

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



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

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



ASSIETTE DE FRUITS DE MER 31€

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

BULOTS DU COTENTIN 11

BIGORNEAUX 8

CREVETTES ROSES (x6) 18,5

CREVETTES GRISES 13

LANGOUSTINES (x6) 34

TOURTEAU (demi) 10 (entier) 20

DEMI LANGOUSTE 36

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 GRILLÉS / 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 (250g) 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 !

NOS SPECIALITÉS

pour deux

ENTRECÔTE
DOUBLE 55€
(500g)



CHOUCRUTE DU PÊCHEUR
AU CHAMPAGNE 49€

cabillaud, haddock, amandes, moules

LINGUINI AUX COUILLAGES 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 Afraz
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

SUNDAY 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