



Le Terre-Neuvas

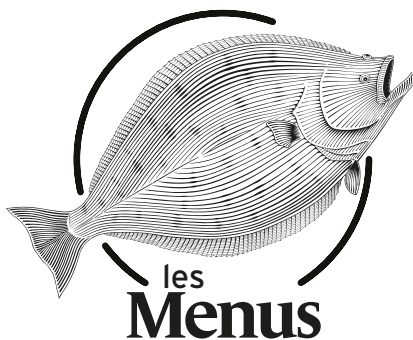
Restaurant × Fish Bar
en un coup d'œil



Partagez entre amis ou en famille, de **délicieux plats**, dans une ambiance conviviale et chaleureuse.



L'air du large et la **fraîcheur des trésors de la mer** à partager - *ou pas !* - avec de merveilleux plateaux bien garnis.



Embarquez pour la **dégustation de savoureux menus** concoctés par *notre Chef Clotaire Maupin*.

Les Boissons

Notre carte des vins est à votre disposition

—Apéritifs

Cocktail Maison du moment	12 cl	9,00 €
Spritz	12 cl	9,00 €
Mojito	12 cl	9,00 €
Coupe de Champagne	12 cl	9,00 €
<i>Moët et Chandon</i>	12 cl	11,00 €
Kir Royal	12 cl	9,00 €
Américano Maison	8 cl	9,00 €
Kir	12 cl	4,50 €
Anis	4 cl	4,50 €
Martini, Muscat, Campari, Guignolet	6 cl	4,50 €
Porto blanc ou rouge	8 cl	4,50 €
Martini Gin	6 cl	6,00 €
Vodka, Gin	4 cl	8,00 €
Malibu	4 cl	5,80 €

—Bières

Bière blonde De Sutter	25 cl	5,00 €
	33 cl	6,00 €
	50 cl	7,50 €
Bière ambrée De Sutter	25 cl	5,00 €
	33 cl	6,00 €
	50 cl	7,50 €

—Eaux minérales

Evian, Badoit	50 cl	3,70 €
Evian, Badoit	100 cl	4,80 €

—Vins

Au pichet (Rouge, Rosé, Blanc)	25 cl	6,00 €
	50 cl	9,50 €
	1L	17,50 €
Vin au verre (Rouge, Rosé, Blanc)	12 cl	4,50 €

—Whiskies

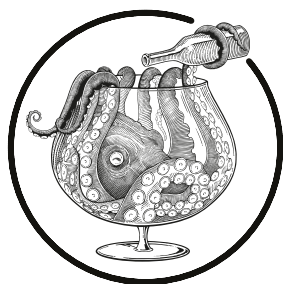
Clan Campbell	4 cl	7,20 €
Bourbon	4 cl	8,50 €
Pure Malt	4 cl	8,50 €
Jameson	4 cl	7,80 €
Jack Daniel's	4 cl	8,50 €
Chivas 12 ans	4 cl	8,50 €
+ jus de fruits, Perrier, Coca		+ 2,50 €

—Boissons

Orangina, Ice Tea, Schweppes	25 cl	4,00 €
Coca	33 cl	4,20 €
Perrier	33 cl	4,50 €
Cocktail de jus de fruits	25 cl	4,80 €
Jus de fruits	25 cl	3,70 €
Limonade, Diabolo	25 cl	2,90 €
Verre de cidre	15 cl	3,60 €
Cidre Bouteille	75 cl	11,00 €

—Cafés & Thés

Grand café	3,50 €
Café, Décaféiné	2,50 €
Café crème	2,80 €
Irish coffee	9,50 €
Thés ou Infusion Dammann Frères	4,00 €
<i>Thé Darjeeling</i>	
<i>Thé Jardin Bleu</i>	
<i>Thé vert à la menthe aromatisé</i>	
<i>Tisane du Berger</i>	



Fishbar

L'Esprit Fishbar, c'est avant tout, le partage !

C'est l'occasion de se retrouver autour d'une (ou de plusieurs) bonnes bouteilles, c'est prendre (à nouveau) le temps de déguster des préparations à la manière de Tapas ou de Mézzés.

— Saveurs de la Mer

Bulots mayonnaise	9,00 €
Crevettes roses <i>12 Crevettes roses, accompagnées d'une mayonnaise du chef.</i>	12,00 €
Trio de rillettes de l'Île de Groix	12,00 €
Curry de crevettes grillées	15,00 €
Friture de Joël <i>(Petits poissons) et sa sauce tartare, accompagnée de frites Maison ou salade.</i>	15,00 €
Fish and Chips <i>Cabillaud façon Fish'n'Chips et sa sauce tartare Maison, accompagné de frites Maison ou salade.</i>	15,00 €
Les Moules <i>Marinières, à la crème, chorizo, au roquefort ou au curry, accompagnées de frites Maison.</i>	16,00 €
Céviche de Daurade <i>Accompagnée de frites Maison ou salade.</i>	16,50 €
Cuisses de grenouilles à l'ail et tomate <i>Accompagnées de frites Maison ou salade.</i>	16,50 €
Tataki de saumon <i>Accompagné de frites Maison ou salade.</i>	16,50 €
Salade de Homard <i>Tartare de mangue et pommes gaufrettes.</i>	28,00 €

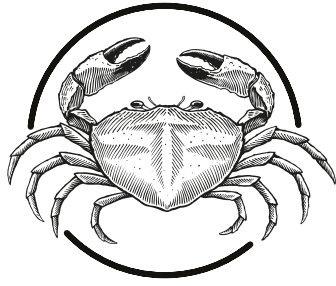
— Côté Terre

Assiette de 2 fromages <i>Accompagnée d'une petite salade verte.</i>	8,00 €
Assiette Végétarienne au choix <i>À composer à la demande.</i>	13,00 €
Plateau de fromages Normands <i>Accompagné d'une petite salade verte.</i>	14,00 €
Filet de poulet façon nuggets Maison <i>Accompagné de frites Maison ou salade.</i>	16,50 €

Prix service compris (15%)

Certains produits de notre menu peuvent venir à manquer, selon les arrivages et au gré des saisons.
C'est aussi l'assurance pour vous que les produits proposés par notre Chef sont exclusivement frais.





Les Plateaux

L'Ecailler

21,50 €

1 personne

- 3 Huîtres,
- Bulots,
- Petites Crevettes grises,
- Grosses Crevettes roses,
- Amandes,
- Langoustines.

Le Mareyeur

37,00 €

1 personne

- 6 Huîtres,
- Bulots,
- Amandes,
- Petites Crevettes grises
- Grosses Crevettes roses,
- Langoustines,
- 1/2 Tourteau.

Le Royal

49,00 €

1 personne

- 6 Huîtres,
- Bulots,
- Amandes,
- Petites Crevettes grises
- Grosses Crevettes roses,
- Langoustines,
- 1/2 Tourteau,
- 1/2 Homard.

Le Chalut*

49,00 €

1 personne

- Bulots,
- Petites Crevettes grises
- Grosses Crevettes roses,
- Langoustines,
- 1/2 Tourteau,
- 1/2 Homard.

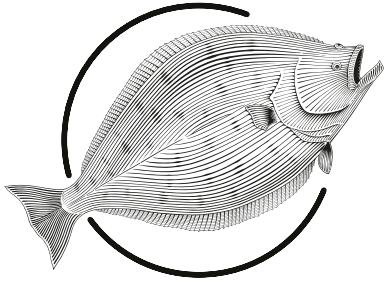
* Ce plateau ne contient aucun produit cru.

Tous nos plateaux sont **disponibles à emporter** ou en **livraison** sur Uber Eats.

Prix service compris (15%)

Certains produits de notre menu peuvent venir à manquer, selon les arrivages et au gré des saisons. C'est aussi l'assurance pour vous que les produits proposés par notre Chef sont exclusivement frais.





Les Menus

Déjeuner du **Terre-Neuvas**

Servi le midi de 12H à 14H, sauf le dimanche et les jours fériés

20,00 €

Hors boissons

Une **Entrée** au choix sur l'ardoise + Un **Plat** au choix sur l'ardoise

ou

Un **Plat** au choix sur l'ardoise + Un **Dessert** au choix sur l'ardoise

Voir Ardoise

Menu **Moussillon**

11,50 €

Moins de 14 ans

Plat

Fish'n'Chips avec Frites Maison ou Nuggets avec Frites Maison

ou Steak hâché avec Frites Maison ou pâtes

Dessert

Crêpe au sucre ou au chocolat

ou Glace

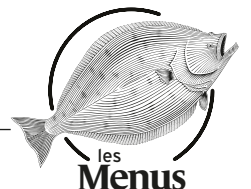
ou Sorbet

Avec Jus de fruits, Ice Tea ou Sirop à l'eau minérale



Prix service compris (15%)

Certains produits de notre menu peuvent venir à manquer, selon les arrivages et au gré des saisons.
C'est aussi l'assurance pour vous que les produits proposés par notre Chef sont exclusivement frais.



Menu Doris

28,00 €
Hors boissons

Entrée [au choix]

6 huîtres Normandes N° 3 de notre banc.
Friture de Joël (petits poissons) et sa sauce tartare.
Beignets de Crevettes sauce piquante.
Salade de filets de Maquereaux, poêlée de poivrons et tomates d'Antan.

Plat [au choix]

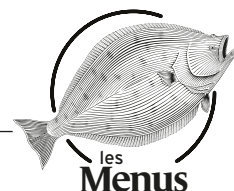
Choucroute de la Mer à la crème.
Faux-filet au poivre, frites maison.
Filet de Rascasse et sa sauce chorizo, purée de carottes.
Le poisson du jour Meunière aux amandes, tagliatelles.

Dessert [au choix]

Crème brûlée vanille.
Fromage blanc aux fruits de saison.
Crêpes aux pommes, crème Anglaise au Calvados.
Glace ou sorbet.
Carpaccio d'Ananas rôti, sorbet mangue.
Île flottante à la Noix de coco, crème Anglaise.

Prix service compris (15%)

Certains produits de notre menu peuvent venir à manquer, selon les arrivages et au gré des saisons.
C'est aussi l'assurance pour vous que les produits proposés par notre Chef sont exclusivement frais.



Menu

Terre-Neuvas

35,00 €
Hors boissons

Entrée [au choix]

6 huîtres Normandes N° 3 de notre banc.

L'assiette de fruits de mer de notre banc : 2 huîtres, Crevettes grises et roses, Bulots, Langoustines.

9 escargots à la crème de potiron, lardons et oignons frits.

Salade de Filets de Maquereaux, poêlée de poivrons et tomates d'Antan.

Plat [au choix]

La Bouillabaisse du Chef.

Faux-filet sauce roquefort ou chorizo, frites maison.

Filet de Daurade Meunière, sauce moutarde douce, tagliatelles.

Ris de jeunes bovins, sauce porto, pommes pailles.

Salade verte ou **Plateau de Fromages.**

Dessert [au choix]

Soufflé au Calvados ou au Grand Marnier ou Citron vert.

Bananes flambées au Rhum.

Poêlée de fraises au poivre vert.

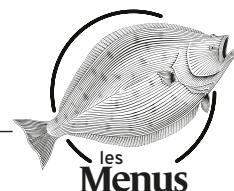
Crêpes Suzette.

Tarte fine aux pommes avec sa glace Vanille.

Café ou thé gourmand.

Prix service compris (15%)

Certains produits de notre menu peuvent venir à manquer, selon les arrivages et au gré des saisons.
C'est aussi l'assurance pour vous que les produits proposés par notre Chef sont exclusivement frais.



La Carte

Carte et menus élaborés par
Clotaire MAUPIN, *notre Chef*

—Entrées

	6 Huîtres	9 Huîtres	12 Huîtres
Nos Huîtres N°3	14,50 €	21,00 €	27,00 €
Nos Huîtres N°2	15,50 €	22,00 €	28,00 €
Assiette de Fruits de Mer			16,00 €

—Plats

Faux-Filet (300g), <i>sauce Béarnaise, accompagné de frites Maison.</i>	21,00 €
Daurade entière rôtie aux Aromates , <i>accompagnée de pommes vapeur.</i>	22,50 €
Truite Meunière aux amandes , <i>accompagnée de pommes vapeur ou purée de carotte.</i>	22,50 €
Tronçon de Lotte à l'Américaine , <i>accompagné de riz.</i>	23,00 €
Plancha de la Mer (Saumon, Bar, Cabillaud, Crevettes roses, Langoustines et légumes du moment sautés au Wok), <i>beurre blanc, accompagnée de pommes gaufrettes.</i>	23,50 €
Filet de Bœuf , <i>sauce Poivre ou Roquefort, accompagné de frites Maison.</i>	24,00 €
La Bouillabaisse du Chef	25,00 €
Sole Meunière ou grillée , <i>accompagnée de frites Maison ou pommes vapeur.</i>	26,50 €
Demi Homard Thermidor , <i>accompagné de frites Maison.</i>	28,00 €
Au choix dans les plats du Menu Doris <i>Dégustez un plat de votre choix dans le menu Doris.</i>	18,00 €
Au choix dans les plats du Menu Terre-Neuvas <i>Dégustez un plat de votre choix dans le menu Terre-Neuvas.</i>	22,00 €

—Salades & Fromages

Salade verte	3,50 €
Assiette de 2 fromages , <i>petite salade</i>	7,50 €
Plateau de Fromages Normands , <i>petite salade</i>	13,50 €

—Desserts

Crème Brûlée Vanille	7,50 €
Fromage Blanc aux Fruits de Saison	7,50 €
Crêpes aux pommes, Crème Anglaise au Calvados	7,50 €
Carpaccio d'Ananas rôti, Sorbet Mangue	7,50 €
Île Flottante à la Noix de Coco, Crème Anglaise	7,50 €
Glaces ou sorbets avec ou sans crème Chantilly	7,50 €
Soufflé au Calvados ou au Grand Marnier ou Citron vert	9,50 €
Tarte fine aux Pommes avec sa glace à la Vanille	9,50 €
Banane Flambée au Rhum	9,50 €
Poêlée de Fraises au Poivre Vert	9,50 €
Crêpes Suzette	9,50 €
Café ou thé gourmand	9,50 €

Nos desserts sont tous préparés "Maison" et à la demande, nous vous recommandons de choisir les desserts lors de la commande pour éviter une attente d'environ 25 minutes.

NOS Producteurs

ROUEN
Marée

Nos Poissons

Rouen Marée
Rouen (76)

 **LES VITIMARCHANDS** 



Nos Vins

Les Vitimarchands
Bihorel (76)

Bono
Oïssel (76)



Nos Bières

Brasserie De Sutter
Gisors (27)

Le Fournil Jeanne d'Arc

Notre Pain

Fournil de Jeanne d'Arc
Rouen (76)



Nos Pommes de Terre

Eaux de la Terre
Saint-Léonard (76)

GROIX & NATURE

Nos Condiments

Groix et Nature - Île de Groix
Groix (56)

*Certains produits de notre menu peuvent venir à manquer, selon les arrivages et au gré des saisons.
C'est aussi l'assurance pour vous que les produits proposés par notre Chef sont exclusivement frais.*