

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	12.00 €
Crevettes grises	200g	14, 50 €
Tourteau mayonnaise	500g	16, 70 €
Assiette de langoustines (langoustines bretonnes du Guilvinec cuites vivantes)		32.00 €
Plateau de fruits de mer par personne (3 huîtres, 3 langoustines, 1 tourteau, bulots, 3 crevettes roses, crevettes grises et bigorneaux)		44.50 €
Assiette de fruits de mer (2 crevettes roses, 2 langoustines, 3 huîtres, bulots, bigorneaux et crevettes grises)		29, 50 €

## 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, coulis de betterave et légumes croquants	15,50 €
Entrée du jour (voir chevalet de table)	12,80 €

## La Trinquette à la carte

### Les desserts « maison »

Craquant chocolat-vanille 9.50 €

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

Tarte au citron à notre façon , 8.90 €  
Sorbet estragon

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

Pavlova aux fruits de saison, 7.50 €  
sorbet du moment

### 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 €
<b>Marmite Grandcopaise</b> Le traditionnel plat du pêcheur Grandcopais (assortiment de filets de poissons cuits sur pommes de terre et fumet de poisson)	24,50 €
Coquilles Saint-Jacques poêlées, sauce Grandcopaise	19,50 €
Légumes de saison	
Poisson du jour (voir chevalet de table)	17,50 €

### Les viandes Françaises

Escalope de veau poêlée, sauce Normande frites « maison »	22,50 €
Noix de joues de porc confites, sauce au cidre des vergers de Romilly, Mousseline de pommes de terres et légumes	16,50 €
Plat du jour (voir chevalet de table)	16,50 €

### Les Fromages d'Isigny Sainte Mère

Assortiment de fromages normands (Pont l'Evêque, Camembert et Livarot)	7, 20 €
Fromage du moment	7, 20 €

# Nos Partenaires

Les Poissons :	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 :	Mr Le Touzé - La Perle d'Utah Beach
Les crustacés :	Les Pêcheries de Cornouaille au Guilvinec
Les viandes :	La Chaiseronne (Breecy) Lebailly La Trappe de Bricquebec Abbaye Notre Dame de Grâce
Les légumes :	Légumes et compagnie à Grandcamp-maisy Maison Passilly Nos jardins (quelques fruits et fines herbes)

## 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.**