

Les Desserts

PUDDING
(légèrement tiédi), aux pépites de chocolat et crème anglaise

ÎLE FLOTTANTE
Lit de crème anglaise accompagné d'un coulis au caramel au beurre salé et d'amandes

COEUR COULANT AU CHOCOLAT
Coulis de caramel au beurre salé et chantilly

DUNES DE RIVA ♥
Choux chantilly, chocolat chaud

CRÈME BRÛLÉE
Crème à la vanille (bien froide), servie avec une croute tiède juste caramélisée

PROFITEROLE REVISITÉE
Gros chou garni de glace vanille, d'amandes grillées, de chantilly et de chocolat maison

CHOU AUX SAVEURS NORMANDES ♥
Gros chou garni de pommes caramélisées, accompagné d'une sauce caramel au beurre salé, de glace vanille et de chantilly

Les Desserts Gourmands de La Moulerie

Boisson au choix, accompagnée d'un assortiment de desserts : crème brûlée, Dunes de Riva, île flottante aux amandes

CAFÉ GOURMAND	9,90€
THÉ GOURMAND	9,90€
CAPPUCCINO GOURMAND	13,90€
DIGESTIF GOURMAND	13,90€
CHAMPAGNE GOURMAND	15,90€

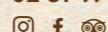
Les Boules de glace

Parfum au choix : vanille, chocolat, caramel, pistache, café, pomme, framboise, nougat, citron

1 BOULE DE GLACE	2,00€
2 BOULES DE GLACE	3,50€
3 BOULES DE GLACE	5,10€



5 Place Alfred Thomas 14150 OUISTREHAM-RIVA-BELLA
02 31 97 17 43



Les prix sont indiqués en Euros, nets, TVA incluse, service compris.

Un cahier des allergènes éventuels contenus dans les plats de la carte se tient à votre disposition sur demande au personnel.

*Tous nos produits sont cuits et préparés maison, sauf les fonds de sauce, les frites qui arrivent blanchies et coupées, la soupe de poissons et la crème anglaise.

MENU



La Moulerie

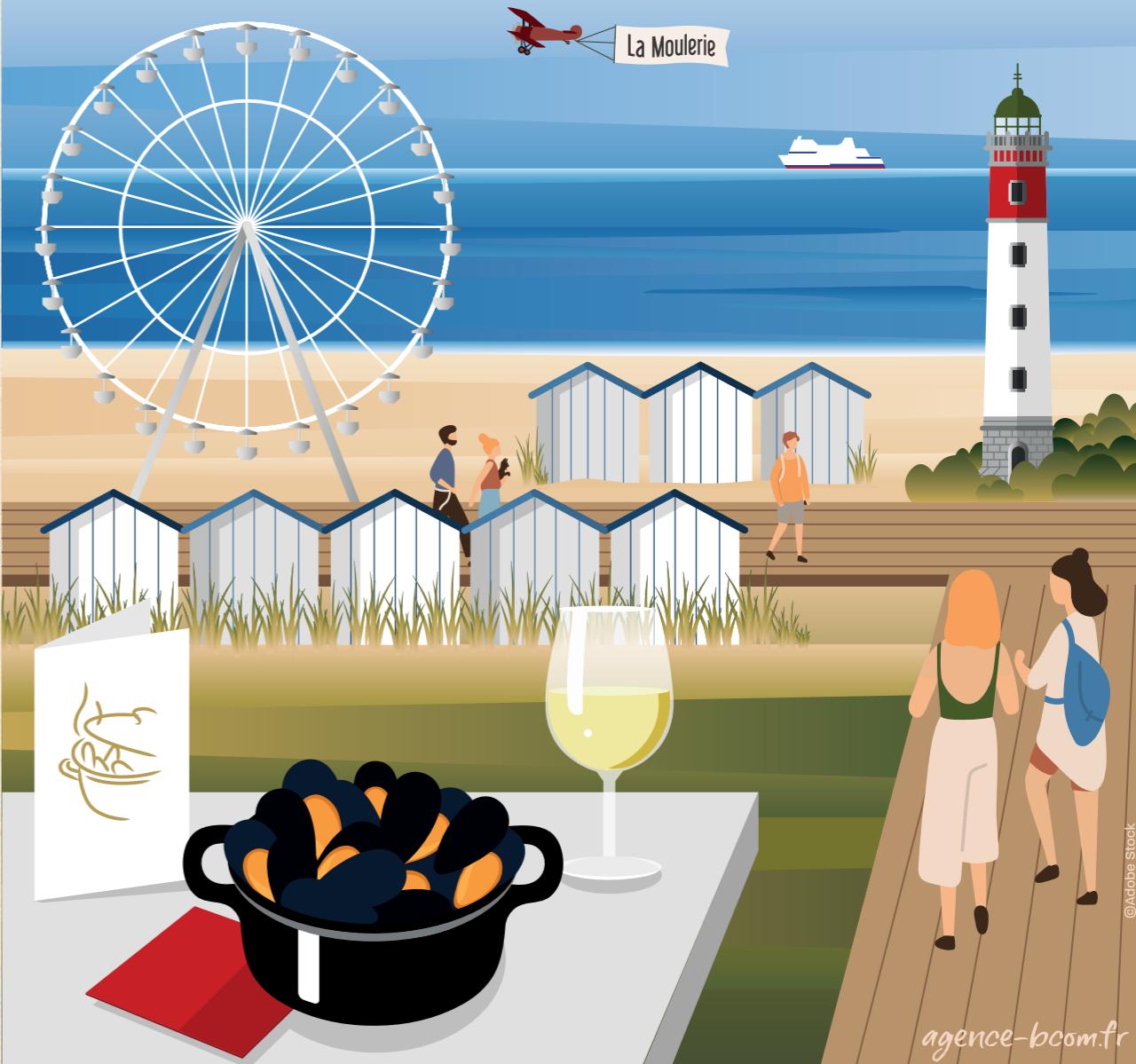
OUVERT 7J/7

SAISON AUTOMNE-HIVER 2025-2026

RESTAURANT-BRASSERIE | MOULES-FRITES & FRUITS DE MER | POISSONS & VIANDES | GALETTES

Brasserie traditionnelle

OUISTREHAM RIVA-BELLA



Idée à partager

24,90€

LA PLANCHE M ❤

Rillettes de saumon maison, saumon gravlax maison, foie gras maison, jambon sec du Cotentin, mayonnaise, chutney de pommes au cidre.

Entrées & Fruits de mer

ASSIETTE DE MOULES, PERSILLADE	7,90€	COCOTTE DE SAUMON	15,90€
RILLETTES DE SAUMON MAISON	7,90€	Pavé de saumon snacké, sauce curry jaune et pommes de terre vapeur	
ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS	7,90€	TARTARE DE SAUMON	15,90€
Camembert, Pont-l'Évêque, Livarot sur lit de salade aux noix		Pommes, échalote, aneth, frites et salade	
CAMEMBERT DE NORMANDIE RÔTI	9,90€	LE BLACK COD ❤	18,90€
Accompagné de noix et d'ail des ours		Cabillaud, poêlée de courgettes, champignons, ail, oignons, sauce curry rouge	
CRUMBLE DE MOULES	9,90€	FISH AND CHIPS	17,90€
Moules, champignons, sauce poulette et crumble de Parmesan		Filet de cabillaud frit, sauce tartare maison et frites	
TARTARE DE SAUMON	9,90€	CHIC FISH AND CHIPS	18,90€
Pomme, échalote, aneth et citron vert		Filet de bar frit, sauce tartare maison et frites	
CREVETTES PANKO	11,00€	GRATIN DE BAR REVISITÉ ❤	18,90€
Crevettes panées et sauce aigre-douce		Filet de bar servi sur lit de risotto et recouvert d'un crumble de parmesan	
DÉCLINAISON D'ŒUFS MAYONNAISE ❤	5,00€		
Classique, curry jaune, Sriracha crunchy			
SAUMON GRAVLAX MAISON	12,00€		
Et ses condiments			
SOUPE DE POISSONS	12,00€		
Accompagnée de croûtons légèrement ailés, gruyère et rouille maison			
FOIE GRAS DE CANARD MAISON ❤	14,90€		
Chutney de pommes au cidre et tuile de sarrasin			
ASSIETTE DE MOULES FARCIES	12,90€		
Grosse moules farcies de beurre ailé et persillé, servies chaudes			
ASSIETTE DE 12 CREVETTES ROSES*	12,00€		
DUO 6 BULOTS ET 6 CREVETTES ROSES*	12,00€		
ASSIETTE DE 12 BULOTS*	12,00€		
x6 15,00€ x9 20,00€ x12 28,00€			
HUÎTRES DE NORMANDIE N°3	16,00€		
ASSIETTE DE FRUITS DE MER*	16,00€		
2 huîtres - 6 bulots - 6 crevettes			
TOURTEAU ENTIER*	18,00€		
FARANDOLE DE 6 BELLES LANGoustines*	20,00€		
MINI PLATEAU DE FRUITS DE MER*	38,00€		
1 tourteau - 3 huîtres - 6 crevettes - 6 bulots - 3 langoustines			

*Accompagné d'une mayonnaise maison et d'un beurre demi-sel

Le plateau de fruits de mer : 48,00€ /1pers.

1 tourteau - 6 huîtres - 12 crevettes - 12 bulots - 3 langoustines

La Poissonnerie

ASSIETTE DE MOULES, PERSILLADE	7,90€	COCOTTE DE SAUMON	15,90€
RILLETTES DE SAUMON MAISON	7,90€	Pavé de saumon snacké, sauce curry jaune et pommes de terre vapeur	
ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS	7,90€	TARTARE DE SAUMON	15,90€
Camembert, Pont-l'Évêque, Livarot sur lit de salade aux noix		Pommes, échalote, aneth, frites et salade	
CAMEMBERT DE NORMANDIE RÔTI	9,90€	LE BLACK COD ❤	18,90€
Accompagné de noix et d'ail des ours		Cabillaud, poêlée de courgettes, champignons, ail, oignons, sauce curry rouge	
CRUMBLE DE MOULES	9,90€	FISH AND CHIPS	17,90€
Moules, champignons, sauce poulette et crumble de Parmesan		Filet de cabillaud frit, sauce tartare maison et frites	
TARTARE DE SAUMON	9,90€	CHIC FISH AND CHIPS	18,90€
Pomme, échalote, aneth et citron vert		Filet de bar frit, sauce tartare maison et frites	
CREVETTES PANKO	11,00€	GRATIN DE BAR REVISITÉ ❤	18,90€
Crevettes panées et sauce aigre-douce		Filet de bar servi sur lit de risotto et recouvert d'un crumble de parmesan	
DÉCLINAISON D'ŒUFS MAYONNAISE ❤	5,00€		
Classique, curry jaune, Sriracha crunchy			
SAUMON GRAVLAX MAISON	12,00€		
Et ses condiments			
SOUPE DE POISSONS	12,00€		
Accompagnée de croûtons légèrement ailés, gruyère et rouille maison			
FOIE GRAS DE CANARD MAISON ❤	14,90€		
Chutney de pommes au cidre et tuile de sarrasin			
ASSIETTE DE MOULES FARCIES	12,90€		
Grosse moules farcies de beurre ailé et persillé, servies chaudes			
ASSIETTE DE 12 CREVETTES ROSES*	12,00€		
DUO 6 BULOTS ET 6 CREVETTES ROSES*	12,00€		
ASSIETTE DE 12 BULOTS*	12,00€		
x6 15,00€ x9 20,00€ x12 28,00€			
HUÎTRES DE NORMANDIE N°3	16,00€		
ASSIETTE DE FRUITS DE MER*	16,00€		
2 huîtres - 6 bulots - 6 crevettes			
TOURTEAU ENTIER*	18,00€		
FARANDOLE DE 6 BELLES LANGoustines*	20,00€		
MINI PLATEAU DE FRUITS DE MER*	38,00€		
1 tourteau - 3 huîtres - 6 crevettes - 6 bulots - 3 langoustines			

La Boucherie (servis avec des frites)

ESCALOPE NORMANDE	16,90€
Escalope de volaille grillée, sauce poulette	
ASSIETTE GOURMANDE ❤	20,00€
Camembert de Normandie rôti, jambon sec du Cotentin, salade	
FILET DE BCEUF FRANÇAIS	24,90€
Sauce au choix	
SOURIS D'AGNEAU CONFITE	21,90€
Purée maison, jus au thym	

Les Galettes classiques

COMPLÈTE

Jambon, fromage, œuf, crème et salade

13,90€

NORVÉGIENNE

Saumon, pommes de terre, pommes, crème citron-ciboulette et salade

13,90€

MOULERIE

Moules, champignons, sauce poulette

14,90€

FROMAGÈRE

Camembert, Pont-l'Évêque, Livarot, crème et salade

14,90€

GALETTE VÉGÉTARIENNE

Courgettes aillées, oignons, champignons, lait de coco et pesto pistache

14,90€



Les Moules (servies avec des frites)

MARINIÈRES

13,90€

SAUCE PERSILLADE

14,00€

À LA CRÈME

15,00€

CRÈME D'AIL

15,00€

CRÈME CITRON - CIBOULETTE

15,00€

ROQUEFORT ou CAMEMBERT

16,00€

SAUCE POULETTE

16,00€

SAUCE CURRY ROUGE, sans lactose

16,00€

SAUCE CURRY JAUNE, sans lactose

16,00€

MOULES GOURMANDES

18,90€

Cuisinées façon « marinière », servies avec 3 sauces au choix : Crème, Citron-ciboulette, Crème d'ail, Roquefort, Camembert, Persillade, Curry jaune, Curry rouge, Poulette

Les Galettes signatures

RACLETTE

Fromage à raclette, crème, pommes de terre, jambon, œuf et frites

16,90€

GALETTE BURGER

Viande hachée, cheddar, mozzarella, oignons frits, œuf, mayonnaise spicy et frites

16,90€

GALETTE TACOS

Viande hachée, nuggets, cheddar râpé, crème et frites

17,90€

Formule du midi - 18,90€

HORS WEEK-ENDS ET JOURS FÉRIÉS

Déclinaison d'œufs mayonnaise

ou Assiette de moules marinières

Galette complète ou Plat du jour

Crêpe au sucre ou Café

Menu Loulou - 8,50€

Nuggets - frites ou mini moules - frites

Compote à boire ou 1 boule de glace

+1 SURPRISE

Formule de La Moulerie - 22,90€

Spécialité de la maison

Moules marinières ou Moules à la crème

ou Moules crème, citron-ciboulette

ou Galette Classique au choix

Pudding, pépites de chocolat, crème anglaise

ou Crêpe au sucre

ou 2 boules de glace

Un verre de 16 cl de vin (Côtes du Rhône, Muscadet, Côtes de Provence) ou de cidre ou de bière

Menu Prestige - 39€

Entrée au choix
(hors fruits de mer)

Plat au choix
(hors fruits de mer)