

MENU REGATE

Tous nos plats sont faits maison

Soupe de poisson maison et sa garniture (7,90 €*)

Home-made fish soup with its condiments

Amandes farcies au beurre d'ail (8,50 €*)

Sea almonds stuffed with garlic butter

Terrine de pâté de campagne maison, petits légumes pickels (7,90 €*)

Home-made «country pâté» terrine with pickels vegetables

Assiette de crevettes mayonnaise (10,90 €*)

Prawns with home-made mayonnaise

Inspiration du jour - Today's starter (7,90 €*)

Fish & chips façon Régence (11,50 €*)

Fish & Chips with home-made french fries

Suprême de volaille rôti, gratin de courgettes (11,50 €*)

Supreme poultry, zucchini gratin

Carpaccio de saumon aux agrumes, taboulé maison (11,50 €*)

Salmon carpaccio, citrus fruit sauce and home-made tabbouleh

Hampe de bœuf grillée beurre maître d'hôtel, frites maison (10,90 €*)

Skirt beef with garlic butter and french fries

Pates linguini au pesto maison et copeaux de parmesan (10,90 €*)

Linguini pasta with home-made pesto and parmesan

Assiette végétarienne (9,90 €*)

Vegetarian plate

Inspiration du jour (9,90 €*)

Today's main course

Ile flottante façon Régence (6 €*)

Régence style floating Island

Marquise au chocolat (6 €*)

Chocolate marquise

Salade de fruits frais maison (6 €*)

Fresh fruit salad

Pana cotta au coulis de fruits rouges (6 €*)

Pana cotta and red fruits sauce

Inspiration du jour (6 €*)

Today's desert

19,90 € TTC

Prix nets - Service inclus (net price)

(* prix du plat à la carte)

MENU PIRATE

(jusqu'à 10 ans)

Viande ou poisson du jour, accompagnement au choix.

Beef or fish, vegetables to order

Glace ou sorbet ou marquise au chocolat

ou salade de fruits frais.

Sorbet or ice cream

or chocolate marquise or fresh fruit salad

11,90 € TTC

Plat + Dessert ou Plat + boisson

+ une surprise !

Prix nets - Service inclus (net price)



Conception : Creapap 06 26 55 55 05



La Régence ★ ★ ★

Gilles Lechevallier «Maître Restaurateur»



La qualité maître restaurateur, est une garantie de cuisine élaborée sur place avec des produits bruts de qualité par une équipe de professionnels de la restauration.

Ce titre, décerné par arrêté préfectoral, est soumis à un audit de contrôle respectant chaque aspect du cahier des charges des Maîtres Restaurateurs.

Hôtel-Restaurant

CARTE & MENUS

Tous nos plats sont faits maison



MENU GRAND LARGE

Tous nos plats sont faits maison

6 huîtres de Saint-Vaast N° 3 (11,50 €*)

6 oysters from Saint-Vaast N° 3

Salade de gésiers et magret de canard fumé (10,50 €*)

Gizzard and smoked breast of duck salad

Saumon fumé par nos soins et crème de ciboulette (11,50 €*)

Home-made smoked salmon served with chive cream

6 escargots du Pré d'Auge au beurre d'ail (10,50 €*)

6 snails from Pré d'Auge with garlic butter

Aile de raie aux câpres, pomme vapeur (14,80 €*)

Skate wing with capers, steamed potatoes

Magret de canard sauce camembert, pomme de terre au four et crème de ciboulette (16,70 €*)

Breast duck with camembert sauce, baked potato with chive cream

Belle choucroute de la mer (15,90 €*)

Sauerkraut of the sea

Rognons de veau sauce bière, écrasé de pomme de terre (14,90 €*)

Veal kidneys with beer sauce and creamed potatoes

Crème brûlée (7 €*)

Crème brûlée

Mille feuilles craquant au caramel et sa boule de glace (7 €*)

Crispy caramel served with ice cream

Dame blanche façon Régence (7 €*)

Régence style «Dame blanche»

Soupe de melon et son sorbet pêche de vigne (7 €*)

Melon soup with peach sorbet

Plateau de fromages

Our cheese board

5,00 €

29,50 € TTC

Prix nets - Service inclus (net price)

(* prix du plat à la carte)

La liste des allergènes est disponible auprès de nos serveurs.

FRUITS DE MER

Tourteau ou araignée mayonnaise 16,00 €

Crab with mayonnaise

Assiette crevettes mayonnaise 10,90 €

Prawns with mayonnaise

Assiette de bulots mayonnaise 11,00 €

Whelks with mayonnaise

Petite assiette dégustation 16,00 €

Small plate tasting

Huîtres de Saint-Vaast n° 3

Oysters from Saint-Vaast number 3

6	9	12
11,50 €	15,80 €	19,50 €

Plateau de fruits de mer

Seafood platter

1 pers.	2 pers.	3 pers.	4 pers.
35,00 €	66,00 €	99,00 €	124,00 €

(huîtres, langoustines, demi tourteau ou demi araignée, bulots, amandes, crevettes)

(oysters, langoustines, crab, whelks, sea almonds, prawns)

MENU CROISIÈRE

Tous nos plats sont faits maison

9 huîtres de Saint-Vaast N° 3 (15,80 €*)

9 oysters from Saint-Vaast N° 3

Ballotin de foie gras, chutney de pommes (14,80 €*)

Foie gras with apples chutney

Langoustines rôties au thym, sauce Champagne (16,50 €*)

Roast langoustines with fresh thyme and champagne sauce

Assiette de fruits de mer (28 €*) supp. Menu 8 €

Seafood platter

12 Escargots du pré d'Auge au beurre d'ail (16 €*)

12 snails from Pré d'Auge with garlic butter

Faux-filet de bœuf grillé beurre maître d'hôtel

Pomme de terre au four et crème ciboulette (16,20 €*)

Sirloin beef with garlic butter, baked potato and chive cream

Dos de cabillaud en croûte d'herbes, petits légumes (15,80 €*)

Cod back with crust herbs and little vegetables

Côtes d'agneau grillées et gratin de courgettes (19,80 €*)

Grilled lamb chops and zucchini gratin

Sole meunière au beurre demi-sel (29 €*) supp. Menu 10 €

Shallow fried sole in salted butter

Profiteroles au chocolat (8 €*)

Home-made profiteroles

Délice de fraises (8 €*)

Strawberry delight

Bavarois mangue-passion (8 €*)

Mango and passion-fruit bavarois

Assiette gourmande (10 €*)

Gourmet plate

38,50 € TTC

Prix nets - Service inclus (net price)

(* prix du plat à la carte)

GLACES

Ice Cream, Sorbets Flavours

(3 boules) 7 €

Parfums / flavours

Vanille de madagascar, chocolat noir, fraise, caramel

à la fleur de sel

vanilla, dark chocolate, strawberry, caramel

Cassis, pomme, citron vert de méditerranée, pêche de vigne

blackcurrant, green apple, lime, peach

Café gourmand

Gourmet coffee

7,80 €

Thé gourmand

Gourmet tea

1 € en suppl.