

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 €
Noix de Saint-Jacques snackées, bouillon « façon Thaï », julienne de légumes du moment		15,50 €
Velouté de courges et champignons, œuf parfait truffé		13.80 €
Entrée du jour (voir chevalet de table)		11,80 €

La Trinquette à la carte

Les desserts Maison

Chocolat Gianduja, poires confites et noix 7,50 €

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

Pomme-Tatin, crème crue de chez « Barbara »
et glace calvados 6.90 €

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

Mont-Blanc à notre façon 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 Saint-Jacques

(Servi à l'ensemble de la table)

Crème de courges du moment, Saint-Jacques fumée et huile de truffe.

Ravioles de Saint-Jacques, « bouillon façon Thaï »
et julienne de légumes.

Trou Normand à notre façon.

Noix de Saint-Jacques snacquées, polenta crémeuse,
lard de Colonnata et pesto .

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)

Noix de Saint-Jacques grillées, polenta crémeuse,
lard de Colonnata et pesto 19,50 €

Filet de poisson suivant arrivage grillé à la plancha,
sauce vierge 22,50 €
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)

Quéton d'Isigny farci aux figues, salade de saison 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
La crème et le lait :	Maison Passilly Nos jardins 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, Aurélien.