



La
Citadelle
RESTAURANT

34 rue du Port
50400 Granville
Tél : 02 33 50 34 10

Nos Entrées

Soupe de poissons de roche et sa garniture	8,90 €
Croustillant de chèvre aux petits légumes sur méli-mélo de salade	8,70 €
Terrine de poisson marbrée au saumon fumé par nos soins	9,70 €
Foie gras de canard Normand mi-cuit, chutney de figes et abricots	15,00 €
Saumon "Garvadex" et blini de pomme de terre	13,50 €
Carpaccio de lieu façon haddock, rémoulade pomme et céleri	12,50 €

Nos Viandes

Escalopines de volaille au basilic	11,70 €
Pièce de bœuf façon Rossini	17,50 €
Piccatas de veau gratinés, sauce aux champignons des bois	17,00 €
Filet de cannette à peine fumé, sauce infusée à la sauge	15,50 €
Filet mignon de porc aux airelles	13,50 €

Plateau de fromages Normands	5,90 €
avec sa salade et chutney de figes (tradition et héritage)	

Nos Desserts

* Tarte Tatin et sa crème crue Lajoye	
Gratin de fruits sabayon Grand-Marnier	
Nougat glacé au coulis de fruits rouges	
Feuillantine aux fruits de saison, crème chibouste	
Dame blanche	7,30 €
Carpaccio d'ananas et son sorbet maison	
Macaron chocolat ganache au gingembre	
Crème flambée au parfum du moment	
Sorbets et glaces et leurs palets maison	

* *A commander en début de repas*

Prix nets

Nos Fruits de Mer

Le plateau de fruits de mer 'Citadelle'

Un moment de bonheur, de saveur, de fraîcheur	
huîtres, bulots, bigorneaux, étrilles, langoustines, tourteau ou	
2 personnes	59,00 €
1 personne	31,00 €
Le plateau avec homard de Chausey env. 500 g (2 pers.)	96,00 €
Assiette de crevettes roses (110 g)	8,00 €
Huîtres de la Manche N°3 moyennes Les 6	9,00 €
Huîtres de la Manche N°3 moyennes Les 12	14,00 €
Bulots Granvillais	11,00 €
Tourteau ou araignée sauce mayonnaise (selon saison)	14,00 €
Assiette de fruits de mer (1 pers.)	17,70 €
Langoustines, sauce mayonnaise (environ 400 g)	16,20 €
Homard de Chausey grillé, sauce mousseline	
la pièce env. 500 g les 100 g	12,00 €

Nos Poissons

Papillote de lieu façon haddock au piment doux d'Espelette	13,90 €
Paupiette de raie au lard à la fleur de Meaux	15,50 €
Choucroute de la mer sauce crémeuse	14,90 €
Panaché de poissons fins selon le marché, jus d'étrilles crémé	20,50 €
Médailles de lotte sauce citron et gingembre	22,00 €
Filets de rougets barbet aux herbes croustillantes	22,00 €
Fricassée de Saint-Jacques à la Normande (en saison)	22,00 €
Filet de bar sauvage façon plancha, sauce vierge	22,00 €
Poisson plat du marché (barbue, turbot ou sole selon l'arrivage	
mais sauvage), cuit meunière, grillé ou façon plancha	23,00 €

Menu enfant (- 12 ans)

Petite pièce de bœuf, escalope de volaille ou filet de poisson	
Glace 2 boules et leurs palets maison	
un jus de fruit	10 €

Prix nets

"Citadelle"

Carpaccio de lieu façon haddock, rémoulade de pomme et céleri

ou Assiette de fruits de mer

ou Foie gras de canard Normand mi-cuit,

chutney de figues et abricots

ou 9 huîtres de la Manche N°3

ou Langoustines sauce mayonnaise

Filet de canard à peine fumé, sauce infusée à la sauge

ou Médaillons de lotte, sauce citron et gingembre

ou Piccatas de veau gratinés, sauce aux champignons des bois

ou Panaché de poissons fins du marché, jus d'étrilles crémé

ou Pièce de bœuf façon Rossini

ou Filet de bar sauvage façon plancha, sauce vierge

* Tarte Tatin et sa crème crue Lajoye

ou *Gratin de fruits sabayon Grand-Marnier

ou Nougat glacé au coulis de fruits rouges

ou Feuillantine aux fruits de saison, crème chibouste

ou Dame blanche

ou Carpaccio d'ananas et son sorbet maison

ou Macaron chocolat ganache au gingembre

ou Crème flambée au parfum du moment

ou Sorbets et glaces et leurs palets maison

28,50 €

Prix nets

"Affaires"

Croustillant de chèvre aux petits légumes,
sur méli-mélo de salade

ou 6 huîtres de la Manche N°3

ou Bulots Granvillais mayonnaise

ou Terrine de poisson marbrée au saumon fumé par nos soins

ou Soupe de poissons de roche et sa garniture

Filet mignon de porc aux airelles

ou Papillote de lieu façon haddock au piment doux d'Espelette

ou Escalopines de volaille au basilic

ou Choucroute de la mer sauce crémeuse

ou Pièce de bœuf au vin réduit et oignons rouges

ou Paupiette de raie au lard à la fleur de Meaux

*Gratin de fruits de saison, sabayon au Grand-Marnier

ou *Tarte Tatin et sa crème crue Lajoye

ou Nougat glacé au coulis de fruits rouges

ou Dame blanche

ou Glaces ou Sorbets et ses palets maison

* *A commander en début de repas*

Entrée + Plat + Dessert = 23 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert = 16,50 €

(sauf samedi soir, dimanche midi et veille férié)

Prix nets