



LES ENTRÉES, SEUL(E) OU À PARTAGER

- Calamars frits, sauce tartare «maison»	9.50 €
- Œufs mayonnaise «maison»	7.50 €
- Soupe de poissons «Maison Cougal» avec rouille, gruyère, croûtons maison	9.50 €
- Tranche de foie gras de canard «maison» et son chutney de pommes, raisins	15.00 €
- Saumon fumé d'Ecosse et sa boule de glace crème d'Isigny	15.00 €
- Croustillants de Camembert et julienne de pomme Granny	9.00 €
- Carpaccio de bœuf à l'italienne, huile d'olive, parmesan	11.00 €

CRUSTACÉS ET COQUILLAGES

Nos huîtres normandes du «Père Gus» d'Agon Coutainville

- Huîtres de pleine mer n°3	les 6: 13.50 €	les 9: 19.50 €	les 12: 25.50 €
-----------------------------	----------------	----------------	-----------------

Du coté de l'écailler :

- Assiette de l'écailler (4 huîtres, 4 crevettes roses, 2 langoustines, 1 pince de crabe, bulots 200 gr.)	32.00 €
- Le plateau 1 personne (6 huîtres, 6 crevettes roses, 6 langoustines, 1 pince de crabe, bulots 200gr.)	48.00 €
- Le plateau 2 personnes (12 huîtres, 12 crevettes roses, 12 langoustines, 2 pinces de crabe, bulots)	96.00 €
- Langoustines (8 pièces) mayonnaise maison	19.00 €
- Crevettes roses (8 pièces) mayonnaise maison	11.50 €
- Bulots, mayonnaise maison (300 gr)	11.00 €

LES POISSONS

- Filet de daurade royale grillée, sauce au choix	22.00 €	
- Pavé de thon grillé, mi-cuit, sauce au choix	22.00 €	
- Cocotte des bains	1 pers. : 25.00€	2 pers. : 48.00 €
Lieu fumé, dos de cabillaud, daurade royale, moules, crevettes, soupe de poissons, crème fermière «Bornambiuc», mini-légumes vapeur.		

Sauce au choix :
Beurre blanc, sauce vierge

Accompagnements au choix :
Frites fraîches, mesclun de salade, fondue de légumes, purée «maison», haricots verts, poêlée de champignons ou ratatouille

LES VIANDES

- La noix d'entrecôte, sauce au choix	35.00 €
- Le pavé de bœuf, sauce au choix ou rossini (sup. 5 €)	21.00 €
- Le burger des bains maison, frites fraîches	19.00 €
- Le tartare de bœuf	19.00 €

Sauce au choix :
Chimichurri, poivre, béarnaise maison, échalote

Accompagnements au choix :
Frites fraîches, mesclun de salade, fondue de légumes, purée «maison», haricots verts, poêlée de champignons ou ratatouille

À PARTAGER SEUL(E) OU PAS...

Planches de charcuteries fines

- Jambon de Parme	
- Chorizo	
- Brésaola (Bœuf séché, fumé)	
- Terrine de campagne de la Maison Breton Traiteur	
- La petite planche	10.00 €
- La grand planche	18.00 €

LES SALADES

- La Burratina crémeuse	18.00 €
<small>(Tomate Cœur de bœuf et Mozzarella Burrata)</small>	
- La César	17.00 €
<small>(Blanc de poulet, parmesan en copeaux, croûtons, sauce anchois)</small>	
- La Salade de la Mer	18.00 €
<small>(Avocat, saumon fumé, crevettes roses, agrumes)</small>	
- La Salade Végétarienne	17.00 €
<small>(Poivrons, artichauts, courgettes et aubergines grillées)</small>	

**-30 % sur toute la
carte à emporter**

LES MOULES

Servies avec des frites fraîches

- Les moules à la marinière	17.00 €
- Les moules à la crème fermière de normandie «Borniambuc»	18.90 €

MENU P'TIT BAIN (-12 ANS) 12.90 €

- Steak haché frais (125g), frites
- Dos de cabillaud, purée maison
- Nuggets de poulet, frites
- Pizza (margarita ou reine)

* * * * *

- Glace batonnet
- Pom'pote
- Crêpe au sucre

MENU LES BAINS - 19.90 €

SERVI LE MIDI AVANT 13H45 ET LE SOIR AVANT 21H - 19.90 €

FORMULE DU MIDI : ENTRÉE PLAT
OU PLAT DESSERT - 15.90 €

SERVI UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI
HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

- Soupe de poissons de la Maison Cougal
- Terrine de campagne de la Maison Breton Traiteur
- Rillettes de poissons, mayonnaise au curry

* * * * *

- Bavette d'ailou, sauce au poivre, frites fraîches
- Dos de cabillaud, huile d'olive, citron, fondue de légumes
- Moules à la marinière ou à la crème, frites fraîches

* * * * *

- Pomme rôtie au four, boule vanille
- Pana cotta maison au coulis de fruits rouges
- La dame blanche, glace vanille, chocolat chaud «maison» et chantilly

MENU PARASOL

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT - 26.00 €

ENTRÉE / PLAT / DESSERT - 33.00 €

- Tranche de foie gras de canard maison et ses toasts
- Croustillants de Camembert et julienne de pomme Granny
- Duo de crevettes roses et bulots, mayonnaise «maison»

* * * * *

- Filet de daurade royale, sauce vierge, ratatouille
- Pavé de bœuf, frites fraîches, sauce béarnaise «maison»
- Pavé de thon grillé mi-cuit, sauce vierge, fondue de légumes

* * * * *

- Brioche «pain perdu», boule vanille et caramel au beurre salé
- Tartare d'ananas, Crumble coco sorbet passion
- La croustillante (Caramel beurre salé, vanille, coulis de caramel, biscuits, chantilly)

LES PIZZAS

- La Margarita, sauce tomate, mozzarella, origan	12.90 €
- Reine, sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons de paris, artichauts, mesclun	15.50 €
- La Napolitaine, sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, mesclun, origan	15.70 €
- Chorizo, sauce tomate, mozzarella, chorizo, jambon, œuf	16.50 €
- La Fermière, sauce tomate mozzarella, lardons, chèvre, miel, origan	15.70 €
- Poulaga, crème, mozzarella, poulet, pommes de terre	16.50 €
- Calzone, soufflé, sauce tomate mozzarella, jambon oeuf	15.70 €
- L'orientale, sauce tomate, mozzarella, merguez, poivrons, œuf, origan	15.70 €
- 4 fromages, sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, parmesan (supplément bresaola 3 €)	16.50 €
- La Campione, sauce tomate, mozzarella, viande hachée, champignons, origan	15.70 €
- Végétarienne, sauce tomate, mozzarella, champignons, artichauts, légumes grillés, olives, basilic frais	15.70 €
- La Tonno, sauce tomate, mozzarella, thon, poivrons, origan	15.70 €
- Parma, sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme, parmesan, mesclun	19.90 €
- Di Bufala, sauce tomate, mozzarella di bufala, tomates cerises, mesclun	19.90 €
- Saumon, sauce tomate, mozzarella, saumon fumé, crème fermière «Borniambuc», mesclun	19.90 €
- La Savoyarde, sauce tomate, jambon de Parme, bresaola, reblochon, pommes de terre	19.90 €



LES FROMAGES

- Assiette de fromages normands : Livarot, Pont l'Evêque, Camembert 8.50 €

LES DESSERTS

- Pomme rôtie au four, caramel et sa boule vanille 6.50 €
- Brioche façon «Pain perdu», caramel au beurre salé et sa boule vanille 7.50 €
- Tartare d'ananas, crumble coco et sorbet passion 7.50 €
- Tarte tatin «maison» et sa boule de glace crème d'Isigny 8.50 €
- Les profiteroles «maison» 8.50 €
- Le mœlleux au chocolat «maison» et son sorbet framboise 7.50 €
- Café gourmand, mini-desserts «maison» 8.50 €
- Thé gourmand, mini-desserts «maison» 9.90 €

LES GLACES

- La coupe de glace ou sorbet 2 boules: 5.00 € 3 boules: 7.00 €
Parfums : Fraise, framboise, passion, vanille, chocolat, café, caramel
beurre salé, noix de coco, citron, crème d'Isigny

- La Dame Blanche (Glace vanille, chocolat chaud, chantilly) 7.00 €
- Le Liègeois Café, Chocolat ou Caramel beurre salé 7.00 €
- La Croustillante (Caramel beurre salé, vanille, coulis de caramel, biscuits, chantilly) 7.50 €
- Le Normandy 9.00 €
- Le Colonel 9.00 €

LES CRÊPES

- Crêpe beurre et sucre 5.00 €
- Crêpe au Nutella 5.50 €
- Crêpe au caramel beurre salé 6.50 €
- Crêpe flambée au Calvados ou au Grand Marnier 8.00 €

BOISSONS CHAUDES

- Espresso ou allongé 2.80 €
- Décaféiné 2.90 €
- Double espresso 5.60 €
- Espresso «Noisette» 2.90 €
- Crème 3.80 €
- Chocolat Chaud 4.80 €
- Thés et infusions 4.80 €
- Cappuccino 5.50 €
- Irish Coffee ou Normand Coffee 10.00 €

DIGESTIFS

- Rhum Havana 3 ans (Cuba) 7.00 €
- Rhum Havana 7 ans brun (Cuba) 10.00 €
- Rhum brun prestige (Venezuela, Diplomatico) 14.00 €
- Get 27, 31, Bailey's, Limoncello, Poire Williams, Cointreau, Grand Marnier 9.00 €

APÉRITIFS

15cl
- Coupe de Laurent Perrier Brut 15.00 €
- Coupe de Laurent Perrier Rosé 18.00 €
- Kir royal (Champagne) 15.50 €
- Kir pétillant (Prosecco) 10.00 €
- Kir normand (cidre) 4.90 €
- Kir vin blanc 4.70 €
- Pastis 2cl, Ricard 2cl, Martini, Suze, Porto, Campari 4cl 4.10 €
- Le Whisky (Grant, Ballantine's, J.B.) 6.90 €
- Le Whisky du moment 8.90 €
- Jack Daniel's 8.40 €
- Supplément soda ou jus de fruits 1.10 €

COCKTAILS

Sans alcool :

- Détox water au citron et à la menthe 6.50 €
- Chantaco (citron, orange, pamplemousse) 7.50 €
- Virgin Mojito ou Virgin Colada 7.50 €
- Paradis Punch (citron, pomme, abricot) 7.50 €

Avec alcool :

- Caïpirinha ou Ti-punch 9.00 €
- Americano ou Spritz «maison» 10.00 €
- Mojito ou Piña Colada 10.00 €
- Planteur (rhum havana et jus de fruits) 9.00 €
- Alcools blanc (Vodka, Gin, Malibu) 6.90 €
avec soda ou jus de fruits 8.00 €

VIN AU VERRE

Blancs : 15cl
- AOP Viré Clessé (Bourgogne) 7.00 €
- AOP Saint Croix du Mont (mœlleux) 5.50 €
- AOP Chablis 8.00 €
- AOP Chardonnay de Touraine 5.00 €
- IGP Côte de Gascogne Colombelle 4.20 €
- AOP Bordeaux entre 2 mers 5.00 €
Rosés :
- AOP Côtes de Provence 5.50 €
- IGP Rosé Corse 4.80 €
Rouges :
- AOP Bourgogne Haute Côte de Beaune 7.00 €
- AOP Bordeaux Côte de Blaye (vin Bio) 5.30 €
- AOP Côte du Rhône (vin Bio) 4.80 €
- AOP Saumur Champigny (vin Bio) 5.00 €
- AOP Morgon 5.10 €

VIN AU PICHET

Blancs : 25cl 50cl
- AOP Bordeaux entre 2 mers 8.20 € 16.40 €
- AOP Chardonnay de Touraine 8.00 € 16.00 €
- IGP Côte de Gascogne 6.80 € 13.60 €
Rosés :
- IGP Rosé Corse San Pierru 7.60 € 15.20 €
- AOP Côtes de Provence 9.00 € 18.00 €
Rouges :
- AOP Bordeaux Côtes de Blaye (Bio) 8.60 € 17.20 €
- AOP Morgon 8.00 € 16.00 €
- AOP Saumur Champigny (Bio) 8.00 € 16.00 €
- AOP Côtes du Rhône (Bio) 7.80 € 15.60 €

VINS ROSÉS AOP

	50cl	75cl	1,5L
- C. de Provence Miraval		34 €	68 €
- Provence la Gordonne	18 €	26 €	52 €
- IGP Corse San Pieru		22 €	

VINS BLANCS AOP

Bourgogne	37,5cl	75cl	1,5L
- Chassagne Montrachet		59 €	
- Viré Clessé		31 €	
- Pouilly Fuissé	24€	39 €	
- Chablis	21 €	35 €	
- Chablis 1er Cru		52 €	

Bordelais

- Entre 2 mers	26 €	52 €
- Saint Croix du Mont	28 €	

Alsace

- Gewurztraminer (Bio)	29 €
- Riesling (Bio)	18 € 26 €

Loire

- Pouilly Fumé	34 €
- Chardonnay de Touraine	28 €

VINS ROUGES AOP

Bourgogne	37,5cl	75cl	1,5L
- Chassagne Montrachet		48 €	
- Haute Côte de Beaune		35 €	

Loire

- Saumur Champigny (Bio)	26 €
--------------------------	------

Vallée du Rhône

- Saint Joseph	19 €	32 €
- Côte du Rhône (Bio)		25 €

Beaujolais

- Brouilly	29 €
- Morgon	1L : 29 €

Bordelais

Haut médoc		
- Château Sénéjac		32 €
- L'Héritage de Chasse Spleen	23 €	52 €

Saint Estephe

- Château Les Ormes de Pez		69 €
----------------------------	--	------

Saint Julien

- Sarget de Gruaud Larose		68 €
---------------------------	--	------

Margaux

- La Sirène de Giscours	39 €	69 €
-------------------------	------	------

Pauillac

- Château Lacoste - Borie	66 €	139 €
---------------------------	------	-------

Saint Emilion Grand Cru

- Château Franc la Rose	26 €	39 €	78 €
-------------------------	------	------	------

Lalande Pomerol

- Château La Croix Bellevue	23 €	37 €	74 €
-----------------------------	------	------	------

Côte de Bourg

- Château de Barbe	50cl : 18 €	26 €
--------------------	-------------	------

LA NORMANDIE

- Cidre artisanal «Le père tranquille»

Verre : 4.20 € 25cl : 5.90 € 50cl : 11.00 € 75cl : 14.00 €

- Le pommeau de Normandie 4.60 €
- Le Calvados du Pays d'Auge Roger Groult «Depuis 1960»
- Le 8 ans d'Age 8.00 €
- Le Vénérable (Assemblage de Calvados de plus de 18 ans) 11.00 €
- Le Doyen d'Age (Assemblage de Calvados de plus de 30 ans) 14.00 €
- L'Ancestral (Ass. des plus anciens de cette maison) 18.00 €

CHAMPAGNES

- Grand Siècle Laurent Perrier	75 cl 180.00 €
- Laurent Perrier Brut	70.00 €
- Laurent Perrier Rosé	85.00 €
- L'Intemporel Brut «Mailly» Grand cru	90.00 €

SOFTS ET SODAS

	50cl	1L
- Eau plate Saint Armand	4.00 €	5.50 €
- Eau gazeuse San Pellegrino	5.00 €	6.50 €
- Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Fuzetea, Schweppes tonic et agrumes 33 cl		4.50 €
- Pago Orange, Ananas, Pomme, Abricot, Tomate 20cl		4.50 €
- Sirop à l'eau 25 cl		2.50 €
- Supplément sirop	0.50 €	

BIÈRES BLONDES PRESSION

	25cl	50cl
- Paillette (brassée à Deauville)	3.90 €	7.80 €
- Maredsous (Bière d'Abbaye)	4.90 €	9.80 €
- Panaché ou Monaco	3.90 €	7.80 €
- Picon-Bière	4.90 €	9.80 €

BIÈRES BOUTEILLE

- Rebelle (bière artisanale), Leffe blonde, Hoegarden, Desperados, Corona, Heinekein 00 (sans alcool) 6.50 €