulgare

