

RESTAURANT  
Le Café de Paris  
CHERBOURG EN COTENTIN

---

## M E N U À 28 €

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

### Entrées Starters

**Œuf basse température *la Maison Bordier*, crème de betterave rouge et basilic**  
Low temperature egg from Maison Bordier, beetroot and basilic cream

**Tartare de bœuf 80gr race blonde Aquitaine La Hervière à Tessy sur Vire, aux huitres de Mr Jean Paul Bluzat, fine salade**  
Beef tartare 80gr blonde breed Aquitaine La Hervière at Tessy sur Vire with Mr Jean Paul Bluzat oysters, fine salad

**Soupe de poissons maison et son aioli**  
Homemade fish soup and aioli

### Plats

**Poitrine de Cochon au jus de viande, purée de pomme de terre fine salade**  
Pork Belly ,Meat gravy , mashed potatoes fine salade

**Suprême de Truite de Parné-sur-Roc au jus d'Araignée fondue de carotte au curcumin**  
Fillet of Salmon Trout from Parné-sur-Roc , Crab sauce , carrot with curcumin

### Desserts

**Au choix sur la carte**  
Choose from the menu

RESTAURANT  
Le Café de Paris  
CHERBOURG EN COTENTIN

---

## M E N U À 37 €

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

### Entrées

Starters

#### **Œuf basse température la Maison Bordier, crème de chorizo**

Low temperature egg from Maison Bordier, chorizo cream

#### **Tartare de truite saumonée de Parné-sur-Roc, crème légère au raifort**

Salmon trout tartare from Parné-sur-Roc, light cream with horseradish

#### **Soupe de poissons maison et son aïoli**

Homemade fish soup and aioli

#### **Glace de hareng fumé, brunoise de bettrave aux agrumes**

Smoked herring ice cream, beetroot, and orange flavour

### Plats

#### **Suprême de bar, au beurre d'agrumes Fondue de carotte**

Supreme of sea bass, with citrus butter Carrot fondue

#### **Quenelles de poissons sauce d'araignées, gratin de pommes de terre hareng fumé**

Fish dumplings with spider sauce, potato gratin and smoked herring

#### **Gigot d'Agneau farci, jus au thym, gratin de pommes de terre hareng fumé**

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

### Desserts

#### **Au choix sur la carte**

Choose from the menu

RESTAURANT  
Le Café de Paris

CHERBOURG EN COTENTIN

---

**M E N U À 5 5 €**

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

**Médailon d'Andouille de Vire Homard Bleu, bisque de tourteau**

Medallion of Andouille de Vire Blue Lobster , crab bisque

**Pavé de Bar , Fondue de carotte au cumin , beurre d'agrumes**

Sea Bass filet , Carot with cumin orange juice butter

**½ pigeon de Pornic éleveuse Bourreau, gratin de pommes de terre hareng fumé**

½ Pornic pigeon breeder Bourreau, smoked herring potato gratin

**Soupe de Camembert, œuf bio basse température**

( supplément 6 € )

Camembert soup, low temperature organic egg

Desserts

**Au choix sur la carte**

Choose from the menu