

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		9,50 €
Les 9		13,80 €
Les 12		17,50 €
Bulots (escargots de mer, rans)	300g	10,50 €
Crevettes grises	200g	14,50 €
Tourteau mayonnaise	500g	13,60 €
Assiette de langoustines (langoustines bretonnes du Guilvinec cuites vivantes)		25,50 €
Plateau de fruits de mer par personne (3 huîtres, 3 langoustines, 1 tourteau, bulots, 3 crevettes roses, crevettes grises et bigorneaux)		39,90 €
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)		29,50 €

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 »		12,50 €
Salade de saumon fumé par nos soins, Crème citronnée aux herbes et légumes croquants		15,50 €
Focaccia aux herbes, tomates confites, mozzarella, pesto et jambon de Parme		14,50 €
Entrée du jour (voir chevalet de table)		12,80 €

La Trinquette à la carte

Les desserts « maison »

Craquant chocolat-vanille	9.50 €
Dessert jour (voir chevalet de table)	6,90 €
Tarte au citron à notre façon, sorbet estragon	8.90 €
Dégustation au caramel d'Isigny (mousse caramel, glace caramel, bonbon et crème brûlée caramel au beurre salé)	7,50 €
Pavlova aux fruits de saison, sorbet du moment	7.50 €

Nos glaces et sorbets « maison »

Coupe digestive (au Calvados, à la poire Williams, à la Vodka, au Pippermint)	7,20 €
Nos parfums de glaces et sorbets « maison » (vanille, chocolat, caramel, fraise, pomme, menthe, citron, framboise, poire... demandez à notre personnel de salle)	1.50 € (la boule)

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

*(mousse caramel, glace caramel, bonbon et
crème brûlée 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 35,00 €

Marmite Grandcopaise 24,50 €

Le traditionnel plat du pêcheur Grandcopais
(assortiment de filets de poissons cuits sur
pommes de terre et fumet de poisson)

Filet de poisson suivant arrivage grillé à la plancha, 23,50 €

sauce chimichurri

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 22,50 €
et légumes du moment.

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 :

Lebarbanchon Pierrick (mareyeur à Grandcamp)
Présent sur les marchés de Dozulé, Lisieux,
Argences...

Les huîtres :

Le Dionysos (Mr Thomas Nicolas)
Et l'ensemble des chalutiers de Grandcamp
Pascal Le Touzé - La Perle d'Utah Beach

Les crustacés :

Les Pêcheries de Cornouaille au Guilvinec

Les viandes :

La Chaiseronne (Brecey)
Lebailly
La Trappe de Bricquebec
Abbaye Notre Dame de Grâce

Les légumes :

Mr Blondel Jean-François à Périers
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.

Et merci à vous chers clients.

Et pour terminer, je tenais à remercier l'ensemble de mon équipe
de salle et de cuisine qui chaque jour sont à mes côtés pour vous
apporter entière satisfaction.

LE CHEF (François)