

RESTAURANT
Le Café de Paris
CHERBOURG EN COTENTIN

LA CARTE

Pour les groupes de 8 personnes ou plus, nous proposons un maximum de trois plats différents pour l'ensemble du groupe.

Entrées Starters

Œufs durs *La Maison Bordier*, mayonnaise, macédoine de légumes 12.00 €

Hard-boiled eggs *La Maison Bordier* mayonnaise, mixed vegetables

Soupe de poisson maison et son aioli 15.00 €
Homemade fish soup and aioli

Tartare de truite saumonée du *Moulin de Rozel*, crème légère au raifort 16.00 €
Salmon trout tartare from the Moulin de Rozel, light cream with horseradish

Tête de veau sauce gribiche, pommes vapeur 17.00 €
Calf's head with gribiche sauce, steamed potatoes

Linguines aux crevettes, sauce crémeuse à l'ail paprika fumé, citron vert 24.00 €
Shrimp linguine, creamy smoked paprika garlic sauce, lime

1/2 homard 250 gr décortiqué cuit au moment, macédoine de légumes 39.00 €
1/2 shelled lobster 250 gr cooked at the moment, mixed vegetables

Médallion d'andouille de Vire, homard bleu, bisque de tourteau 40.00 €
Médallion of Andouille de Vire, Blue Lobster, crab bisque

RESTAURANT
Le Café de Paris

CHERBOURG EN COTENTIN

LA CARTE

Pour les groupes de 8 personnes ou plus, nous proposons un maximum de trois plats différents pour l'ensemble du groupe.

Poissons

Fishes

| | |
|---|---------|
| Quenelles de poisson, sauce araignée de mer, gratin de pommes de terre hareng fumé | 28.00 € |
| Fish dumplings, spider crab sauce, smoked herring potato gratin | |
| Suprême de bar sauvage, compotée de choux rouge beurre de jus d'orange | 31.00 € |
| Wild sea bass supreme, red cabbage, orange juice butter | |
| Filet de Barbu de ligne au jus d'orange, compotée de choux rouge, tapenade d'olives noires | 36.00 € |
| Brill fillet with orange juice, red cabbage, black olive tapenade | |
| Rouget Barbet aux Asperges, jus de thym Tapenade d'olive noire | 38.00 € |
| Red Mullet with asparagus, thyme juice, black olive tapenade | |
| ½ Homard de nos côtes, bouillon crustacés, gratin de pommes de terre hareng fumé | 39.00 € |
| ½ Lobster from our coasts, shellfish broth, smoked herring potato gratin | |

RESTAURANT
Le Café de Paris
CHERBOURG EN COTENTIN

LA CARTE

Pour les groupes de 8 personnes ou plus, nous proposons un maximum de trois plats différents pour l'ensemble du groupe.

Viandes

Meats

Tartare de bœuf 200gr race blonde Aquitaine La Hervière, Tessa sur Vire aux huitres Jean Paul Bluzat, gratin de pommes de terre au hareng fumé, fine salade 25.00 €

Beef tartare 200gr blonde breed Aquitaine La Hervière, Tessa sur Vire with Jean Paul Bluzat oysters, potato gratin and smoked herring

Gigot d'Agneau farci , jus au thym , gratin de pommes de terre hareng fumé 28.00 €

Stuffed leg of Lamb, juice with thym, potato gratin and smoked herring

Rognon de veau entier, moutarde violette, purée de pommes de terre 29.00 €

Whole veal kidney, purple mustard, mashed potatoes

Bœuf race blonde Aquitaine La Hervière, Tessa sur Vire pièce du boucher, purée de pommes de terre et mesclun de salade 30.00 €

Blonde Aquitaine La Hervière beef, Tessa sur Vire butcher's cut, mashed potatoes and mesclun salad

RESTAURANT
Le Café de Paris

CHERBOURG EN COTENTIN

Pour les groupes de 8 personnes ou plus, nous proposons un maximum de trois plats différents pour l'ensemble du groupe.

Fromages
Cheeses

| | |
|---|---------|
| Soupe de Camembert, œuf bio basse température Camembert soup, low temperature organic egg | 10.50 € |
| Pont-l'Évêque accompagné d'une salade d'endive aux noix Pont-l'Évêque accompanied by an endive and walnut salad | 12.00 € |

Desserts

| | |
|---|---------------------------------------|
| Paris-Brest Paris Brest | 8.50 € |
| Poire sur son sablé Breton façon Belle Hélène, crème légère, glace à l'estragon Pear on its Breton shortbread Belle Hélène style, light cream, tarragon ice cream | 9.00€ |
| Profiteroles, glace mangue, chocolat noir Valrhona Profiteroles, mango ice cream, Valrhona dark chocolate | 9.50€ |
| Sphère de chocolat "Equatorial", poire à l'estragon, sorbet cassis "Equatorial" chocolate sphere, pear with tarragon, blackcurrant sorbet | 12.00 € suplement 2€pour les menus |

RESTAURANT
Le Café de Paris

CHERBOURG EN COTENTIN

LA CARTE

Pour les groupes de 8 personnes ou plus, nous proposons un maximum de trois plats différents pour l'ensemble du groupe.

Fruits de mer

seafood

Assiette de bulots (300gr)

Plate of whelks (300gr)

14.00 €

Demi tourteau (400gr)

Half crab (400gr)

18.00 €

Assiette de crevettes 12 pièces

Shrimps plate 12 pieces

18.00 €

Tourteau entier (800gr à 1kg)

whole crab (800gr to 1kg)

35.00 €

Huîtres (Oysters) N°2 de Denneville JP Bluzat

Les 6

15.00 €

Les 9

19.00 €

Les 12

25.00 €

Huîtres (Oysters) N°1 de St Vaast la Hougue

Les 6

19.00 €

Les 9

23.00 €

Les 12

30.00 €

RESTAURANT
Le Café de Paris

CHERBOURG EN COTENTIN

Pour les groupes de 8 personnes ou plus, nous proposons un maximum de trois plats différents pour l'ensemble du groupe.

Plateaux de fruits de mer

Seafood platters

Plateau Dégustation

6 huîtres, 6 bulots,

6 crevettes roses, demi tourteau (400gr)

6 oysters, 6 whelks, 6 shrimps, half crab (400gr)

..... 39.00 €

Plateau Délice de la mer

1/2 homard 250gr, 6 huîtres,

6 bulots, 6 crevettes roses, demi tourteau (400gr)

1/2 lobster 250gr, 6 oysters, 6 whelks,
6 shrimps, half crab (400gr)

..... 67.00 €

Plateau Royal

1 homard entier 500gr, 6 langoustines, 6 huîtres,

6 bulots, 6 crevettes roses, demi tourteau (400gr)

1 whole lobster 500gr, 6 langoustines, 6 oysters, 6 whelks,
6 shrimps, half crab (400gr)

..... 140.00 €