

FRUITS DE MER & CRUSTACÉS

Étoile de mer 25,00€

3 huitres N°2, 4 crevettes roses, bulots et 2 langoustines

Plateau Royal 70,00€ par personne

½ Homard, ½ Tourteau, 5 Crevettes roses, Bulots, 3 Langoustines et 5 huitres N°2

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

1 Tourteau, 10 Crevettes roses, 6 Langoustines, 8 Huitres N°2 et Bulots

Crustacés

Bulots au paprika	16,00€
10 grosses crevettes roses	16,00€
6 Langoustines	21,00€
Tourteau	19,00€
½ Homard bleu mayonnaise, frites	29,00€

Huitres N°2

(EARL Bertrand de L'Aiguillon sur mer)

5	16,00€
10	29,00€

Les Moules de L'Aiguillon, frites

Marinières	14,50€
Crème	16,00€
Chorizo	16,00€
Crème truffée	18,00€
Équinoxe <i>(2 crevettes roses, 2 langoustines et crème beurre blanc)</i>	22,50€

**Tous nos prix sont TTC et service compris*

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

Entrées

Soupe de poissons	13,00€
Œufs pochés, crème Truffée	13,00€
Lieu fumé tranché, paprika et sauce d'huîtres	13,00€
Cannelloni d'aubergines à la mozzarella et basilic frais	14,00€
Foie gras maison au Pommeau de Normandie	19,00€
Ceviche d'Esturgeon aux agrumes	16,00€
Camembert rôti, miel et thym	16,00€

Les poissons

Belle Sole Meunière. (~ 500gr)	42,00€
Bar entier grillé au romarin.	29,00€
Choucroute de la mer.	26,00€
Homard flambé au Calvados.	59,00€
Steak de Requin sauvage, mariné au lait végétal, épices douces.	19,00€
Pavé d'Esturgeon à la crème de chorizo.	21,00€

Les Viandes

Ballotine de Poulet à la crème truffée et son écrasé de pomme de terre.	19,00€
Filet de Bœuf embroché, sauce vigneronne.	21,00€

Bœuf maturé : *Race selon arrivage

Faux-Filet	29,00€
Entrecôte	45,00€
Côte à partager <i>ou pour les plus gourmands.</i>	98,00€

1 Garniture au choix :

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

Sauce maison : 2,00€

- Truffée
- Aux Poivres
- Vigneronne
- Chorizo
- Beurre blanc

Menu complet 29,90€

Formule : entrée + plat 25,90€, plat + dessert 24,90€

**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

Camembert rôti, miel et thym

Ceviche d'esturgeons aux agrumes

Plats :

Ballotine de poulet, crème truffée et son écrasé de pomme de terre

Filet de bœuf embroché, sauce vigneronne

Steak de requin sauvage du pacifique, mariné au lait végétal aux épices douces.

Pavé d'Esturgeon français à la crème au chorizo

Desserts :

Mi-cuit chocolat au cœur coulant (sans gluten)

Baba au Rhum

Tiramisu traditionnel

Tarte citron et sa crème pochée

Menu enfant -12ans

14,90€

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

Filet de poisson, frites

**

Assiette de moules marinières

**

Steak haché, frites

Mi-cuit au chocolat (sans gluten) ou 2 boules de glaces au choix

**Tous nos prix sont TTC et service compris*

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

Sélection de fromages :

La Mizotte toastée	3,90€
Chèvre frais	3,10€
Camembert	2,60€
Le Trio de fromages	9,00€

Desserts

Profiteroles.	10,00€
Café Gourmand.	10,00€
Tatin d'abricots rôtis au romarin et sa crème fraîche d'Isigny.	9,50€
Entremets aux saveurs du Japon.	9,50€
Mi-cuit chocolat au cœur coulant (sans gluten).	8,00€
Baba au Rhum.	8,00€
Tiramisu traditionnel.	8,00€
Tarte citron et sa crème pochée.	8,00€

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€
Miel & Amandes	4,10€
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€
La Brownie <i>Chocolat Maison, éclats de noisettes grillées et crème fouettée</i>	7,50€

**Tous nos prix sont TTC et service compris*

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

Les coupes glacées

Dame Blanche 3B de vanille, chocolat chaud et crème fouettée	9,00€
Café, chocolat ou caramel Liégeois	9,00€
L'Équinoxe 1B Café, 2B Rhum-Raisin, coulis de café et crème fouettée	9,50€
La Mangue 1B mangue, 1B coco, 1B passion, coulis de fruits rouges et crème fouettée	9,50€
Poire Belle-Hélène 3B vanille, poire fruit, chocolat maison et crème fouettée	9,50€
Fruits rouges 1B fraise, 1B framboise, 1B Myrtille, coulis de fruits rouges et crème fouettée	9,50€
Chocanuts 1B chocolat, 2B caramel, chocolat chaud, éclat de noisettes grillées et crème fouettée	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 »	4,50€
- 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

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

Tequirinha

6cl de Tequila, sirop de cannes et citron vert.

Mimosa Goyave

1cl de cointreau, 4cl de jus de Goyave et pétillant

Normandy Spritz

Mix alcool de pommes et tonic

Mojito

Rhum blanc, menthe fraîche, cassonade et eau gazeuse

GTR

Gin, Tequila et Rhum, aromatisé framboise, pastèque et banane. Shaké avec du jus d'ananas

Mocktails 20cl

7,90€

Bora bora

Jus d'ananas, jus de citron et sirop de fraise

L'Esquisse

Jus de mangue, sauvignon sans alcool et sirop de grenadine

Cocktail de fruits

Jus de goyave, jus de mangue, jus d'ananas et jus d'orange

Virgin Mojito

Menthe fraîche, cassonade et eau gazeuse

Virgin Spritz

Le Mame

Carotte, gingembre, basilic et jus d'orange

Softs

Soda Coca, Coca zéro, Orangina, Schweppes agrumes ou perrier.	4,30€
Sirop à l'eau *MONIN (grenadine, fraise, menthe, pêche, citron)	3,00€
Diabolo (grenadine, fraise, menthe, pêche, citron)	3,80€
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€
Verre de Thé pêche	3,80€

Apéritifs

Kir vin blanc	4,50€
Kir Royal	12,00€
Coupe de Champagne	11,00€
Ricard	4,80€
Pineau des Charentes <i>Rouge ou Blanc</i>	4,90€
Martini <i>Rouge ou Blanc</i>	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	4,90€
Maxence	4,90€
Campari	4,90€
Americano	10,00€

Bières

Pressions :

Saint-Omer	4,50 € (25cl)	8,50€ (50cl)
------------	---------------	--------------

Bouteilles :

Leffe 33cl	6,90€
Blanche 33cl	6,90€
Desperados 33cl	6,90€
1664 0,0% 33cl	5,90€

Les eaux

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

*Tous nos prix sont TTC et service compris

*Nous acceptons toutes formes de paiement sauf les chèques

Spiritueux (4cl)

Get 27, Get 31, Bailey's, Kamok ou Bas-Armagnac	7,50€
Poire Williams	9,00€
Vieille Prune	9,00€
Liqueur de Framboise	9,00€

Gin

Tanqueray N°10 « London Gin »	9,50€
The Botanist 22 « Scotland Gin from Island of Islay »	9,00€
Etsu « Japanese Gin from Hokaido »	9,00€
Mare « Mediterranean Gin from Barcelona »	9,00€
Yu « French Yuzu Gin from Angoulême »	10,00€
Santa Ana « French Gin from Charente »	9,50€
Citadelle « Gin de France - Château de Bonbonnet - ARS »	9,00€
Seaside Gin « Sheringham »	11,00€
Kazuki Gin « Sheringham »	11,00€

Rhum

Diplomatico	8,50€
Santa Teresa « Solera » du Vénézuéla	12,00€
Plantation « X.O 20th Anniversary » de la Barbade	11,00€
Zacapa « 23 Solera »	14,00€
Zacapa « X.O Grande Réserve »	20,00€

Whisky

Jack Daniel's n°7	8,90€
Chivas 12ans	8,90€
Glen Grant 12ans	8,90€
Bellevoe « Triple Malt fini en fût de Sauternes »	10,50€
Bellevoe « Triple Malt finition grain fin »	10,50€
Woodford Reserve « Kentucky straight bourbon »	9,50€
Tenjaku « Blend of finest select whisky »	9,00€
Yamazakura « Peated Blended Whisky »	9,50€
Kurayoshi 8ans « Pure Malt By Matsui-Shuzo »	15,00€
The Nikka « Premium Blended Whisky »	17,00€
Togouchi 15ans « Japanese blended Whisky »	20,00€

Cognac

Cognac 1 ^{er} Cru de Cognac « Drouet »	9,50€
V.S « Meukow Black »	9,00€
V.S.O.P « Rémy Martin »	11,50€

Calvados

Calvados « Delaitre »	7,50€
Calvados Hors d'Âge « La Vigannerie »	9,50€
Calvados Réserve « Domaine des 5D »	8,00€
Morin « 15 ans d'âge »	12,50€
Roger Groult « Âge d'Or »	15,50€
Roger Groult « Whisky Cask Finish »	14,00€
Apreval « XO 18 ans d'âge »	15,50€

Vodka

Grey Goose	11,00€
Belvedere	10,50€
Haku « 100% riz japonais »	9,00€
Cobalte « 100% Raisins français »	9,50€