



LA
GALERIE
TERRASSE

NOS PRODUCTEURS PARTENAIRES LOCAUX & RÉGIONAUX



CARTE

Planche côté Mer · 29

Rillettes de maquereau, 4 huîtres de Gouville, chair de tourteau citronnée, pickles de graines de moutarde, cornichons, olives vertes marinées au balsamique

Mackerel rillettes, 4 oysters from Gouville, lemon crab meat, pickled mustard seeds, gherkins, green olives marinated in balsamic

Planche côté Terre · 27

Terrine de canard au Calvados de la Ferme de la Houssaye, assortiment de fromages de la Maison Borniambuc, compotée d'oignons, cornichons, petite salade

Duck terrine with Calvados from the Ferme de la Houssaye, assortment of cheeses from the Maison Borniambuc, onion compote, gherkins, salad

Salade Caesar · 21

Inspirée de la recette originale du restaurant Caesar's de Tijuana

Salade romaine, poulet rôti aux épices rouges, parmesan

Romaine salad, spiced chicken, Parmesan

Chèvre frais de la ferme de Tilly, Petiville · 21

Tomates anciennes, tomates cerises, olives de Kalamata, oignons rouges, vinaigrette thym-citron

Heirloom tomatoes, cherry tomatoes, Kalamata olives, red onions, thyme-lemon vinaigrette

Huîtres de Gouville

Servies avec vinaigre échalote et citron jaune | *with lemon and shallot vinegar*

Par 6 · 17 | Par 9 · 25 | Par 12 · 29

Tartine de légumes grillés · 18

Aubergines, courgettes, poivrons, houmous, compotée d'oignons, pignons, basilic

Eggplants, zucchinis, bell peppers, hummus, onion compote, pine nuts, basil

Tartine de crabe · 23

Chair de tourteau citron confit, mayonnaise légère et relevée au piment d'Espelette, concombre, pickles de chou blanc et carottes, roquette

Crab meat with preserved lemon, light mayonnaise with Espelette pepper, cucumber, pickled white cabbage and carrots, arugula

Accompagnements

Salade verte, vinaigrette moutarde de Dijon · 5

Green salad with Dijon mustard vinaigrette

Assiette de frites · 8

French fries plate



 Végétarien  Sans gluten

Tous nos plats sont faits maison. Prix TTC en euros, service et taxes comprises.
Carte allergènes à disposition. Viandes d'origine française.

Burger normand, frites fraîches · 26

Pain burger maison, steak haché race normande, pickles de chou rouge, mayonnaise au persil, compotée d'oignons au cidre, tomme du Pays d'Auge « Le Fromage de Papa »

Homemade burger bun, minced beef steak, pickled red cabbage, parsley mayonnaise, onion compote with cider, Normandy tomme cheese « Les fromages de Papa »

Burger « Veggie », frites fraîches · 23

Pain burger maison, steak haché de coco et haricots rouges, pickles de chou rouge, mayonnaise au persil, compotée d'oignons au cidre, mimolette

Homemade burger bun, coconut and red bean patty, pickled red cabbage, parsley mayonnaise, cider onion compote, mimolette cheese

MENU ENFANT · 21 (moins de 12 ans) | CHILDREN'S MENU · 21 (under 12 years old)

Steak haché ou Poisson pané servi avec des légumes de saison ou des frites

Mousse au chocolat ou Crumble aux fruits de saison

Jus de pomme ou Jus de poire ou Sirop à l'eau

Minced beef steak or Breaded fish served with seasonal vegetables or fries

Chocolate mousse or Seasonal fruits crumble

Apple juice or Pear juice or Syrup with water

Mousse chocolat | *Chocolate mousse* · 12

Pavlova aux fruits de saison | *Pavlova with seasonal fruits* · 14

Couronne de fruits de saison | *Seasonal fruits plate* · 12

Tarte aux fruits de saison | *Seasonal fruits tart* · 12

Coupe Normande | *Norman-style ice cream cup* · 15

Sorbet pomme, sorbet poire, glace yaourt, caramel onctueux, chantilly

Apple sorbet, pear sorbet, yogurt ice cream, creamy caramel, whipped cream

Coupe fruits rouges | *Red fruits ice cream cup* · 15

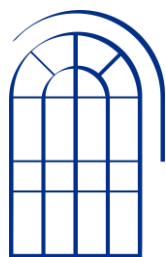
Sorbet fraise, sorbet framboise, sorbet mûre, fruits de saison, chantilly

Strawberry sorbet, raspberry sorbet, blackberry sorbet, seasonal fruits, whipped cream



 Végétarien  Sans gluten

Tous nos plats sont faits maison. Prix TTC en euros, service et taxes comprises.
Carte allergènes à disposition. Viandes d'origine française.



CARTE DES BOISSONS

CO CKT AILS

FLORIST GUMP · 19

Rhum, Lillet blanc, Noilly Prat, liqueur St-Germain, sirop de rose

Rum, Lillet blanc, Noilly Prat, St-Germain liqueur, rose syrup

TAXI GINGER · 19

Tequila, purée de mangue, liqueur de piment d'Espelette, Ginger Ale

Tequila, mango puree, Espelette pepper liqueur, Ginger Ale

BASILIC INSTINCT · 21

Gin, eau-de-vie de framboise, sirop de basilic, purée de framboise, Champagne

Gin, raspberry brandy, basil syrup, raspberry puree, Champagne

PICSO SOUR · 18

Pisco, citron, sucre, blanc d'œuf | *Pisco, lemon, sugar, egg white*

CAÏPIRINHA · 18

Cachaça, citron, cassonade | *Cachaça, lemon, brown sugar*

MOSCOW MULE · 18

Vodka, citron, Ginger beer | *Vodka, lemon, Ginger beer*

APÉROL SPRITZ · 18

Apérol, eau pétillante, Prosecco | *Aperol, sparkling water, Prosecco*

UGO SPRITZ · 18

Liqueur St-Germain, eau pétillante, citron, Prosecco

St-Germain liqueur, sparkling water, lemon, Prosecco



Mocktails

THYM-THYM À TROUVILLE · 14

Gin sans alcool, sirop de thym, pamplemousse, tonic hibiscus

Non-alcoholic gin, thyme syrup, grapefruit, hibiscus tonic

FRAISE CLUB · 14

Martini Vibrante, fraise, citron

Martini Vibrante, strawberry, lemon

HARRY & LES RELIQUES DES FLEURS · 14

Fleur de sureau, concombre, vin pétillant sans alcool

Elderflower, cucumber, non-alcoholic sparkling wine

VINS

Vins blancs | *White wines*

	12cl	37,5cl	75cl
2022 Chablis AOP Jean-Marc Brocard	13	36	52
2022 Pouilly-Fumé domaine Veneau	12	34	50
2020 Sauternes AOP Château du Mayne	12		65

Vins rouges | *Red wines*

2016-18 Haut-Médoc AOP La Demoiselle d'Haut Peyrat	14	34	55
2021 Crozes-Hermitage AOP Signature AB	12	41	62

Vins rosés | *Rosé wines*

2021 Côte de Provence AOP La Vie en Rose, Château Roubine	11		50
2023 Minuty Prestige	14		52



Vins sans alcool

	12cl	75cl
Rosé sans alcool – Nooh by La Coste <i>Non-alcoholic rosé wine</i>	8	36
Vin pétillant sans alcool – French Bloom <i>Non-alcoholic sparkling wine</i>	11	54

Bières

	25cl	33cl	50cl
Sagesse La Reine des Plages	8		13
Sagesse La Tempête normande, Indian Pale Ale		9	
Hoegaarden blanche		9	
Corona		9	

Cidres

FAMILLE DUPONT	33cl	75cl
Cidre bouché	11	
Cuvée Colette Réalisée comme un Champagne		38
Cuvée Réserve Vieillie en fut de chêne		38
FAMILLE GRANDVAL		
Manoir de Grandouet	11	



Champagnes

<i>À la coupe By the glass</i>	12cl
Pommery Brut	21
Pommery Rosé	27
<i>À la bouteille Bottles</i>	75cl
Pommery Apanage Brut	96
Moët & Chandon Brut Impérial	110
Pommery Cuvée 1874	140
Billecart-Salmon Rosé	160
Ruinart Blanc de Blancs	190
Dom Pérignon	420

Softs

	33cl
Coca-Cola / Zéro	8
Limonade	8
Perrier	8
	25cl
Orangina	8
Fuze Tea pêche	8
Oasis	8
Schweppes Tonic ou Agrumes	8
Red Bull	8
Vittel	6



Jus de fruits

Orange, Citron ou Pamplemousse pressé 8

ALAIN MILLIAT

Tomate rouge, Ananas, Fraise, Abricot, Mangue, Pêche 9

Boissons *chaudes*

Expresso 6

Double expresso 9

Thés & Infusions « Betjeman & Barton » 9

