

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)		63,00 €
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 »		10,50 €
Gaspacho du moment, Hadock et pesto		14,50 €
Pâté en croûte « maison », chutney et pickles (canard, foie gras et cochon fermier)		15,50 €
Entrée du jour (voir chevalet de table)		11,80 €

# La Trinquette à la carte

## Les desserts « maison »

Dôme chocolat, passion, praliné 7,50 €

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

Choux pistache et grenade 6.90 €

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

Cheese-cake framboise, sorbet pamplemousse 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 DEGUSTATION

(Servi à l'ensemble de la table)

Croustillants de langoustines bretonnes,  
bisque de crustacés au beurre d'Isigny.

---

Gaspacho et médaillons de homard de nos côtes.

---

Trou Normand à notre façon.

---

La pêche du jour grillée à la plancha  
*(carte blanche au chef)*

---

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**

*(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)

Médallions de lotte grillés, caviar d'aubergines,  
sauce « chimichurri » 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)

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)
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-maisy 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.**

## Notre équipe pour vous servir

En salle : Cindy, Laetitia et nos saisonniers.

En cuisine : Le Chef : François, Victor, Benoît, Isabelle, Aurélien