

RESTAURANT

VILLERS-SUR-MER

LE CELTIC

PLACE DE JEANNE D'ARC - 14640 VILLERS SUR MER

02 31 87 41 46



NOS APÉRITIFS

Kir Royal 12cl	11,00€
Kir Pétillant 12cl	7,40€
Kir Vin blanc 12cl	4,60€
Kir Normand 12cl	4,90€
Coupe de Champagne 12cl	10,00€
Porto rouge ou blanc 5cl	5,40€
Pommeau 5cl	5,40€
Martini rouge ou blanc 5cl	5,60€
Ricard 2cl	4,00€
Americano 12cl	9,90€

NOS BIÈRES

Bière sans alcool 25cl	4,10€
Desperados 33cl	6,20€
Chouffe Bière du mineur 33cl	6,50€

NOS PRESSIONS

	25cl	50cl
Paulaner	4,90€	9,20€
Picon	4,70€	8,80€
Panaché	5,00€	8,50€

NOS WHISKIES

	2cl	4cl
Campbell	5,20€	9,00€
Jack Daniel's	5,50€	10,00€
Oban	6,20€	11,00€

NOS CIDRES

Cidre Brut 12cl	4,80€
Cidre Brut 75cl	15,80€

NOS SOFTS

Coca-Cola Original / Zéro / Cherry 33cl	5,00€
Sprite 25cl	4,80€
Orangina / Tropic / Fuze Tea 25cl	5,00€
Schweppes Tonic / Agrumes 25cl	5,00€
Jus de fruits 25cl	5,00€
Orange, ananas, abricot, tomate	
Jus de pomme 25cl	5,00€
Limonade 33cl	4,50€
Sirop à l'eau 25cl	3,00€
Grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, violette, kiwi, orgeat, cerise, cassis	
Diabolo 25cl	4,80€
Vittel 25cl	3,40€
Vittel 50cl	4,90€
Vittel 1L	7,00€
San Pellegrino 50cl	4,90€
San Pellegrino 1L	7,00€
Perrier 33cl	5,00€

NOS COCKTAILS

Spritz 25cl	9,90€
Spritz Champagne 25cl	12,00€
Mojito 25cl	10,00€
Mojito Royal 25cl	12,00€
Cocktail de jus de fruits 20cl	9,00€
<i>Mélange de jus de fruits & once de grenadine</i>	
Cocktail Le Celtic 12cl	11,00€
<i>Crème de cassis, pommeau & pétillant</i>	
Gin Tonic 25cl	11,00€
Virgin Mojito 25cl	9,00€

NOS DIGESTIFS

Cognac VF 4cl	9,50€
Poire William 4cl	9,50€
Armagnac 3 ans d'âge 4cl	9,50€
Calvados classic 4cl	6,00€
Get 27 4cl	8,00€
Get 31 4cl	8,00€
Limoncello 4cl	8,00€
Bailey's 4cl	8,00€

NOS MENUS

Servis de 12h à 14h et de 19h à 21h

Entrée + Plat + Dessert	24,90€
Entrée + Plat <u>ou</u> Plat + Dessert	19,90€

Entrée au choix

La Pomme Normande (salade, andouille, camembert)
Ravioles de saumon et bisque
Piémontaise maison
6 Huîtres de Normandie (*supplément 5€*)
Filet de maquereau, pomme de terre et moutarde

Plat au choix

Pièce du boucher sauce poivre, frites
Aile de raie aux câpres, légumes vapeur
Poisson du moment, tagliatelles sauce beurre citronné
Paleron de boeuf braisé et son jus, écrasé de pommes de terre

Dessert au choix

Tarte crumble maison
Panna cotta maison
Cheesecake spéculoos
Crème brûlée



Pour les enfants (jusqu'à 12 ans) 12,00€

Sirop à l'eau
Nuggets de poisson **ou** Nuggets de poulet **ou** Steak haché
Une boule de glace

Prix nets, taxes et services compris. La maison ne fait pas crédit et n'accepte pas les chèques. La liste des allergènes est disponible sur demande.

À PARTAGER

Accras de morue , sauce tartare maison	9,00€	Beignets de calamars , sauce tartare maison	9,00€
Onions Rings , sauce barbecue	9,00€		

NOS ENTRÉES

Foie gras maison	19,00€	Gratiné de Saint-Jacques	14,00€
Soupe de poissons & sa rouille maison	11,90€		
Friture d'éperlans , sauce tartare maison	13,00€		

NOS SALADES

Salade Normande	16,50€
<i>Salade, tomate, oignons, andouille, pommes et brick de camembert</i>	

NOS VIANDES

Pièce du boucher & frites	17,50€	Risotto de coquillettes au comté, jambon à l'os	17,00€
Paleron de boeuf braisé , écrasé de pommes de terre	16,00€		
Entrecôte sauce Roquefort & frites	26,00€		

NOS POISSONS

St-Jacques normandes , écrasé de pommes de terre	23,00€	Poisson du moment & tagliatelles beurre citronné	16,50€
Pavé de saumon & risotto au curry	19,00€	Aile de raie aux câpres & légumes vapeur	17,00€

NOS MOULES

Marinières , frites	17,00€	À la crème , frites	18,00€
Roquefort , frites	18,00€	Moules enfants , frites	9,50€

NOS FRUITS DE MER

Assiette de la mer	25,00€	Assiette de bulots , mayonnaise maison	16,00€
<i>Bulots, crevettes,, 1/2 tourteau, huîtres</i>		Assiette de crevettes roses	
Les huîtres 6 / 9 / 12	14,00€/19,00€/24,00€	6 / 12	8,50€ / 16,50€
		Tourteau entier	17,50€

NOS SUPPLÉMENTS

Garniture : Salade, riz, pommes vapeur, frites, purée maison, tagliatelles, légumes vapeur	4,50€	Sauce : Normande, tartare, Roquefort, comté, barbecue et camembert	1,50€
---	-------	---	-------

NOS DESSERTS

Île flottante maison	8,00€
Baba au rhum	8,90€
Cheesecake spéculoos maison	9,00€
Café gourmand (4 mignardises)	9,50€
Thé gourmand (4 mignardises)	11,00€
Crème brûlée	9,00€
Panna cotta maison	9,00€
Teurgoule fermière	8,00€

NOS BOISSONS CHAUDES

Café / Décaféiné / Allongé	2,90€
Café noisette	3,20€
Café crème	4,60€
Double espresso	4,90€
Thé / Infusion	4,50€
Cappuccino	5,00€
Chocolat chaud	4,50€
Irish Coffee	11,00€
Calva Coffee	11,20€

NOS GLACES

Nos parfums : Vanille, chocolat, poire, pistache, menthe chocolat, rhum-raisin, caramel beurre salé, pomme, fraise, framboise, noisette

1 boule	2,70€	Coupe café liégeois	9,00€
2 boules	4,90€	<i>2 boules café, 1 boule vanille, sauce café & chantilly</i>	
3 boules	6,80€	Trou normand	11,00€
Dame blanche	9,00€	<i>2 boules pomme, Calvados</i>	
<i>3 boules vanille, sauce chocolat & chantilly</i>		Coupe Colonel	11,00€
Coupe chocolat liégeois	9,00€	<i>2 boules citron, Vodka</i>	
<i>2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat & chantilly</i>		Coupe Celtic	9,00€
Coupe caramel liégeois	9,00€	<i>1 boule chocolat, 1 boule caramel au beurre salé, 1 boule vanille, sauce caramel, chantilly & speculoos</i>	
<i>2 boules caramel au beurre salé, 1 boule vanille, sauce caramel & chantilly</i>		Supplément chantilly ou coulis	1,50€
Coupe Brésilienne	10,50€		
<i>2 boules noisette, 1 boule vanille, sauce caramel, cacahuètes caramélisées</i>			

PROVENANCE DE NOS PRODUITS LOCAUX

TEURGOULE FERMIERE

Ferme le Bois-Aulnay, Gonneville-sur-Mer

LES MOULES

Bouchot, Manche

LA SOUPE DE POISSON

Fabrication normande à Dieppe, Seine-Maritime

LES HÛÎTRES

Christophe Lévêque à Asnelles, Calvados

LES FRUITS DE MER

Le bateau Le Haka à Ouistreham, Calvados

Toutes nos viandes bovines sont d'origine Française.

Prix nets, taxes et services compris. La maison ne fait pas crédit et n'accepte pas les chèques. La liste des allergènes est disponible sur demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

CARTE DES VINS

ROUGES

 12 cl  75 cl

Saint-Nicolas de Bourgueil (Loire)	5,90€	23,00€
Sancerre Rouge (Loire)	-	28,00€
Saumur Champigny (Loire)	-	25,00€
Pessac Léognan (Bordeaux)	8,00€	35,00€
Chateau Latour (Bourgogne)	8,00€	34,00€

BLANCS

 12 cl  75 cl

Chardonnay (Bourgogne)	-	22,00€
Sancerre (Loire)	8,00€	36,00€
Muscadet (Loire)	5,50€	24,00€
Pouilly Fumé (Loire)	-	36,00€
Chablis (Bourgogne)	8,00€	38,00€

ROSÉS

 12 cl  75 cl

Château la Seigneurie	6,00€	27,00€
Possessions	-	24,00€
Bandol	-	29,00€

VINS PICHETS

12cl 25cl 50 cl

Chardonnay	5,00€	7,50€	14,00€
Cinsault	5,00€	7,50€	14,00€
Merlot	5,00€	7,50€	14,00€