



La
Citadelle
RESTAURANT

34 rue du Port
50400 Granville
Tél : 02 33 50 34 10

<u>Nos Entrées</u>	€
Soupe de poissons de roche et sa garniture	8,90
Terrine de poisson marbrée au saumon fumé par nos soins	9,70
Beignets de crevette sur mesclun, sauce Thaï	11,00
Terrine de chèvre, vinaigrette au basilic	9,70
Le saumon exprimé en trois façons	11,50
Foie gras de canard Normand mi-cuit, chutney de figues et abricots	15,00

<u>Nos Viandes</u>	
Suprême de pintade fermière sauce caramel de pommes au beurre salé	13,50
Pièce de bœuf sauce Tériyaki	14,50
Piccatas de veau gratinés, sauce aux champignons des bois	18,50
Pièce de rumsteak façon Rossini	18,50
Plateau de fromages Normands avec sa salade et chutney de figues (tradition et héritage)	5,90

<u>Nos Desserts</u>	
Soupe de fruits frais et son sorbet maison	
ou * Tarte Tatin revisitée par Cyrille et sa crème crue Lajoie	
ou * Fondant au chocolat, boule de glace vanille	
ou Crème aromatisée à la pistache	6,90
ou Nougat glacé au coulis de fruits rouges	
ou Feuillantine aux fruits de saison, crème chibouste	
ou Sorbets et glaces et leurs palets maison	

** A commander en début de repas*

Café gourmand	5,50
---------------	------

Prix nets

"Citadelle"

Assiette de fruits de mer

ou Foie gras de canard Normand mi-cuit, chutney de figues et abricots

ou Le saumon exprimé en trois façons

Trilogie de poissons fins en filets, jus d'étrilles crémé

ou Pièce de rumsteak façon Rossini

ou Sole meunière

ou Piccatas de veau gratinés, sauce aux champignons des bois

* Tarte Tatin revisitée par Cyrille et sa crème crue Lajoye

ou Crème aromatisée à la pistache

ou * Fondant au chocolat, boule de glace vanille

ou Feuillantine aux fruits de saison, crème chibouste

** A commander en début de repas*

Nos Fruits de Mer

€

Le plateau de fruits de mer "Citadelle"

Un moment de bonheur, de saveur, de fraîcheur

huîtres, bulots, bigorneaux, étrilles, langoustines, tourteau ou

araignée, crevettes roses, crevettes grises, (praires du 01/10 au 30/04)

2 personnes

59,00

1 personne

31,00

Le plateau avec homard de Chausey env. 500g (2 pers)

96,00

Assiette de crevettes roses (110 g)

8,00

Huîtres de la Manche N°3 moyennes Les 6

9,00

Huîtres de la Manche N°3 moyennes Les 12

14,00

Bulots Granvillais

11,00

Tourteau ou araignée sauce mayonnaise (selon saison)

14,00

Assiette de fruits de mer (1 pers)

17,70

Langoustines, sauce mayonnaise (environ 400 g)

16,20

Homard de Chausey grillé, sauce mousseline

la pièce env. 500 g

les 100 g

12,00

Nos Poissons

Dorade entière grillée, beurre aux aromates

13,90

Choucroute de la mer sauce crèmeuse

15,00

Paupiette de raie à l'andouille, sauce curcuma

15,50

Marmitte de poissons selon l'humeur du chef

20,50

Trilogie de poissons fins en filets, jus d'étrilles crémé

20,50

Brochette de lotte sauce citron et gingembre

22,00

Fricassée de Saint-Jacques à la Normande (en saison)

22,00

Filet de bar sauvage façon plancha, sauce vierge

22,00

Poisson plat du marché (barbue, turbot ou sole selon l'arrivée

mais sauvage), cuit meunière ou grillé

23,00

Prix nets

"Affaires"

Terrine de chèvre, vinaigrette au basilic
ou 6 huîtres de la Manche N°3
ou Bulots Granvillais mayonnaise
ou Terrine de poisson Marbrée au saumon fumé par nos soins
ou Soupe de poissons de roche et sa garniture

Paupiette de raie à l'andouille, sauce curcuma
ou Dorade entière grillée, beurre aux aromates
ou Suprême de pintade fermière sauce caramel de pommes au beurre salé
ou Choucroute de la mer sauce crémeuse
ou Pièce de bœuf, sauce tériyaki

Plateau de fromages Normands
ou Nougat glacé au coulis de fruits rouges
ou Glaces ou Sorbets et leurs palets maison
ou * Tarte Tatin revisitée par Cyrille et sa crème crue Lajoie

** A commander en début de repas*

Formule 2 plats (entrée+plat ou plat+dessert) 16,50 €
(sauf samedi soir, dimanche midi et veille de férié)

Menu complet 23 €

"Enfant" (-12ans) 10 €

Petite pièce de bœuf, escalope de volaille ou filet de poisson TVA 5,5 %
sauce et garniture de votre choix 8,50 €

Glace 2 boules et leurs palets maison

Un jus de fruit

Prix nets

"Citadelle"

Assiette de fruits de mer

ou Foie gras de canard Normand mi-cuit, chutney de figues et abricots

ou 9 huîtres de la Manche N°3

ou Langoustines sauce mayonnaise

ou Le saumon exprimé en trois façons

ou Beignets de crevette sur mesclun, sauce Thaï

Marmitte de poissons selon l'humeur du chef

ou Piccatas de veau gratinés, sauce aux champignons des bois

ou Trilogie de poissons fins en filets, jus d'étrilles crémé

ou Pièce de rumsteak façon Rossini

ou Filet de bar sauvage façon plancha, sauce vierge

ou Brochette de lotte sauce citron et gingembre

Plateau de fromages Normands

ou Soupe de fruits frais et son sorbet maison

ou * Tarte Tatin revisitée par Cyrille et sa crème crue Lajoie

ou * Fondant au chocolat, boule de glace vanille

ou Crème aromatisée à la pistache

ou Nougat glacé au coulis de fruits rouges

ou Feuillantine aux fruits de saison, crème chibouste

ou Sorbets et glaces et leurs palets maison

** A commander en début de repas*

28,50 €

Prix nets