

LES MOUETTES

FRUITS DE MER

servis avec de la mayonnaise maison

les huîtres

NORMANDIE

	x3	x6	x9
PLEINE MER N°3	8,5	17	25
PLEINE MER N°4 PAPILLON	8	15,5	23

TAILLEPIED

	x3	x6	x9
ROYALE D'ISIGNY N°2	10	20	30
ROYALE D'ISIGNY N°4	8	15,5	23



POUR DÉGUSTER 37€

- 3 HUITRES DE NORMANDIE N°3
- 3 HUITRES D'ISIGNY N°4
- 3 HUITRES GILLARDEAU N°3
- 3 HUITRES D'ASNELLES N°3

ASNELLES

	x3	x6	x9
SPÉCIALES N°3	9	18	27
PAPILLON N°4	8	16	24

GILLARDEAU

	x3	x6	x9
SPÉCIALES N°3	14,5	29	43,5
PAPILLON N°5	11	21,5	32



ASSIETTE DE FRUITS DE MER 31€

CREVETTES GRISES • CREVETTES ROSES • BULOTS • BIGORNEAUX • HUITRES • LANGOUSTINE

BULOTS DU COTENTIN	11	LANGOUSTINES (x6)	34
BIGORNEAUX	8	TOURTEAU (demi) 10 (entier) 20	
CREVETTES ROSES (x6)	18,5	DEMI LANGOUSTE	36
CREVETTES GRISES	13	DEMI HOMARD BLEU FROID	38



Nos Plateaux



CRUSTACÉS 72€

- 3 CREVETTES
- CREVETTES GRISES
- 4 LANGOUSTINES
- 1 TOURTEAU
- 1/2 HOMARD BLEU

ROYAL 90€

- 3 HUITRES PLEINE MER
- 3 HUITRES D'ASNELLES
- 3 CREVETTES, CREVETTES GRISES
- BIGORNEAUX, BULOTS
- 3 LANGOUSTINES
- 1/2 TOURTEAU
- 1/2 HOMARD BLEU

MOUETTES 54€

- 3 HUITRES PLEINE MER
- 3 HUITRES D'ASNELLES
- 3 CREVETTES
- CREVETTES GRISES
- BIGORNEAUX, BULOTS
- 3 LANGOUSTINES
- 1/2 TOURTEAU



LES MOUETTES

LES PETITS PLATS

à partager



- LA TERRINE "DES COPAINS" 11,5
JAMBON DE PAYS, GROS CORNICHONS 10
- EMINCÉ DE TÊTE DE VEAU, SAUCE GRIBICHE 11,5
CEVICHE THON / AVOCAT / CORIANDRE 17
BURRATINA / LÉGUMES GRILLÉES / AVOCAT / HERBES 12,5
TOMATES DU SOLEIL / FRAMBOISES DE PAYS / BASILIC 11
CÉLERI RÉMOULADE / POMME VERTE 8,5
LENTILLES VINAIGRETTE, HERBES 9
-
- MOZZARELLA DI BUFALA TRESSÉE (250gr) 25
TOMATES DU SOLEIL, FRAMBOISES & BASILIC
à partager... ou pas
-
- CALAMARS FRITS, AIOLI 13
AUBERGINE FAÇON PARMESANE 13
CAMEMBERT AOC RÔTI AU MIEL ET ROMARIN 15
FRITTO DE FLEURS DE COURGETTES, FROMAGE FRAIS 11
SOUPE DE POISSON "JEANNETTE" 13
CREVETTES PERSILLÉES 13
PÉTONCLE ET CHAPELURE À L'AIL 13,5

@LESMOUETTESTROUVILLE

PRIX NETS EN EUROS / BOISSON NON COMPRISE / SERVICE COMPRIS / LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES

LES MOUETTES

À TABLE !



ENTRECÔTE
DOUBLE 55€
(500gr)

NOS SPECIALITÉS

pour deux



CHOUCRUTE DU PÊCHEUR
AU CHAMPAGNE 49€
cabillaud, haddock, amandes, moules

- LINGUINI AUX COQUILLAGES 23,5
amandes, palourdes, moules
PAVÉ DE THON, TOMATES ET OLIVES 26
MOULES MARINIÈRE 20
MOULES FAÇON POULETTE 21
DOS DE CABILLAUD, LÉGUMES RÔTIS, VIERGE 25
MAQUEREAU TROUVILLAIS GRILLÉ, ROMARIN ET CITRON 19,5
- ONGLET DE BŒUF AU POIVRE 25
FOIE DE VEAU, ÉCHALOTES ACIDULÉES 25
BOUDIN NOIR AUX POMMES, PURÉE 22
POITRINE DE VEAU À LA NORMANDE 24,5
TARTARE DE BŒUF BISTROT 23,5
SAUCISSE ARTISANALE, JUS RÉDUIT ET PURÉE 21,5
CÔTES D'AGNEAU, AIL CONFIT 24

accompagnements 6€

FRITES MAISON • RIZ PARFUMÉ • PURÉE • COURGETTE RÔTIE • MESCLUN

DESSERTS MAISON

par notre chef pâtissier Nicolas Agraz
et son équipe

- FRAMBOISES, CRÈME DE MASCARPONE 10,5
TARTE NORMANDE AU CALVADOS 10
MI-CUIT AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE 11,5
CRÈME RENVERSÉE CARAMEL 8,5
TARTE AU CITRON MERINGUÉ 10,5
TARTE TROPÉZIENNE 10,5
MOUSSE AU CHOCOLAT 9,5

GLACES MINUTE Italienne



- VANILLE BOURBON 10,5
VANILLE, GRANOLA 11
SUNDAE CARAMEL, NOIX DE PÉCAN 11,5
PAVLOVA FRUITS ROUGES 13

PRIX NETS EN EUROS / BOISSON NON COMPRISE / SERVICE COMPRIS / LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES