

FRUITS DE MER & CRUSTACÉS

Plateau royal 140,00€ pour 2 personnes

1 Homard (≈500gr), 1 Tourteau, 10 Crevettes roses, Bulots, 6 Langoustines et 12 huitres N°3

Le p'tit royal 70,00€

½ Homard, ½ Tourteau, 5 Crevettes roses, Bulots, 3 Langoustines et 6 huitres N°3

Plateau de l'Écailler 85,00€ pour 2 personnes

1 Tourteau, 10 Crevettes roses, 6 Langoustines, 10 Huitres N°3 et Bulots

Étoile de mer 25,00€

4 huitres, 6 crevettes roses, bulots et 2 langoustines

Crustacés

Bulots au piment d'Espelette	16,00€
10 grosses crevettes roses	16,00€
6 Langoustines	21,00€
Tourteau	19,00€

Huitres N°3

6	15,00€
9	21,00€
12	26,00€

**Tous nos prix sont TTC et service compris*

**Nous acceptons toutes formes de paiement sauf les chèques*

Les Spécialités

De la Mer

Belle Sole Meunière (~ 500gr)
42,00€

Bar entier grillé au romarin
35,00€

Choucroute de la mer
25,00€

Homard flambé au Calvados
59,00€

Les Viandes maturées

Aubrac	Faux-Filet	10,00€/les 100gr
	Entrecôte	14,00€/les 100gr
	Côte	12,00€/les 100gr
Angus	Faux-Filet	11,00€/les 100gr
	Entrecôte	15,00€/les 100gr
	Côte	13,00€/les 100gr

1 Garniture au choix :

- Choux marinés au vin blanc
- Pomme Anglaise
- Écrasé de pomme de terre
- Frites
- Chop-Sué de légumes
- Salade verte

Sauce maison : 2,00€

- Truffée
- Aux Poivres
- Périgourdine

**Tous nos prix sont TTC et service compris*

**Nous acceptons toutes formes de paiement sauf les chèques*

Menu complet 39,90€
Formule entrée + plat 34,90€
Formule plat + dessert 30,90€
Formule entrée + dessert 25,90€

**Servi de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 21h30*

Entrées :

Soupe de poissons
Œufs pochés, crème Truffée
Lieu fumé tranché, paprika et sauce d'huîtres
Cannelloni d'aubergines à la mozzarella et basilic frais
Foie gras maison au Pommeau de Normandie
Carpaccio de St Jacques marinade maison
Camembert rôti aux thym frais

Plats :

Ballotine de poulet crème truffée et son écrasé de pomme de terre
Bavette d'ailou grillé, sauce aux poivres
Magret de Canard au jus de thym
Poêlée de St Jacques
Filet de Daurade royale, sauce vierge

Desserts :

Ile flottante
Mousse au chocolat
Carameloos
Baba au Rhum
Tiramisu traditionnel
½ Sphère de chocolat noir aux fruits de saison
Panacotta Passion

**Tous nos prix sont TTC et service compris*

**Nous acceptons toutes formes de paiement sauf les chèques*

Menu enfant -12ans 14,90€

Sirop à l'eau ou verre de jus d'orange, jus d'ananas ou pomme

Filet de poisson, frites

**

Steak haché, frites

Mousse au chocolat ou 2 boules de glaces au choix

Sélection de fromages :

La Mizotte toasté	3,90€
Chèvre frais	3,10€
Camembert	2,60€

Desserts

Profiteroles	10,00€
Cookies au chocolat et amandes	8,50€
Panacotta Passion	8,00€
Le Tiramisu traditionnel	9,00€
Mi-cuit au chocolat façon Bounty	9,00€
Café Gourmand	10,00€
½ Sphère de chocolat ivoire aux fraises	9,00€

Crêpes

Sucre	3,10€
Chocolat Maison	4,50€
Caramel Maison	4,70€
Nutella	4,90€
Banane chocolat	6,50€
Banane Nutella	6,90€
Sucre citron	3,60€
Beurre sucre	3,60€
Équinoxe <i>Caramel Maison, boule de glace vanille et sa crème fouettée</i>	7,50€
Williamine <i>Chocolat Maison, poire et amandes grillées</i>	7,50€
Bounty <i>Chocolat Maison, 1 boule de glace noix de Coco et coco râpé</i>	7,50€

Digestifs

Calvados « Delaitre »	7,50€
Calvados Hors d'Âge « La Vigannerie »	9,50€
Calvados Réserve « La Vigannerie »	8,00€
Bas-Armagnac VSOP « Loussac »	7,50€
Bas-Armagnac Le Légendaire « Tariquet »	7,00€
Ratafia de Champagnes « Beurton »	7,00€
Cognac VS « Drouet »	7,50€
Get 27 ou 31	7,50€
Bailey's	7,50€
Poire Williams	9,00€
Vieille Prune	9,00€
Liqueur de Framboise	9,00€
Kamok	7,50€

Gin

Yu « French Yuzu Gin from Angoulême »	10,00€
Santa Ana « French Gin from Charente »	9,50€
Tanqueray N °10 « London Gin »	9,50€

Rhum

Diplomatico	8,50€
Zacapa XO « Grande réserve »	20,00€
Zacapa « 23 Solera »	14,00€

Les coupes glacées

Dame Blanche <i>3B de vanille, chocolat chaud et crème fouettée</i>	9,00€
Café, chocolat ou caramel Liégeois	9,00€
L'Équinoxe <i>1B Café, 2B Rhum-Raisin, coulis de café et crème fouettée</i>	9,50€
La Mangueline <i>1B mangue, 1B coco, 1B passion, coulis de fruits rouges et crème fouettée</i>	9,50€
Poire Belle-Hélène <i>3B vanille, poire fruit, chocolat maison et crème fouettée</i>	9,50€
Fruits rouges <i>1B fraise, 1B framboise, 1B Myrtille, coulis de fruits rouges et crème fouettée</i>	9,50€

Nos parfums de glace

Chocolat, caramel, rhum-raisins, café, vanille, noix de coco.

Nos parfums de sorbet

Fruits de la passion, citron vert, fraise, framboise, mangue et myrtille.

Coupe 1 boule	2,90€
Coupe 2 boules	5,70€
Coupe 3 boules	7,50€

Boissons chaudes

Café	2,40€
Décaféiné	2,50€
Café serré	2,40€
Café noisette	2,50€
Café allongé	2,70€
Café crème	3,90€
Double Café	4,50€
Café Viennois	7,00€
Cappuccino	7,00€
Chocolat chaud	4,50€
Chocolat Viennois	7,00€

Thé ou infusion « Frères Damman »	4,20€
- Vert Minty tea	
- Earl Grey	
- Rooibos, citrus	
- Verveine menthe poivrée	
- Gunpowder	
- 4 fruits rouges	
- Tilleul	
- Ceylan	

*Tous nos prix sont TTC et service compris

*Nous acceptons toutes formes de paiement sauf les chèques

Cocktails 20cl 9,50€

- Punch des îles**
Rhum blanc 3 rivières, jus de mangue, jus de goyave, jus d'ananas, jus d'orange et cannelle
- L'Équinoxe**
Vodka, crème de cassis, jus d'orange et jus d'ananas
- Gin tonic**
- Apérol Spritz**
- Teq-Comber**
4cl de Tequila, citron vert, concombre frais et sirop de cannes
- Tequirinha**
6cl de Tequila, sirop de cannes et citron vert.
- Mimosa Goyave**
1cl de cointreau, 4cl de jus de Goyave et pétillant

Mocktails 20cl 7,50€

- Bora bora**
Jus d'ananas, jus de citron et sirop de fraise
- Mimosa Mangue**
Jus de mangue et pétillant 0,0%
- Cocktail de fruits**
Jus de goyave, jus de mangue, jus d'ananas et jus d'orange.

Softs

- Soda** Coca, Coca zéro, Orangina, Schweppes agrumes. 4,30€
- Sirop à l'eau** (grenadine, fraise, menthe, pêche, citron et orgeat) 3,00€
- Diabolo** (grenadine, fraise, menthe, pêche, citron) 3,80€
- Perrier** (33cl) 4,10€
- Supplément Sirop** (grenadine, fraise, menthe, pêche, citron, orgeat) 1,00€
- Supplément Tranche** (citron ou orange) 0,50€
- Jus de fruits** (orange, abricot, ananas, pomme et tomate) 4,00€
- Verre de Sauvignon 0,0%** 12cl 5,00€
- Coupe de pétillant 0,0%** 10cl 6,00€

Les eaux

- | | | | |
|----------------|-------|-------|-------|
| | 50cl | 75cl | 1L |
| Vittel | 3,90€ | | 5,90€ |
| San Pellegrino | 3,90€ | | 5,90€ |
| Chateldon | | 7,00€ | |
| Thonon | | 7,00€ | |

Apéritifs

- Kir vin blanc 4,50€
- Kir Royal 12,00€
- Coupe de Champagne 11,00€
- Ricard 4,80€
- Pineau des Charentes *Rouge ou Blanc* 4,90€
- Martini *Rouge ou Blanc* 4,90€
- Porto rouge 4,90€
- Whisky 6,50€
- Whisky Soda 7,50€
- Vodka 6,50€
- Vodka Soda 7,50€
- Rhum blanc 6,50€
- Rhum Soda 7,50€
- Suze, Maxence, Floc de Gascogne ou Ratafia 4,90€
- Americano 10,00€

Whisky

- Jack Daniel's 8,90€
- Glenfiddich 12 ans 8,90€
- Chivas 12 ans 8,90€
- Yamazakura « Peated Blended Whisky » 9,50€
- Bellevoys « Triple Malt fini en fût de Sauternes » 10,50€

Rhum

- Diplomatico 8,50€
- Ron Millonaro XO 15,50€

**Voir autres Spiritueux dans la carte des vins*

Bières

Pressions :

- | | | |
|------------|--------------|--------------|
| Saint-Omer | 3,90€ (25cl) | 7,50€ (50cl) |
| Goudale | 4,90€ (25cl) | 9,50€ (50cl) |

Bouteilles :

- | | |
|--------------------|-------|
| Blanche 33cl | 6,90€ |
| Desperados 33cl | 6,90€ |
| Heineken 0,0% 33cl | 5,90€ |

**Tous nos prix sont TTC et service compris*

**Nous acceptons toutes formes de paiement sauf les chèques*