

RESTAURANT
Le Café de Paris
CHERBOURG EN COTENTIN

M E N U À 29 €

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 Potimarron, noix et estragon crème légère au Raifort

Low temperature egg from Maison Bordier, Pumpkin, walnut and tarragon cream, light horseradish 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

Demi Coquelet Jaune, Patate Douce à l'orange au Jus de Thym

Half yellow cockerel, sweet potato with orange and thyme juice

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

Fromages

Au choix sur la carte supplément 6 euros

Choose from the menu supplément 6 euros

Desserts

Au choix sur la carte

Choose from the menu

RESTAURANT
Le Café de Paris
CHERBOURG EN COTENTIN

MENU À 38 €

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 Ibérico

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 aioli

Homemade fish soup and aioli

Glace de hareng fumé, brunoise de bettrave aux agrumes

Smoked herring ice cream, beetroot, and orange flavour

Plats

Noix de Saint-Jacques, Jus D'agrumes, fondue de carotte au curcumin

Scallops, orange juice, curcumin lightning

Quenelle de poisson, 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

Fromages

Au choix sur la carte supplément 6 euros

Choose from the menu

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, Crevettes Rose, Bisque de tourteau

Medallion of Andouille de Vire, Pink Shrimp, Crab Bisque

Noix de Saint-Jacques, jus D'agrumes, fondue de carotte au curcumin

Scallops, orange juice, curcumin carrot lightning

½ pigeon de Pornic éleveuse Bourreau, Sauce aux huitres, Gratin de pommes de terre hareng fumé

½ pigeon from Pornic breeder Bourreau, oyster sauce, 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