

NAVIO

par Maison Plantrou

LA CARTE D'HIVER

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

LES CHURROS

12 €

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

LA GRANDE ASSIETTE DE FROMAGES

13 €

Assortiment de 3 A.O.P normands (Camembert, Neufchâtel, Livarot).
Norman cheese assortment (big one).

LA GRANDE ASSIETTE DE JAMBON

12 €

Jambon fumé de Lessay (Normandie)
Lessay smoked ham (Normandie)

ENTRÉES

LE P'TIT WELSH

9 €

Dés de jambon blanc, béchamel au maroilles, croûtons et cheddar.
Diced cooked ham, maroilles béchamel sauce, croutons and cheddar.

LA SOUPE

8 €

Soupe à l'oignon gratinée au comté.
French onion soup topped with comté cheese.

L'OEUF MAYO

9 €

Oeuf mariné au soja, mayonnaise wasabi, et oeufs de truite.
Soy-marinated egg, wasabi mayonnaise, and trout roe.

LES HUITRES

13 €

6 huîtres n°3, poivre, vinaigre à l'échalote, beurre demi-sel.
6 oysters no. 3, pepper, shallot vinegar, semi-salted butter.

PLATS

LE POISSON

Aile de raie, lentilles vertes du Puy, royal de carottes pourpres, beurre blanc et câpres. 23 €
Ray wing (fish), Puy green lentils, purple carrots, white butter and capers.

LA VIANDE

Demi magret de canard, mousseline de butternut, frites de polenta au parmesan, jus au poivre vert. 23 €
Half duck breast, butternut mousseline, polenta fries with parmesan, green pepper sauce.

LE LEGUME

Risotto aux shiitakés et parmesan, portobello pané, et crème d'épinards au vin blanc. 21 €
Shiitake and parmesan risotto, breaded portobello mushroom, and spinach cream with white wine.

LA PIECE DU BOUCHER

Onglet de boeuf Black Angus, jus au poivre vert, frites de pommes de terres. 27 €
Black Angus beef steak, green pepper sauce, potato fries.

DESSERTS

LA PETITE ASSIETTE DE FROMAGES

Assortiment des 3 A.O.P normands (Camembert, Neufchâtel, Livarot). 9 €
Normand cheese assortment (little one).

LE FRUIT

Pavlova à la mangue, coulis passion. 8 €
Mango pavlova with passion fruit coulis.

LE CHOCOLAT

Marquise au chocolat, émulsion chaude, et noisettes torréfiées. 8 €
Light chocolate cream, hot emulsion, and roasted hazelnuts.

LA NOISETTE

Paris-Brest, crème au pralin. 9 €
Paris-Brest, light praline cream.

MENU ENFANT

LE CHICOUF (pour les enfants de - de 10 ans) 14 €

Tenders de poulet accompagnés de frites + deux boules de glaces au choix
For children under 10 - Pork tenderloin with fries + ice cream of your choice