

NAVIO

par Maison Plantrou

LA CARTE D'ÉTÉ

Tous nos plats réalisés par le chef Grégory Plantrou évoluent en fonction des saisons.
All our dishes prepared by chef Grégory Plantrou change with the seasons.

À PARTAGER

12 €

LES CHURROS

Churros de pommes de terre et mayonnaise piquante.
Potato churros and spicy mayonnaise.

LES HUÎTRES

6 huîtres de Veules-les-Roses (Normandie) n°3, vinaigre à l'échalote, beurre demi-sel.
6 oysters from Veules-les-Roses (Normandy) no. 3, shallot vinegar, semi-salted butter.

LA GRANDE ASSIETTE DE FROMAGES

Assortiment des 4 A.O.P normands (Camembert, Neufchâtel, Livarot, Pont-l'Évêque).
Norman cheese assortment (big one).

L'ANDOUILLE

Assiette de véritable andouille de Vire (Normandie).
Plate of real Vire andouille (Normandie).

LES INTEMPORELS

LE TOURNEDOS OU LE ROSSINI

Tournedos jus au poivre vert classique ou façon Rossini (foie gras poêlé). 26 €
200g de viande de boeuf accompagné de frites, ou d'un wok de légumes verts. Rossini +3€
200g of beef served with fries, or vegetable wok (pan-fried foie gras +3€)

LA CÉSAR

Salade romaine, tender de poulet, oeuf poché, lard tranché, câpres et copeaux de parmesan. 19 €
Romaine lettuce, chicken tender, poached egg, sliced bacon, capers and parmesan.

LE CHICOUF (pour les enfants de - de 10 ans)

14 €

Tenders frites + glace au cookie
Tenders with fries + cookie ice cream (for children under 10 years)

FORMULES

ENTRÉE + PLAT
ou
PLAT + DESSERT

28 €

ENTRÉE
+ PLAT
+ DESSERT

35 €

ENTRÉES

8 €

LE PAIN PERDU

Pain de campagne à la tomate et burrata.
Country bread with tomato and burrata.

LE GASPACHO

Melon à la menthe, feta et jambon de Lessay.
Melon gazpacho with mint, feta and Lessay smoked ham.

L'OEUF MAYO

Oeuf mayonnaise à la truffe et au parmesan.
Egg, truffle mayonnaise and parmesan.

PLATS

22 €

LA VIANDE

Carré de cochon, petit épeautre au chorizo, poivron, oignon rouge et jus corsé.
Rack of pork, spelt with chorizo, pepper, red onion and sauce.

LE POISSON

Pavé de truite, wok de légumes (courgettes, fenouil, brocolis, oignons rouges), coriandre, bouillon au curry vert et au lait de coco. Trout, wok-fried vegetables (zucchini, fennel, broccoli, red onions), coriander, green curry and coconut milk broth.

LE LÉGUME

Polenta crémeuse, légumes d'été à la chermoula (aubergine, courgette, tomate, céleri, câpres et cranberry). Creamy polenta, summer vegetables with chermoula (eggplant, zucchini, tomato, celery, capers and cranberry).

DESSERTS

8 €

LA PETITE ASSIETTE DE FROMAGES

Assortiment des 4 A.O.P normands (Camembert, Neufchâtel, Livarot, Pont-l'Évêque).
Normand cheese assortment (little one).

LE CITRON

Cake au citron, mousse et citron confit.
Lemon cake, mousse and candied lemon.

LA PÊCHE

Tarte aux pêches, crème diplomate, et sablé breton.
Peach tart, diplomat cream, and Breton shortbread.

LE CHOCOLAT

Dés de brownie, glace chocolat Valrhona, émulsion à la vanille de Madagascar.
Brownie cubes, Valrhona chocolate ice cream, Madagascar vanilla emulsion.