



LES TERRASSES DE LA BAIE

Brasserie

À savourer toute la journée / To be enjoyed all day long

La Cochonaille / Pig stuff

**Terrine « Grand-Mère »
au pommeau** 12

Grandmother's terrine with pommeau

**Planche de charcuteries artisanales
normandes (véritable andouille de
Vire, saucisson à l'ail, langue de porc
fumée)** 12

*Platter of artisanal Normandy charcuterie
(authentic andouille de Vire sausage, garlic
sausage, smoked pork tongue)*

**Terrine « Grand-Mère » + planche de
charcuteries artisanales normandes** 21

*Grandmother's terrine + platter of artisanal
Normandy charcuterie*

Nos Tartines / Toast

**Tartine de camembert, lard fumé
et oignons confits au Calvados** 14

*Camembert toast with smoked bacon and
onions confit in Calvados*

**Tartine de chèvre chaud, aubergine
et poivrons marinés** 14

*Toast with warm goat cheese, eggplant,
and marinated peppers*

Tartine du jardin au rythme de la saison 14

Seasonal garden toast

1 verre (vin du moment, pression 25cl ou sans alcool) +4
1 glass (wine of the moment, 25cl draft, or non-alcoholic beverage)



Déjeuner & dîner / Lunch and dinner

Côté Mer / Seaside

Sardine et poireaux, vinaigrette 12

Sardine and leeks, vinaigrette

Notre sélection de 6 huîtres 18

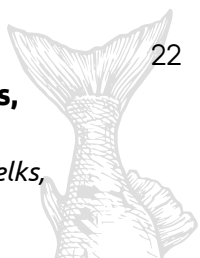
Our selection of 6 oysters

**Saumon gravlax au citron vert,
crackers au sel de mer** 18

*Lime-marinated gravlax salmon, sea salt
crackers*

**Assiette de la Baie
(huîtres, crevettes roses, bulots,
mayonnaise)** 22

*Bay Platter (oysters, pink shrimp, whelks,
mayonnaise)*



Côté Terre / Garden side

**Œuf de poule « Mimosa » aux
herbes potagères** 8

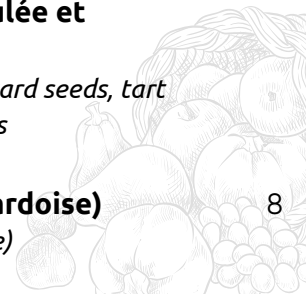
Mimosa egg with garden herbs

**Céleri rémoulade à la graine de
moutarde, pomme acidulée et
noisettes torréfiées** 8

*Celery remoulade with mustard seeds, tart
apple, and roasted hazelnuts*

Potage du moment (à l'ardoise) 8

Soup of the day (on the slate)



Nos Spécialités / Specialties

Omelette au lard et échalotes confites, frites et salade 21

Omelet with bacon and caramelized shallots, French fries, and salad

Cocotte de poulet fermier, façon Vallée d'Auge 22

Free-range chicken casserole, Vallée d'Auge style

Pot-au-feu de la mer, sauce rouille et croûtons 24

Seafood stew, rouille sauce, and croutons



Moules-Frites / Mussels-Fries

Moules marinières 17

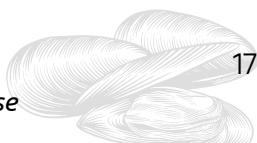
Mussels marinières

Moules à la crème de cidre 17

Mussels with cider cream sauce

Moules au camembert 17

Mussels with Camembert cheese



Sur le Grill / On the grill

Saucisse artisanale maison (sans conservateurs), purée au beurre demi-sel 17

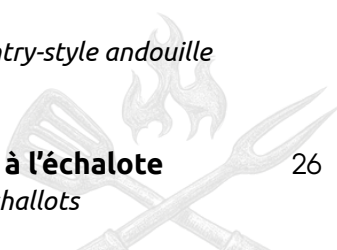
House-made artisanal sausage (no preservatives), mashed potatoes with lightly salted butter

Burger normand à l'andouille de campagne 20

Norman burger with country-style andouille sausage

Sélection du boucher à l'échalote 26

Butcher's selection with shallots



Nos Classiques / Classics

Coquillettes, jambon et fromage 16

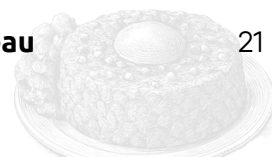
Pasta shells with ham and cheese

Fish and chips, sauce tartare 19

Fish and chips, tartar sauce

Tartare de bœuf au couteau 21

Hand-chopped beef tartare



Nos Desserts / Desserts

Tiramisu signature au caramel beurre salé 10

Signature tiramisu with salted caramel

Tarte au chocolat 10

Chocolate pie

Poire Belle-Hélène 10

Belle-Hélène pear

Tarte fine aux pommes 10

Thin apple tart

supp. glace vanille ou crème fouettée vanille +2

vanilla ice cream or vanilla whipped cream supp.

supp. flambée au Calvados +4

Calvados-flambéed supp.

Mont Merveilleux aux éclats de nougatine, coulis de cassis 10

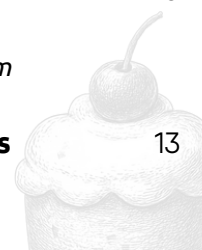
Mont Merveilleux with nougatine pieces, blackcurrant coulis

Baba au rhum, crème fouettée vanille 10

Rum baba with vanilla whipped cream

Assiette de fromages normands 13

Selection of Norman cheeses



Garnitures supplémentaires / Extras

4

Purée

Mashed potatoes

Frites

Fries

Cocotte de légumes

Vegetable casserole

Salade

Salad

Menus

/ Menus

Menu 2 plats (entrée + plat ou plat + dessert) 28

Two-course menu (starter + main course or main course + dessert)

Menu 3 plats (entrée + plat + dessert) 35

Three-course menu (starter + main course + dessert)

Pour commencer / to begin

Œuf de poule « Mimosa » aux herbes potagères

Mimosa egg with garden herbs

Céleri rémoulade à la graine de moutarde, pomme acidulée et noisettes torréfiées

Celery remoulade with mustard seeds, tart apple, and roasted hazelnuts

Potage du moment (à l'ardoise)

Soup of the day (on the slate)

Pour continuer / to continue

Cocotte de poulet fermier, façon Vallée d'Auge

Free-range chicken casserole, Vallée d'Auge style

Saucisse artisanale maison (sans conservateurs), purée au beurre demi-sel

House-made artisanal sausage (no preservatives), mashed potatoes with lightly salted butter

Fish and chips, sauce tartare

Fish and chips, tartar sauce

Pour finir / to finish

Tiramisu signature au caramel beurre salé

Signature tiramisu with salted butter caramel

Tarte fine aux pommes

Thin apple tart

Baba au rhum, crème fouettée vanille

Rum baba with vanilla whipped cream

Assiette de fromages normands

Selection of Norman cheeses

+3

Menu enfant

14

/ Kid's menu

Plat au choix : poisson du moment, saucisse ou poulet

Dish of your choice: catch of the day, sausage, or chicken

Accompagnement : purée, frites ou pâtes

Side dish: mashed potatoes, fries, or pasta

Glace vanille avec coulis de chocolat, ou tarte fine aux pommes, ou dessert du jour

Vanilla ice cream with chocolate sauce, or thin apple tart, or dessert of the day

Sirop à l'eau

Water with flavored syrup

Formule Galette

20

“Le Clin d’Oeil Breton”

/ Buckwheat galette combo

Galette complète au sarrasin : œuf, comté, jambon

Whole buckwheat galette: egg, comté cheese, ham

Tarte fine aux pommes

Thin apple tart

La galette est accompagnée d'une salade.
The galette is served with a salad.



Formule Moules-Frites

21

/ Mussels and fries combo

Moules-frites (au choix : marinières, crème de cidre ou camembert)

Mussels and fries (choice of: marinières, cider cream, or camembert)

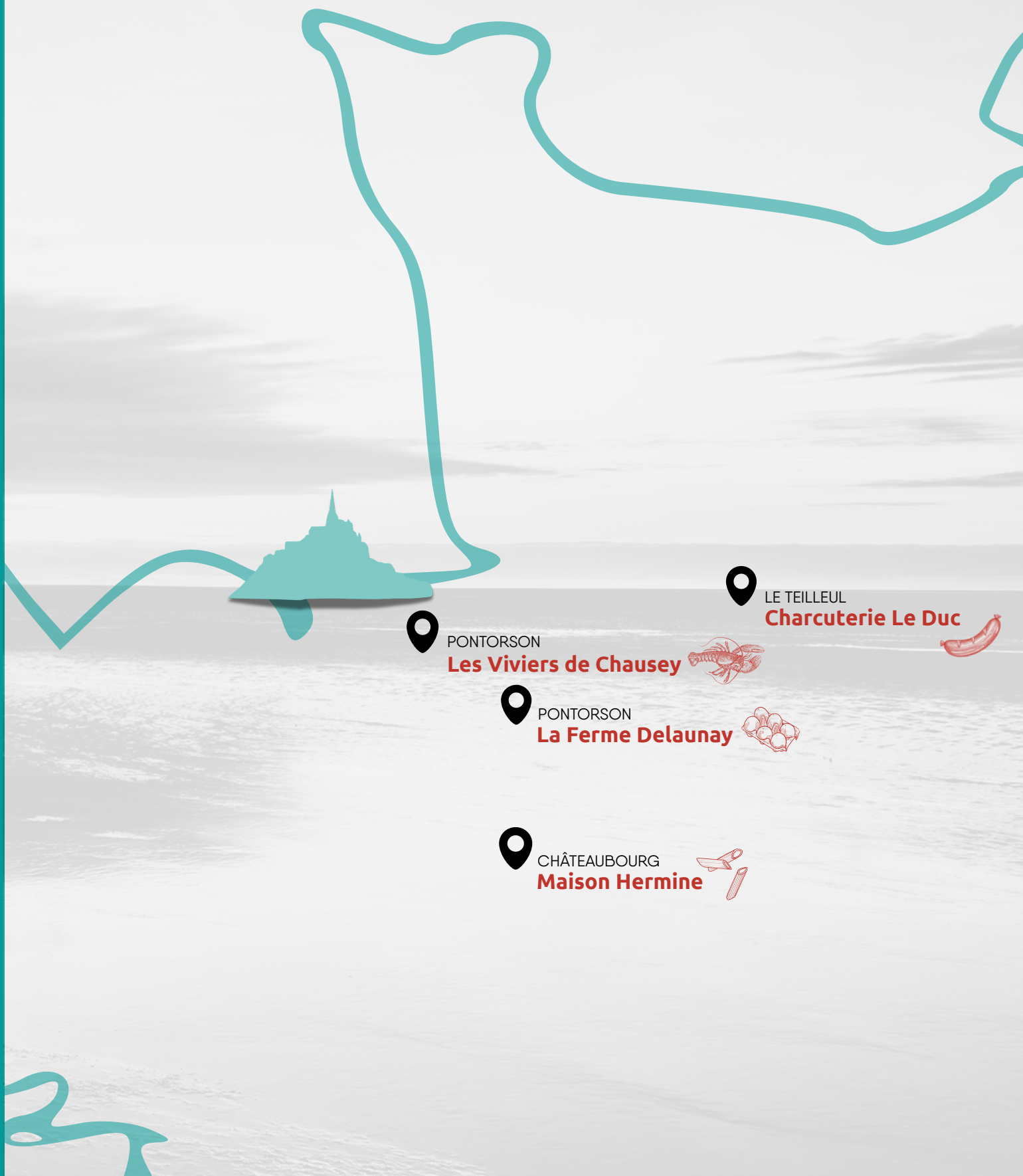
Baba au rhum, crème fouettée vanille

Rum baba with vanilla whipped cream



Notre carte met en valeur des produits locaux, sélectionnés avec attention et en harmonie avec les saisons, pour une cuisine généreuse et pleine de saveurs.

Our menu highlights carefully selected local products, in harmony with the seasons, for a generous and flavorful cuisine.



Apéritifs & Digestifs / Appetizers & digestives

Kir : cassis, framboise, mûre ou pêche (12 cl)	7
Ricard (2 cl)	5
Ricard Plante fraîche (2 cl)	5
Ricard Amande (2 cl)	5
Ricard Citron (2 cl)	5
Lillet Blanc (5 cl)	7
Lillet Rosé (5 cl)	7
Pommeau de Normandie (6 cl)	7
Porto Tawny (4 cl)	6
Porto Blanc (4 cl)	6
Martini Blanc / Rouge (4 cl)	6
Rhum Havana 3 ans (4 cl)	6
Rhum Havana 7 ans (4 cl)	9
Rhum Bumbu (4 cl)	10
Vodka Smirnoff 21 Red (4 cl)	10
Gin Beefeater (4 cl)	5
Gin Beefeater 24 (4 cl)	9
Gin Monkey 47 (4 cl)	17
Baileys (4 cl)	8
Get 27 (4 cl)	8
Get 31 (4 cl)	8
Whisky Aberlour 10 ans (4 cl)	12
Whisky Chivas Regal 12 ans (4 cl)	12
Whisky The Deacon (4 cl)	9
Supp. soda	+2

Cocktails sans alcool / Mocktails

Kir Saint-Michel (Jus de pomme pétillant, sirop de framboise)	10
Kir Normand (Jus de pomme, sirop de mûre)	10

Cocktails classiques / Classics cocktails

Lillet Tonic (blanc ou rosé)	12
Aperol Spritz	12
Pornstar Martini	15
Cosmopolitan	15
Sex on the Beach	15
Spritz Italicus (Prosecco)	15

Cocktails régionaux / Regional cocktails

Spritz Normand (Aperol, Poiré, Calvados, Perrier)	15
Sunrise (Calvados, Jus d'orange, crème de cassis)	15
Negroni Normand (Calvados, Campari, Martini Rouge)	15

Bières régionales / Regional beers

La Cotentine Ambrée 6,2°	9
La Cotentine Triple au Calvados 10°	12

Calvados / Calvados

Père Magloire Fine VS	8
Père Magloire VSOP	10
Père Magloire XO	16

Armagnac / Armagnac

Armagnac Bas-Armagnac Laubade VSOP (4cl) 12

Cidre / Cider

Cidre normand, brut, doux ou rosé (12,5cl) 4

Cidre normand, brut, doux ou rosé (75cl) 16

Boissons chaudes / Hot drinks

Café expresso 3

Double expresso 6

Café crème 6

Cappuccino 6

Décaféiné 3

Café normand au Calvados 8

Chocolat chaud 6

Thés et infusions 5



Boissons sans alcool / Soft drinks

Coca-Cola (33cl) 6

Coca-Cola SANS SUCRES (33cl) 6

Coca-Cola Cherry (33cl) 6

Sprite (25cl) 6

FANTA (25cl) 6

fuzetea (25cl) 6

 **TROPICO** (25cl) 6

Oasis (25cl) 6

Orangina (25cl) 6

Jus de fruit ou nectars (25cl) 7

Sirop à l'eau (25cl) 3

Diabolo (25cl) 6.5

Perrier (33cl) 6

Vittel (25cl) 4

Vittel (1L) 7

San Pellegrino (1L) 7

Thé glacé (50cl) 8

Pressions / Draft

	25cl	50cl	1L
Sainte Colombe Blanche	5.5	11	-
Sainte Colombe IPA	5.5	11	-
Heineken	5.5	11	-
Cidre Sorre	3.5	6.5	12
Cockorico Mojito Pression	12	-	-

Champagnes / Champagnes

	 12.5cl	 37.5cl	 75cl
Taittinger Brut Réserve (Blanc)	17	60	105
Taittinger Prestige Rosé (Rosé)	24	-	155

Vins Blancs / White wines

	 12.5cl	 25cl	 50cl	 75cl	 1.5l
Bourgogne					
J. Moreau & Fils – Bourgogne Aligoté AOP	11	-	-	39	-
La Chablisienne – Chablis AOP	14	-	-	51	119
Languedoc-Roussillon					
Les Albrières – IGP Pays d'Oc 	5	10	20	24	-
Les Jamelles – IGP Terres du Midi	6	12	18	26	-
Vallée de la Loire					
Château de la Noë – Muscadet Sèvre-et-Maine sur Lie AOP	6	12	18	28	-
Domaine de la Chaise – Vin de France	5	-	-	31	-
Domaine Le Coquillier – IGP Val de Loire	-	-	-	32	64
Vallée du Rhône					
Famille Perrin – Côtes-du-Rhône Blanc AOP	7	14	28	38	-
Le Pichet du Moment					
IGP Pays d'Oc	-	6	11	21	-



Vins Rouges / Red wines

 12.5cl  25cl  50cl  75cl

Sud-Ouest

Plaimont – IGP Côtes de Gascogne Rouge 5 10 20 25

Beaujolais

Bon Pote – Vin de France 6 12 24 34

Vallée de la Loire

Vieilles Vignes – Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOP  8 16 32 45

Vallée du Rhône

Famille Perrin – Côtes-du-Rhône AOP 7 – – 38

Languedoc-Roussillon

Château Fontanche – Saint-Chinian AOP 5 10 20 30

Le Pichet du Moment

IGP Pays d'Oc – 6 11 21



Vins Rosés / Rosé wines

 12.5cl  25cl  50cl  75cl

Vallée de la Loire

Sauvion – IGP Val de Loire 5 10 20 27

Vallée du Rhône

Provenance – IGP Méditerranée Rosé 5 10 20 24

Corse

Costa Serena – Rosé Corse 5 10 20 26

Le Pichet du Moment

Maslourel – Languedoc – 6 11 21