

SERVICE DU MIDI

SERVICE CONTINU

12:00 - 14:00

LA POTINIÈRE

SERVICES DU SOIR

1ER SERVICE

19:00

2EME SERVICE

21:00

NOUS VOUS CONSEILLONS DE RÉSERVER VOTRE TABLE À L'AVANCE.

RÉSERVATION, BOOKING - 02 33 53 75 99 / POTINIÈREBOOKING@GMAIL.COM

NOUS VOUS CONSEILLONS DE RÉSERVER VOTRE TABLE À L'AVANCE.

ENTRÉES

OEUFS MAYONNAISE 	7,00€
<i>Oeufs de poules élevés en plein air, à la Ferme du Nichoir, Saint-Maurice-en-Cotentin. Local eggs, mayonnaise from La Ferme du Nichoir.</i>	
BOUILLON THAÏ 	12,00€
<i>Crevettes roses et basilic. Homemade Thai soup with pink shrimp and basil.</i>	
JAMBON FUMÉ & TERRINE DE CAMPAGNE MAISON	13,70€
<i>Les jambons d'Antans, La-Chapelle-en-Juger (Cotentin) Local smoked ham and homemade terrine de campagne</i>	
ASSIETTE D'HUÎTRES CHAUDES	15,50€
<i>4 huîtres n°2. 4 no. 2 warm oysters.</i>	
SAUMON FUMÉ DE NOTRE FUMOIR 	16,00€
<i>Crème crue normande. Smoked salmon from our own smokehouse with fresh Normandy cream.</i>	

FRUITS DE MER

Les Huîtres de Paulo

HUÎTRES N°2 DU COTENTIN 

Récoltées à Saint-Vaast-la-Hougue et Denneville Oysters from Saint-Vaast and Denneville (Cotentin)

Les 6 - **11,90€**

Les 9 - **16,90€**


Les 12 - **22,50€**

ASSIETTE DE BULOTS 	10,90€
<i>Accompagnés de mayonnaise. Whelk platter with mayonnaise.</i>	
ASSIETTE DE CREVETTES ROSES 	11,50€
<i>Accompagnées de mayonnaise. Plate of pink shrimp with mayonnaise.</i>	
L'ASSIETTE BO.HOL 	16,90€
<i>3 huîtres n°2, bulots, crevettes roses. 3 No 2 oysters, whelks, and pink shrimp.</i>	
L'ASSIETTE MY.MY 	22,90€
<i>6 huîtres n°2, bulots, crevettes roses. 6 No oysters, whelks, and pink shrimp.</i>	
L'ASSIETTE GRANDE MARÉE 	55,90€
<i>1/2 homard froid de Carteret, 3 huîtres, bulots, crevettes roses. 1/2 cold lobster from Carteret, 3 oysters, whelks, pink shrimp.</i>	

Le Homard

SUIVANT ARRIVAGE, DEPENDING ON AVAILABILITY

EN ENTRÉE, STARTER



DEMI HOMARD FROID 	32,90€
<i>Servi avec de la mayonnaise Half lobster, served with mayonnaise</i>	
HOMARD FROID 	63,00€
<i>Servi avec de la mayonnaise Lobster, served with mayonnaise</i>	

EN PLAT, MAIN DISH

PASTA DE HOMARD	33,90€
<i>Linguine, Homard, Sauce asiatique Linguine with lobster and Asian sauce</i>	



Saint-jacques pêchées dans la Manche par le bateau l'Équinandra. Huîtres de l'ostréiculteur Jean Paul Bluzat (Cotentin). Poissons, coquillages, Michaël Leblacher et Jérôme Delaunay. Tableau d'origine des viandes bovines affiché dans le restaurant, et liste des allergènes disponible sur demande. Beef origin table displayed in the restaurant, and list of allergens available on request.

 Végétarien, vegetarian
 Sans gluten, gluten free

SALADES

SALADE CÉSAR	16,80€
<i>Salade verte, filet de poulet grillé, oeuf, pain, parmesan, sauce César. Green salad with grilled chicken, egg, croutons, Parmesan and Caesar dressing.</i>	
SALADE NORDIKA 	17,20€
<i>Saumon fumé accompagné, crevettes, salade verte, fenouil, morceaux de pomme. Smoked salmon served with shrimp, green salad, fennel and apple pieces.</i>	
SALADE VÉGÉ  	14,50€
<i>Salade verte, lentilles, amandes, légumes du moment. Green salad with lentils, almonds and vegetables.</i>	

PLATS DE LA MER

PASTA DE SAINT JACQUES	23,90€
<i>Linguine, Saint-Jacques de nos côtes, sauce asiatique Linguine with scallops from our coasts and Asian sauce</i>	

POËLLÉE DE SAINT JACQUES 	23,90€
<i>Saint-Jacques de nos côtes, sauce crème et Noilly Prat. Scallops from our coasts, cream sauce and Noilly Prat.</i>	

BOUILLON THAÏ 	16,90€
<i>Crevettes roses et basilic. Homemade Thai soup with pink shrimp and basil.</i>	

FISH & CHIP'S DE LA POT' 	17,90€
---	--------

SARDINES À LA PLANCHA	17,20€
<i>Accompagnées de frites. Grilled sardines, served with fries.</i>	

PARENTIER DE POISSON	17,90€
<i>Accompagné d'une salade verte. Fish Parentier, served with a green salad</i>	

VIANDES ET PLATS MIJOTÉS

CÔTE DE COCHON FERMIÈRE	19,90€
--------------------------------	--------

Servi accompagnée de frites et crème crue Normande, cuite basse température puis poêlée. Pork chop served with fries and Norman raw cream, slow-cooked at low temperature then pan-seared.

BROCHETTE XXL DU BOUCHER 	24,00€
<i>Env. 280g de boeuf, accompagnée de frites, sauce poivre servie à part. Beef hanger steak, approx. 280 g, served with fries, pepper sauce on the side.</i>	

ENTRECÔTE DE BOEUF 	29,90€
<i>Env. 300g, accompagnée de frites, sauce poivre servie à part. Entrecôte, approx. 300 g, served with fries, pepper sauce on the side.</i>	

BURGER DE LA POT'	18,20€
<i>Accompagné de frites et bacon. Served with fries and bacon.</i>	

CARPACCIO DE BOEUF 	16,90€
<i>Accompagné de frites et salade verte. Served with fries and green salad.</i>	

TARTARE DE BOEUF 	18,90€
<i>Préparé sur demande. Accompagné de frites. Prepared on request. Served with fries.</i>	

LES PETITS MATELOTS JUSQU'À 12 ANS

FILET DE POISSON, FRITES	12,00€
---------------------------------	--------

Fried fish fillet
Ou, or
JAMBON BLANC, FRITES
Ham and fries.
Et, and
GLACE & UN SIROP À L'EAU AU CHOIX
Ice cream and water syrup of your choice

FROMAGES

ASSORTIMENT DE FROMAGES	8,00€
<i>Accompagné de salade verte. Assortment of cheeses, served with a green salad</i>	

DESSERTS

TARTE TATIN MAISON	8,00€
<i>Servie tiède avec une crème Normande. Homemade Tarte Tatin served warm with Normandy cream</i>	

PROFITEROLES AU CHOCOLAT	9,50€
<i>Chocolate profiteroles</i>	

CAFÉ GOURMAND	9,80€
<i>Coffee with assorted mini desserts</i>	

GLACES

DAME BLANCHE	9,00€
---------------------	-------

COUPE LIÉGEOISE	9,00€
<i>Café ou chocolat ou caramel beurré salé</i>	

COUPE NORMANDE	11,50€
<i>Sorbet pomme verte et Calvados Café ou chocolat ou caramel beurré salé</i>	

COUPE COLONEL	11,50€
<i>Sorbet citron vert et vodka Café ou chocolat ou caramel beurré salé</i>	

SORBET FRUITS ROUGES	9,00€
<i>Servi avec un coulis de fruits rouges.</i>	

Nos glaces sont servies avec de la crème fouettée. Supplément boule de glace : 2€.

