



LES TERRASSES DE LA BAIE

Brasserie



LES TERRASSES DE LA BAIE

Brasserie

Menus

Entrée + Plat ou 31€
Plat + Fromage ou Dessert

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert 37€

Menu enfant 12€

Aiguillettes de poulet croustillantes,
accompagnées de frites ou purée
ou

Fusilli à la tomate
et
Crêpe au sucre

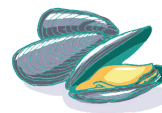
Formule crêperie 21€

Galette + Crêpe
Toutes nos galettes sont accompagnées
de salade



Formule moules frites 22€

Moules frites + fromage ou dessert
Supplément verre de vin blanc – 4€



Entrées

Le partage et la convivialité

La planche de charcuterie et fromages 19€

Le Camembert AOP rôti en croûte de pain, pommes grenailles 21€

Côté jardin

Le velouté de potimarron à la crème d'Isigny 14€

La flamiche aux poireaux et Pont-l'Évêque, salade 15€

Côté mer

Le maquereau à la flamme, lentilles corail cuisinées au lait de coco, mangue et
oignons rouges au vinaigre de cidre 16€

Les 6 huîtres normandes n°3 18€

Les œufs « Label Rouge » de la ferme de Jean-Paul

Notre omelette soufflée du Mont Saint-Michel cuisinée au lard fumé, frites et salade 24€

En cocotte

La brandade de morue, sauce aigre-douce aux poivrons et piment fumé 21€

Notre petit salé aux lentilles BIO de Normandie 23€

À la grillade

La sélection du boucher autour de nos terroirs français, au beurre d'Isigny façon maître d'hôtel, frites et salade 26€

Autour des pâtes

Les coquillettes au blé noir de Bretagne cuisinées à la crème et au lard fumé, ciboulette et tomme fermière de Villedieu 20€

Les fusilli sauce poulette, confit de poulet fermier à la plancha 22€

Les fusilli à la tomate des Terrasses de la Baie 19€

Les galettes

La Côte de Nacre – moules, crème, champignons, persil plat 15€

La Normande – camembert, andouille, pomme de terre 15€

La Campagnarde – saucisse, confit d'oignons, comté 15€

L'Incontournable – jambon, comté, œuf 15€

La Maraîchère – poireau, curry breton, petit épeautre, champignons, crème 15€

Toutes nos galettes sont accompagnées de salade.

Les moules frites

Les moules marinières 17€

Les moules à la crème de cidre 17€

Les moules au curry breton et livèche 17€

Toutes nos moules sont accompagnées de frites.

Fromages et desserts – 12€

L'assiette de fromages normands AOP et sa salade : Camembert, Livarot, Pont-l'Évêque

La tarte aux pommes, dans l'esprit d'un flan crémeux (supp.flambée au Calvados +4€)

Le mont-meringué aux agrumes, crème anglaise

Notre tiramisu signature, caramel beurre salé

Les crêpes

Crêpe beurre sucre 7€

Crêpe beurre sucre et jus de citron 7€

Crêpe au caramel à la fleur de sel et chantilly 10€

Crêpe à la crème d'amandes 11€

Crêpe au chocolat, noisettes et gruë de cacao 12€

Boissons froides régionales

Regional cold drinks

Cocktails sans alcool

Soft cocktails

Kir St Michel	Sirop de Framboise, Jus de Pomme Pétillant
Kir Normand	Sirop de Mûre, Jus de Pomme, Perrier

10€

Nos cocktails locaux

Our local cocktails

Spritz Normand	Aperol, Calva, Poiré, Perrier Pomme Verte
Sunrise	Calva, Jus d'Orange, Crème de Cassis
Negroni Normand	Calva, Campari, Martini Rouge

15€

Bières Régionales

Regional beers

« La Cotentine » ambrée 6.2°
« La Cotentine » amber beer

33cl

9€

« La Cotentine » triple au Calvados 10°
« La Cotentine » Calvados triple beer

12€

Cidre

Cider

Cidre Normand, brut, doux ou rosé
Dry, sweet or rosé apple cider

75cl

16€

12,5cl

4€

Calvados

Père Magloire Fine VS

Père Magloire VSOP

Père Magloire XO

4cl

8€

10€

16€

Apéritifs et digestifs

Aperitives and digestives

Aperol Spritz

Kir : Cassis, framboise, mûre ou pêche (12cl)

Anis (2cl)

Pommeau de Normandie (6cl)

Porto Tawny (4cl)

Porto White (4cl)

Martini Blanc/Rouge (4cl)

12€

7€

6€

7€

6€

6€

6€

Rhum brun Havana 7 ans (4cl)

Vodka Smirnoff 21 red (4cl)

Gin Gordon London (4cl)

Baileys (4cl)

Get 27 (4cl)

Get 31 (4cl)

Armagnac Bas Laubade ESOP (4cl)

Whisky Aberlour 10 ans (4cl)

Whisky Chivas Regal 12 ans (4cl)

Whisky Knockando Season 12 ans (4cl)

10€

10€

10€

8€

8€

8€

12€

12€

12€

12€

+ supplément soda 2€

Bières pressions

Draft beers



25cl



33cl



50cl

Heineken

6.50€

7€

9.50€

Affligem

7€

8€

10€

Boissons sans alcool

Soft drinks

Coca-Cola (33cl)

Coca-Cola SANS SUCRES (33cl)

Coca-Cola Cherry (33cl)

Sprite (25cl)

FANTA (25cl)

fuzetea (25cl)

TROPICO (25cl)

Oasis (25cl)

Orangina (25cl)

6€

6€

6€

6€

6€

6€

6€

6€

6€

6€

6€

6€

Jus de fruit ou nectars (25cl)

pomme, abricot, ananas, orange, tomate

Sirop à l'eau (25cl)

Diabolo (25cl)

Perrier (33cl)

Vittel (25cl)

Vittel (100cl)

San Pellegrino (100cl)

Thé glacé (50cl) parfum au choix

7€

3€

6,50€

6€

4€

7€

7€

8€

Boissons chaudes

Hot drinks

Café expresso

Double expresso

Café crème

Cappuccino

Café normand au Calvados

3€

6€

6€

6€

8€

Chocolat chaud

Thés et infusions

Thé Earl Grey, Thé noir, Thé à la menthe,

Thé vert Gunpowder, Infusion camomille.

6€

5€

Champagnes

Champagnes

Champagne Blanc

Taittinger brut Réserve

Champagne Rosé

Taittinger Prestige Rosé

Vins blancs

White wines

Bourgogne

J. Moreau & Fils, AOC Bourgogne Aligoté

Le Finage, La Chablisienne, AOC Chablis

Bordeaux

Château Landereau, AOC Entre-Deux-Mers

Loire

Chardonnay, Domaine Le Coquillier, IGP Val de Loire

Les Ormeaux, Joseph Mellot, AOC Sancerre

Sud-Ouest

Joyau de Joÿ, Domaine de Joÿ, IGP Côtes de Gascogne

Le pichet du moment

Sauvignon Blanc

Vins rosés

Rosé wines

Loire

« Parlez-vous la Loire ? », Sauvion, IGP Val-de-Loire

Rhône

Domaine La Champone, AOC Luberon

Le pichet du moment

Grenache Rosé

Vins rouges

Red wines

Bordeaux

Mouton Cadet, Baron P. de Rothschild, AOC Bordeaux

Loire

Domaine Martin, AOC Sancerre

Languedoc

Cabardès, Château de Pennautier, AOC Cabardès

Rhône

Brouilly, Château de Pierreux, AOC Brouilly

Le pichet du moment

Merlot Rouge

75cl 37,5cl 12,5cl

106€ 60€ 17€

155€ 24€

39€ 11€
51€ 14€

28€ 8€

32€ 14€
54€

33€ 9€

1L 50cl 25cl
15€ 8€ 4€

27€

35€ 8€

1L 50cl 25cl
15€ 8€ 4€

44€ 12€

46€ 12€

27€ 8€

42€ 7€

1L 50cl 25cl
15€ 8€ 4€