

# LES FRÉGATES

HÔTEL - BRASSERIE - RESTAURANT



*L'équipe des FREGATES à le plaisir de vous accueillir dans un cadre chaleureux, pour vous faire découvrir ses plats de saisons, dans le respect des traditions culinaires.*



*La majorité de nos produits sont fait maison.*

*Nous nous efforçons à utiliser un maximum de produits locaux.*

*Nous utilisons principalement des produits frais, donc les temps de cuisson peuvent engendrer des délais de service.*

**Tous nos prix sont TTC. sans les boissons**

# A LA CARTE

## LES TAPAS

<b>Pépites d'encornets frits</b> , <i>mayonnaise maison à l'ail, citron vert et coriandre</i>	<b>8,00 €</b>
<b>Accras de morue</b> , <i>mayonnaise maison à l'ail, citron vert et coriandre</i>	<b>8,00 €</b>
<b>Tapas charcuterie</b> , <i>Cecina de bœuf, jambon réserva Duroc de Batallé, chorizo Ibérique, saucisson à la truffe</i>	<b>12,00 €</b>
<b>Tapas fromage</b> , <i>Livarot AOP, Neufchâtel AOP, Camembert AOP, Pont-l'Évêque AOP, Comté AOP et confiture de figes</i>	<b>12,00 €</b>
<b>Tapas mixte, (pour 2 à 4 personnes)</b> <i>Jambon Duroc, chorizo ibérique, saucisson à la truffe, cecina de bœuf, Comté AOP, tomme de Savoie, Pont-l'Evêque AOP</i>	<b>19,00 €</b>

## LES FRUITS DE MER, *suiuant arrivage*

<b>6 Huîtres</b> , <i>n°2 de Tatihou (origine : Saint Vaast, France)</i>	<b>16,00 €</b>
<b>12 Huîtres</b> , <i>n°2 de Tatihou (origine : Saint Vaast, France)</i>	<b>29,00 €</b>
<b>Petite assiette de bulots et/ou crevettes grises et/ou roses</b>	<b>11,00 €</b>
<b>Grande assiette de bulots et/ou crevettes grises et/ou roses</b>	<b>17,00 €</b>
<b>Assiette de crevettes et langoustines</b>	<b>19,00 €</b>
<b>1/2 Tourteau</b> , <i>mayonnaise maison</i>	<b>18,00 €</b>
<b>Assiette de fruits de mer</b> , <i>3 Huîtres, 150 g bulots, 50 g crevettes grises et 6 crevettes roses, 1 langoustine, 2 amandes</i>	<b>29,50 €</b>
<b>Plateau de fruits de mer</b> <i>1/2 Tourteau, 6 huîtres, 300 g bulots, 100 g crevettes grises et 7 crevettes roses, 3 langoustines, 4 amandes.</i>	<b>49,50 €</b>

## LES ENTRÉES

<b>Terrine de saison</b>	<b>10,50 €</b>
<b>Œuf cocotte</b> , <i>coppa fumé</i>	<b>10,50 €</b>
<b>Soupe de poissons</b> <i>et ses accompagnements</i>	<b>10,50 €</b>
<b>Poireaux grillés</b> , <i>vinaigrette aux agrumes et paprika fumée</i>	<b>10,50 €</b>
<b>Brioche au haddock</b> , <i>salade d'endives et pomme granny, vinaigrette à l'huile de noix</i>	<b>11,20 €</b>
<b>Foie gras maison</b> , <i>pain d'épice maison, compoté d'oignon et chutney d'abricot</i>	<b>14,00 €</b>
<b>Cassolette de pétoncles</b> , <i>salade de jeune pousse</i>	<b>13,50 €</b>
<b>Gravlax de saumon à la betterave</b> , <i>gel citron, salade d'endives</i>	<b>12,00 €</b>

## A LA CARTE

### LES MOULES 900 gr, suivant qualité et arrivage

<b>Moules à la marinière</b> avec frites et / ou salade	<b>16,50 €</b>
<b>Moules à la crème</b> avec frites et / ou salade	<b>17,50 €</b>
<b>Moules au chorizo</b> avec frites et / ou salade	<b>17,50 €</b>
<b>Moules au camembert</b> avec frites et / ou salade	<b>18,50 €</b>
<b>Moules au curry</b> avec frites et / ou salade	<b>18,50 €</b>
<b>Moules au roquefort</b> avec frites et / ou salade	<b>18,50 €</b>
Supplément portion de frites ou salade verte	<b>2,50 €</b>

### LES POISSONS

<b>Fish &amp; Chips</b> , sauce tartare.	<b>Simple : 18,00 €</b>	<b>Double : 23,00 €</b>
<b>Filet de julienne</b> , mélange de trois riz, sauce vin blanc		<b>24,00 €</b>
<b>Aile de raie</b> , sauce poivron, pomme de terre tournées Carottes et oignons caramélisés		<b>24,00 €</b>
<b>Poêlée de St Jacques et crevettes</b> , sauce coco, risotto crémeux Champignons et betteraves rôties		<b>28,00 €</b>
<b>Filet de Turbo</b> , sauce champagne, mélange de trois riz, artichauts Betteraves rôties		<b>28,00€</b>
<b>Choucroute de la mer</b> , sauce aux baies, (Saumon, haddock, julienne, crevettes, moules, langoustine)		<b>31,50 €</b>

### LES VIANDES

<b>Andouillette</b> , sauce moutarde à l'ancienne, frites et salade	<b>17,00 €</b>
<b>Tripes à la normande</b> , frites	<b>18,00 €</b>
<b>Côte de cochon basse température</b> , pomme de terre tournées Carottes, champignons, sauce au choix	<b>18,00 €</b>
<b>Joue de bœuf confite</b> , sauce vin rouge, Mousseline patate douce, artichauts et carottes	<b>20,00 €</b>
<b>Entrecôte Normande grillée</b> (environ 300 g, Origine France) Accompagnée de frites et salade <b>Sauce au choix</b> : poivre, camembert, roquefort, béarnaise	<b>27,00 €</b>

### LES BURGERS

<b>Burger Traditionnel</b> , Pain burger, oignon, tomate, steak, cheddar, sauce miel moutarde	<b>18,50 €</b>
<b>Burger Normand</b> , Pain burger, oignon, tomate, steak, camembert, sauce miel moutarde	<b>18,50 €</b>

## A LA CARTE

### LES BOWLS

**18,80 €**

**BUFFALA**, *Mozzarella de bufflonne, quinoa, concombres, avocat, trio de poivrons, tomates*

**POULET**, *Croustillants de poulet aux Corn Flakes, quinoa, concombres, avocat, trio de poivrons, tomates*

**VEGETARIEN**, *Concombres, tomates, quinoa, trio de poivrons, avocat et pomme grenaille*

Vinaigrette au choix : *sésame ou nature*

### ASSIETTE DE FROMAGES

**2 fromages Normands**, *salade*

**8,50 €**

**4 Fromages Normands**, *salade*

**10,80 €**

### LES DESSERTS    *la majorité de nos desserts sont fait maison*

**Dessert du moment** **9,00 €**

**Clafoutis à la cerise**, *glace cerise*, **10,50 €**

**Mille-feuille chocolat au lait**, *crumble chocolat et glace noisette*, **11,50 €**

**Pommes en déclinaison**, *pommes caramélisées, mousse pomme vanille*, **11,50 €**

*Gel pomme, compotée pomme calvados, sablé breton*

**Entremet noisette et clémentine**, **11,80 €**

**Éclair ananas, passion**, **12,80 €**

**Café ou thé gourmand**, **12,80 €**

#### Nos gaufres (Liège ou Bruxelles) :

**Sucre** **5,20 €**

**Crème Fouettée** **5,80 €**

**Caramel Beurre Salé** **5,80 €**

**Nutella** **6,00 €**

### LES GLACES ET SORBETS, *Artisanaux de la Ferme de ST VAAST DIEPPEDALLE*

#### GLACES

*Café*

*Bénédictine*

*Pistache*

*Menthe Chocolat*

*Noisette*

*Vanille*

*Rhum raisins*

*Chocolat avec copeaux de chocolat*

*Caramel au beurre salé*

*Vanille Pécan sauce caramel*

#### SORBETS

*Fraise*    1 boule    **3,80 €**

*Citron*    2 boules    **6,20 €**

*Mangue*    3 boules    **8,00 €**

*Framboise*    Crème fouettée    **2,20 €**

*Cerise*

*Pour toutes restrictions, allergies ou intolérances nous vous recommandons de le préciser lors de la prise de commande*

**MENU ENFANT 12,80 €** *(Jusqu'à 11 ans)*

**Plat au choix**



**Burger steak avec** *frites ou salade*

*Ou*

**Moules** *à la marinière ou à la crème, frites*

*Ou*

***Fish and chips***

*Ou*

**Croustillants de poulet** *aux Corn Flakes, frites ou crudités*

**Pour la gourmandise**

**Une boule de glace de la ferme**

*Ou*

**Une gaufre au sucre**

*Ou*

**Un yaourt de la ferme**

*Ou*

**Un fruit**

**MENU A 29,00 €** non servi en terrasse

Tous nos prix sont TTC sans les boissons

**Pépites d'encornets frits**

*Mayonnaise maison à l'ail, citron vert et coriandre*

**Ou**

**Accras de morue**

*Mayonnaise maison à l'ail, citron vert et coriandre*

**Ou**

**Terrine de saison**



**Simple Fish and Chips**

*Avec frites ou salade*

**Ou**

**Pièce de Bœuf (race Simmental, origine France)**

*Frites et sauce au choix poivre ou camembert*

**Ou**

**Andouillette**, sauce moutarde à l'ancienne, frites



**Clafouti cerise, glace cerise**

**Ou**

**Glace 2 boules**

**Ou**

**Dessert du moment**

**MENU SAVEUR A 39,00 €** non servi en terrasse

**Brioche au haddock,**

*Salade d'endives et pomme granny, Vinaigrette à l'huile de noix*

Ou

**Œuf cocotte,** *coppa fumée,*

Ou

**Poireaux grillés,**

*Vinaigrette aux agrumes et paprika fumée*



**Tripe à la normande,** *frite*

Ou

**Côte de cochon cuite basse température,**

*Pomme de terre tournées, carottes, champignons*

Ou

**Aile de raie,** *sauce poivron ,*

*Pomme de terre tournées, carottes, Oignons caramélisés*



**Mille-feuille chocolat au lait,** *crumble chocolat, glace noisette*

Ou

**Pommes en déclinaison,** *pommes caramélisées, mousse pomme-vanille, Gel pomme, compotée pomme calvados, sablé breton*

Ou

**Café gourmand,**

**MENU PLAISIR A 49,00 €** non servi en terrasse

**Foie gras maison,**

*Pain d'épice, Compoté d'oignon, chutney d'abricot*

Ou

**Cassolette de pétoncles,** *salade de jeune pousse*

Ou

**Gravlax de saumon à la betterave**

*Gel citron, salade d'endives*



**Poêlée de St Jacques et crevettes,** *sauce coco*

*Risotto crémeux, champignons et betterave rôtie*

Ou

**Joue de bœuf confite,**

*Sauce vin rouge, mousseline patate douce, artichauts et carottes*

Ou

**Filet de Turbot,**

*Sauce champagne, mélange de trois riz, artichauts, betteraves rôties,*



**Duo de fromages Normands** *et salade*



**Éclair ananas passion**

Ou

**Entremet noisette clémentine,** *glace vanille pécan*

Ou

**Café gourmand**

## NOS PARTENAIRES



### Le Vin

Champagne JOLY	51700	Troissy
Maison J. SOULEAU	33170	Gradignan
Cidre Hamel	76450	Vittefleur
Maison KIENTZ	67650	Blienschwiller
Domaine de la sœur Cadette	88450	St Père
Olivier Alain EARL viticulteur	44330	Vallet



### Les Produits de la mer

Cougal - Côte Mer	76000	Rouen
-------------------	-------	-------



### Le Pain

Boulangerie - Les Délices de Julien	76460	Saint Valéry en Caux
-------------------------------------	-------	----------------------



### Les Fruits et Légumes

Roda fruits (MIN)	76000	Rouen
-------------------	-------	-------



### Glace Artisanal

Glace de la Ferme FOLLET	76450	Saint-Vaast-Dieppedalle
--------------------------	-------	-------------------------