

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		8,50 €
Les 9		12,80 €
Les 12		17,00 €
Bulots (escargots de mer, rans)	300g	8,00 €
Crevettes grises	200g	14,00 €
Tourteau mayonnaise	500g	12,60 €
Assiette de langoustines (langoustines bretonnes du Guilvinec cuites vivantes)		24,50 €
Plateau de fruits de mer par personne (3 huîtres, 3 langoustines, 1 tourteau, bulots, 3 crevettes roses, crevettes grises et bigorneaux)		37,90 €
Plateau de fruits de mer avec demi homard (selon disponibilité)		48,00 €
Assiette de fruits de mer (2 crevettes roses, 2 langoustines, 3 huîtres, bulots, bigorneaux et crevettes grises)		26,50 €

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 »		9,50 €
Salade Grandcopaise (assortiment de fruits de mer et poissons pochés, sur salade et légumes croquants)		15,50 €
Pressé de cochon Normand, croustis de boudin noir, sauce gribiche		13,80 €
Entrée du jour (voir chevalet de table)		11,80 €

La Trinquette à la carte

Les desserts Maison

Variation autour du chocolat, glace fève de tonka 7,50 €

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

Craquant muesli, rhubarbe et fruits rouges 6.90 €

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

Fraicheur de fraises, crumble aux amandes et sorbet mélisse 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, poire)
(la boule)

MENU Plaisir

(Servi à l'ensemble de la table)

Demi homard de nos côtes, macédoine de légumes frais.

Tartare de poisson (selon arrivage), marinade citron vert.

Trou Normand à notre façon.

La pêche du jour en croûte d'herbes, rizotto crémeux au parmesan.

Le fromage du moment, condiment fruits secs

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

*(panna cotta, 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 32.00 €

Marmite Grandcopaise 22,50 €

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

Dos de cabillaud rôti au beurre d'Isigny,
mousseline de pommes de terre « façon brandade » , 19,50 €

Filet de poisson suivant arrivage grillé à la plancha, 22,50 €
sauce vierge
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
et légumes du moment. 22,50 €

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)

Tome de vache affinée au cidre, condiments fruits secs 7, 20 €

Nos Partenaires

Les Poissons :	Alain Rigault (mareyeur à Grandcamp) Le Dionysos
Les huîtres et les moules :	Flavien Le Touzé - La Perle d'Utah Beach
Les crustacés :	Claude BERTOT à PORTBAIL Les Pêcheries de Cornouaille au Guilvinec
Les viandes :	La Chaiseronne (Brecey) Lebailly La Trappe de Bricquebec Abbaye Notre Dame de Grâce
Les légumes :	Légumes et compagnie à Grandcamp-maisy Samuel Jeanne - La Petite Pierre à Saint-Amand Les différents jardins de nos amis
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.

Notre équipe pour vous servir

En salle : Cindy, Laetitia, Jeanne et nos saisonniers.

En cuisine : Le Chef : François, Victor, Benoît, Isabelle, Benjamin, Camille.