

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

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

LES FRUITS DE MER, *sui vant arrivage*

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

LES ENTRÉES

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

A LA CARTE

LES MOULES 900 gr, suivant qualité et arrivage

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

LES POISSONS

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

LES VIANDES

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

LES BURGERS

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

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
--------------------------	-------	-------------------------