

Les Desserts

PUDDING (légèrement tiédi), aux pépites de chocolat et crème anglaise	5,90€
ÎLE FLOTTANTE Lit de crème anglaise accompagné d'un coulis au caramel au beurre salé et d'amandes	6,90€
CŒUR COULANT AU CHOCOLAT Coulis de caramel au beurre salé et chantilly	6,90€
DUNES DE RIVA ♥ Choux chantilly, chocolat chaud	9,90€
CRÈME BRÛLÉE Crème à la vanille (bien froide), servie avec une croûte tiède juste caramélisée	7,90€
PROFITEROLE REVISITÉE Gros chou garni de pommes caramélisées, accompagné d'une sauce caramel et de chocolat maison	9,90€
CHOU AUX SAVEURS NORMANDES ♥ Gros chou garni de pommes caramélisées, accompagné d'une sauce caramel au beurre salé, de glace vanille et de chantilly	9,90€

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
Instagram Facebook Twitter

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.



Les Fromages de Normandie

ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS Camembert, Pont-l'Évêque, Livarot, salade verte et noix	7,90€
CAMEMBERT DE NORMANDIE RÔTI Accompagné de noix et ail des ours	9,90€

Les Crêpes

SUCRE	3,50€
BEURRE - SUCRE	3,90€
CHOCOLAT	4,50€
NUTELLA®	5,50€
CARAMEL BEURRE SALÉ	5,90€
CARA'BANE Caramel beurre salé, banane et glace vanille	8,90€
CRÊPITEROLLE ♥ Nutella, amandes, glace vanille et chantilly	9,90€
TATIN Pommes caramélisées, caramel au beurre salé et glace vanille	9,90€
SUPRÊME Nutella, banane, amandes, glace vanille et chantilly	9,90€
DUBAÏSSIME Pâte de pistache, éclats de pistache, glace pistache, chantilly	9,90€

Les Coupes de glace

RIVA BELLA ♥ Glace nougat de Montélimar, glace chocolat, glace caramel beurre salé, cacahuètes grillées, coulis de caramel et chantilly	8,90€
CROQUANTINE 2 boules pistache, glace nougat de Montélimar, pistaches concassées et chantilly	8,90€
DAME BLANCHE 3 boules de glace vanille, coulis de chocolat, chantilly, langue de chat	8,90€
CHOCOLAT LIÉGEOIS OU CAFÉ LIÉGEOIS OU CARAMEL LIÉGEOIS Glace chocolat ou caramel ou café, glace vanille, coulis de chocolat, langue de chat et chantilly	8,90€
BANANA SPLIT AU CARAMEL BEURRE SALÉ Glace vanille, glace caramel, glace chocolat, banane, chantilly, le tout nappé de caramel au beurre salé	8,90€
LE FERRERO GLACÉ 2 boules de glace chocolat, coulis de Nutella, chantilly, noisettes concassées et amandes grillées	8,90€



La Moulerie

MENU

OUVERT 7J/7

SAISON AUTOMNE-HIVER 2025-2026

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



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€
RILLETES DE SAUMON MAISON <small>Rillettes de saumon mélangé au Saint-Môret crémeux</small>	7,90€
ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS <small>Camembert, Pont-l'Évêque, Livarot sur lit de salade aux noix</small>	7,90€
CAMEMBERT DE NORMANDIE RÔTI <small>Accompagné de noix et d'ail des ours</small>	9,90€
CRUMBLE DE MOULES  <small>Moules, champignons, sauce poulette et crumble de Parmesan</small>	9,90€
TARTARE DE SAUMON <small>Pomme, échalote, aneth et citron vert</small>	9,90€
CREVETTES PANKO <small>Crevettes panées et sauce aigre-douce</small>	11,00€
DÉCLINAISON D'ŒUFS MAYONNAISE  <small>Classique, curry jaune, Sriracha crunchy</small>	5,00€
SAUMON GRAVLAX MAISON <small>Et ses condiments</small>	12,00€
SOUPE DE POISSONS <small>Accompagnée de croûtons légèrement aillés, gruyère et rouille maison</small>	12,00€
FOIE GRAS DE CANARD MAISON  <small>Chutney de pommes au cidre et tuile de sarrasin</small>	14,90€
ASSIETTE DE MOULES FARCIES <small>Grosse moules farcies de beurre aillé et persillé, servies chaudes</small>	12,90€
ASSIETTE DE 12 CREVETTES ROSES*	12,00€
DUO 6 BULOTS ET 6 CREVETTES ROSES*	12,00€
ASSIETTE DE 12 BULOTS*	12,00€
HIÛTRES DE NORMANDIE N°3	<div><div>x615,00€</div><div>x920,00€</div><div>x1228,00€</div></div>
ASSIETTE DE FRUITS DE MER*	16,00€
TOURTEAU ENTIER*	18,00€
FARANDOLE DE 6 BELLES LANGOUSTINES*	20,00€
MINI PLATEAU DE FRUITS DE MER* <small>1 tourteau - 3 huîtres - 6 crevettes - 6 bulots - 3 langoustines</small>	38,00€

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

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

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

La Poissonnerie

COCOTTE DE SAUMON <small>Pavé de saumon snacké, sauce curry jaune et pommes de terre vapeur</small>	15,90€
TARTARE DE SAUMON <small>Pommes, échalote, aneth, frites et salade</small>	15,90€
LE BLACK COD  <small>Cabillaud, poêlée de courgettes, champignons, ail, oignons, sauce curry rouge</small>	18,90€
FISH AND CHIPS <small>Filet de cabillaud frit, sauce tartare maison et frites</small>	17,90€
CHIC FISH AND CHIPS <small>Filet de bar frit, sauce tartare maison et frites</small>	18,90€
GRATIN DE BAR REVISITÉ  <small>Filet de bar servi sur lit de risotto et recouvert d'un crumble de parmesan</small>	18,90€

Spécialités de La Moulerie

MÉDAILLON DE LOTTE <small>Lotte snackée, purée, jus au thym</small>	22,90€
CHOUCROUTE DE LA MER  <small>Saumon, cabillaud, bar, chou blanc, moules, crevettes, sauce crémeuse et pommes de terre</small>	24,90€
MARMITE DU PÊCHEUR <small>Bar, cabillaud, saumon, crevettes, moules, le tout mijoté dans une sauce bouillabaisse revisitée et accompagné de pommes de terre vapeur et sauce rouille</small>	22,90€

La Boucherie (servis avec des frites)

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

Les Galettes classiques

COMPLÈTE <small>Jambon, fromage, œuf, crème et salade</small>	13,90€
NORVÉGIENNE <small>Saumon, pommes de terre, pommes, crème citron-ciboulette et salade</small>	13,90€
MOULERIE <small>Moules, champignons, sauce poulette</small>	14,90€
FROMAGÈRE <small>Camembert, Pont-l'Évêque, Livarot, crème et salade</small>	14,90€
GALETTE VÉGÉTARIENNE  <small>Courgettes aillées, oignons, champignons, lait de coco et pesto pistache</small>	14,90€

Les Galettes signatures

RACLETTE <small>Fromage à raclette, crème, pommes de terre, jambon, œuf et frites</small>	16,90€
GALETTE BURGER <small>Viande hachée, cheddar, mozzarella, oignons frits, œuf, mayonnaise spicy et frites</small>	16,90€
GALETTE TACOS <small>Viande hachée, nuggets, cheddar râpé, crème et frites</small>	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

Les Moules (servies avec des frites)

MARINIÈRES	13,90€
SAUCE PERSILLADE <small>Beurre, ail et persil</small>	14,00€
À LA CRÈME	15,00€
CRÈME D'AIL	15,00€
CRÈME CITRON - CIBOULETTE 	15,00€
ROQUEFORT ou CAMEMBERT	16,00€
SAUCE POULETTE <small>Crème et champignons</small>	16,00€
SAUCE CURRY ROUGE, sans lactose (un peu épicé)	16,00€
SAUCE CURRY JAUNE, sans lactose (un peu relevé)	16,00€
MOULES GOURMANDES <small>Cuisinées façon « marinière », servies avec 3 sauces au choix : Crème, Citron-ciboulette, Crème d'ail, Roquefort, Camembert, Persillade, Curry jaune, Curry rouge, Poulette</small>	18,90€

Menu Riva Bella - 30€

Duo bulots | Crevettes Mayonnaise
ou Rillettes de saumon maison
ou Crumble de moules
ou Camembert de Normandie rôti, noix et ail des ours

Moules frites
ou Escalope normande, frites
ou Galette Signature au choix
ou Cocotte de saumon sauce curry jaune

Île flottante à la crème anglaise et aux amandes
ou Crêpe au sucre
ou Crème brûlée
ou Cœur coulant chocolat, chantilly

Menu Prestige - 39€

Entrée au choix
(hors fruits de mer)

Plat au choix
(hors fruits de mer)

Dessert au choix
(hors Cappuccino, Irish coffee, Champagne ou Digestif gourmand)

