

Restaurant

La Trinquette

Bienvenue à bord,



La Trinquette à la carte

Les Fruits de Mer

Huitres spéciales n°3 « Les Perles d'Utah Beach »

Les 6 9, 50 €

Les 9 13, 80 €

Les 12 17, 50 €

Bulots (escargots de mer, rans) 300g 10.50 €

Crevettes grises 200g 14, 50 €

Tourteau mayonnaise 500g 13, 60 €

Assiette de langoustines 25, 50 €
(langoustines bretonnes du Guilvinec cuites vivantes)

Plateau de fruits de mer par personne 39, 90 €
(3 huîtres, 3 langoustines, 1 tourteau, bulots, 3 crevettes roses, crevettes grises et bigorneaux)

Plateau de fruits de mer avec demi homard (selon disponibilité) 63,00 €

Assiette de fruits de mer 29, 50 €
(2 crevettes roses, 2 langoustines, 3 huîtres, bulots, bigorneaux et crevettes grises)

Les entrées à la carte et Menu Liberté*

Assiette de fruits de mer* (menu Liberté)
(2 huîtres, 1 langoustine, 2 crevettes roses, bulots, bigorneaux et crevettes grises)

Soupe de poisson « Maison » 12,50 €

Salade de St-Jacques de la baie de Seine, 15,50 €
coulis de betterave et pickles de légumes

Velouté de courges, jambon de la Manche 14,50 €
Champignons sautés et croûtons

Entrée du jour (voir chevalet de table) 12,80 €

La Trinquette à la carte

Les desserts « maison »

Fondant chocolat, glace fève de tonka 7.50 €

Dessert jour (voir chevalet de table) 6,90 €

Tarte fine aux pommes caramélisées ,
glace Tatin 6.90 €

Dégustation au caramel d'Isigny 7,50 €
(mousse caramel, glace caramel, bonbon
et macaron caramel au beurre salé)

Pavlova aux fruits de saison,
sorbet du moment 7.50 €

Nos glaces et sorbets « maison »

Coupe digestive 7,20 €
(au Calvados, à la poire Williams, à la Vodka, au Pippermint)

Nos parfums de glaces et sorbets « maison » 1.50 €
(vanille, chocolat, caramel, fraise,
pomme, menthe, citron, framboise, poire)
(la boule)

MENU Saint-Jacques

(Servi à l'ensemble de la table)

Croustillants de St-Jacques,
bisque de crustacés au beurre d'Isigny.

Crème de courges, coquilles snackées
et champignons sautés en persillade.

Trou Normand à notre façon.

Poêlée de Saint-Jacques sauce Grandcopaise,
légumes du moment

Le fromage affiné de la maison « Hautbois à Agon-Coutainville »
Salade de saison

La carte des desserts vous est ouverte.

Prix net: 52, 00 €

MENU Liberté

Nous vous proposons
au travers de ce menu,
de choisir en toute liberté,
l'entrée, le plat,
le fromage et le dessert
dont vous avez envie
dans la carte.

Prix net : 42, 00€

MENU P'tit Mousse

Soucieux de faire découvrir aux enfants des produits frais de qualité,
nos P'tits Mousses peuvent choisir
un plat à la carte (*pour les viandes, cœur de rumsteck ou jambon grillé*)
(la portion sera adaptée)
Dessert ou glace au choix
(carte des desserts)

Jusqu'à 10 ans

Prix net : 11, 90 €

MENU Découverte

Entrée du Jour

(chevalet de table)

ou

Assiette de l'Ecailler

(fruits de mer suivant arrivage)

ou

Soupe de Poisson

Poisson du Jour

(chevalet de table)

ou

Plat du jour

(chevalet de table)

Fromages

ou

Dégustation de caramel d'Isigny

*(mousse caramel, glace caramel, bonbon et
macaron caramel au beurre salé)*

ou

Dessert du jour

(chevalet de table)

Prix net : 32,00 €

La Trinquette à la carte

Les poissons de Grandcamp

Sole de chalut meunière, légumes de saison 35.00 €

Marmite Grandcopaise 24,50 €

Le traditionnel plat du pêcheur Grandcopais
(assortiment de filets de poissons cuits sur
pommes de terre et fumet de poisson)

Coquilles Saint-Jacques poêlées, sauce Grandcopaise 19,50 €

Légumes du moment

Filet de poisson suivant arrivage grillé à la plancha, 23,50 €

sauce chimichurri

Risotto crémeux au parmesan

Poisson du jour (voir chevalet de table) 17,50 €

Les viandes Françaises

Filet de bœuf, jus corsé, mousseline de pommes de terre 22,50 €

et légumes du moment.

Jambon du Val de Sée grillé à la plancha, 16,50 €

sauce au cidre des vergers de Romilly,

Gratin Dauphinois

Plat du jour (voir chevalet de table) 16,50 €

Les Fromages d'Isigny Sainte Mère

Assortiment de fromages normands 7, 20 €

(Pont l'Evêque, Camembert et Livarot)

Fromage du moment 7, 20 €

(maison Hautbois à Agon-Coutainville)

Nos Partenaires

Les Poissons :	Alain Rigault (mareyeur à Grandcamp) Lebarbanchon Pierrick (mareyeur à Grandcamp) Présent sur les marchés de Dozulé, Lisieux, Argences... Le Dionysos (Mr Thomas Nicolas) Et l'ensemble des chalutiers de Grandcamp
Les huîtres :	Flavien Le Touzé - La Perle d'Utah Beach
Les crustacés :	Mr LINANT Serge à St-Vaast la Hougue Les Pêcheries de Cornouaille au Guilvinec
Les viandes :	La Chaiseronne (Brecey) Lebailly La Trappe de Bricquebec Abbaye Notre Dame de Grâce Mr Blondel Jean-François à Périers
Les légumes :	Légumes et compagnie à Grandcamp-maisi Maison Passilly Nos jardins (quelques fruits et fines herbes)
La crème et le lait :	Ferme des petites normandes Barbara et Quentin La Cambe

Remerciements

Merci donc à tous nos fournisseurs pour leur régularité,
leur savoir-faire et leur disponibilité pour nous garantir un
approvisionnement régulier afin de préserver la fraîcheur des produits.
Nous remercions plus particulièrement l'équipage du DIONYSOS
pour la qualité du poisson livré tous les jours.
Merci aussi à nos clients fidèles depuis plus de trente ans
et pour certains, presque 50 ans,
que de chemin parcouru depuis 1967,
adéquation aux exigences d'une réglementation stricte
en matière d'hygiène et sécurité, accueil des personnes à mobilité réduite etc...
mais l'âme de la Trinquette reste la même :

Qualité, Fidélité, Amitié et Passion.

Et merci à vous chers clients.

Notre équipe pour vous servir

En salle : Cindy, Jeanne, François (de temps en temps) et nos saisonniers.

En cuisine : François, Antoine, Isabelle, Aurélien