

Le Neptune



Les Entrées

Buffet d'entrées

4 entrées à choisir pour composer votre plateau à votre goût, parmi une grande variété de nos spécialités :

Salades, poissons, fruits de mer, crudités, charcuterie, produits du terroir...

Bar à Fruits de Mer



1 x 6 huîtres de nos côtes n°3	9.90 €
1 x 12 huîtres de nos côtes n°3	19.00 €
Bol de bulots, mayonnaise	9.80 €
7 langoustines, mayonnaise	13.50 €
10 crevettes roses, mayonnaise	8.50 €



Plateau royal de fruits de mer (pour 1 personne)35.00 €

- ½ crabe
- 3 langoustines
- amandes
- bigorneaux
- 3 huîtres
- 5 crevettes roses
- palourdes
- bulots

Les Plats

Les Viandes

Les viandes sont servies avec des frites maison et salade verte.



Burger pur bœuf.....	15.50 €
Mi-cuit de bœuf, sauce tartare	17.50 €
Saucisse de Belval grillée	13.50 €
Suprême de poulet Vallée d'Auge	14.50 €
Tartare de bœuf 180 g.....	19.50 €

Les viandes sont d'origine Française ou européenne.



Les Pâtes

Pennés crévés au saumon & poireaux	14.50 €
Pennés de homard & crustacés à la crème de langoustine	19,50 €

Les Poissons & Crustacés

Poisson selon la pêche du jour à la crème de langoustine, légumes du soleil	(voir ardoise)
Marmite de la mer (couteaux, amandes, palourdes, 1 langoustine, moules).....	14.50 €



Homard* entier 600 g rôti au beurre d'herbes, frites maison.....	36.00 €
---	---------

*Les homards vivants sont en provenance de Bretagne,
Europe ou Canada. Le prix est variable du 15 décembre au 15 janvier.

Nos Moules et Frites Maison



Moules Marinières (vin blanc, oignons, persil)	13.50 €
Moules à la crème normande.....	13.50 €
Moules Neptune (crème, tomate fraîche, ail, basilic).....	13.50 €

Selon la saison, nos moules de bouchots
sont récoltées sur nos côtes
ou en Irlande pour les moules de corde.



MENU " HOMARD "

29.50€*

4 Entrées au choix au Buffet

½ Homard (300 g) rôti au beurre d'herbes, frites maison

Trio de verrines

*Le prix est variable du 15 décembre au 15 janvier.

19.50€

MENU " NEPTUNE "

Moules, frites maison

OU

Saucisse de Belval grillée, frites maison

Café gourmand

FORMULE " COUTAINVILLAISE " 15.50€

4 entrées au choix au buffet

Nougat glacé au coulis de fruits rouges

10.50€

FORMULE " P'TIT CREUX "

4 entrées au choix au buffet

MENU " ENFANT "

10.50€

Mini burger

OU

Moules marinières frites

25 cl, Coca, jus de fruits OU sirop à l'eau

1 Boule de glace



Menus & Formules

Les Desserts

Coupe 2 boules	4.50 €
- vanille	
- chocolat	
- caramel	
- framboise	
- citron	
- cassis	
- fraise	
Café gourmand.....	7.50 €
Nougat glacé, coulis fruits rouges.....	5.50 €
Coupe de fraises fraîches, glace vanille et soupe de fraises, chantilly	6.00 €
Trio de verrines surprise	6,00 €



Plateau de 7 douceurs surprise
(pour 2 personnes) 12.00 €

Nous ne proposons que des produits frais,
produits ou vendus dans la région.
Il peut arriver qu'un produit ne soit plus disponible,
nous nous en excusons.



Les Boissons

APÉRITIFS

Ricard, Pastis	2 cl	3,20 €
Kir Royal	10 cl	7,30 €
Kir vin blanc	10 cl	3,00 €
Suze	5 cl	3,20 €
Porto rouge, blanc	5 cl	3,70 €
Martini blanc, rouge	5 cl	3,70 €
Américano maison	10 cl	6,30 €
Coupe de champagne	10 cl	7,00 €
Long drinks	25 cl	7,00 €

WHISKY

	4 CL	2 CL
Clan Campbell	5,50 €	3,10 €
Aberlour, Jack Daniels, Chivas	6,20 €	3,10 €

COCKTAILS

Mojito	9,10 €
Cocktail sans alcool	5,50 €
Ti punch	7,10 €
Irish coffee	7,10 €
Cuba libre	7,10 €

BIÈRES PRESSION

	15 CL	25 CL	50 CL
Heineken	1,90 €	2,90 €	5,80 €
Affligem	2,10 €	3,30 €	6,60 €
Bière spéciale	2,00 €	3,50 €	7,00 €

BIÈRES BOUTEILLES

	33 CL
Desper ados	3,70 €
Pelforth brune	3,70 €
Heineken sans alcool	3,70 €
La Chouffe	4,60 €

EAUX

	LITRE	50 CL
Evian	4,00 €	2,80 €
Badoit	4,00 €	2,80 €

SOFTS

1/4 Evian, sirop à l'eau	2,20 €
Coca, Coca Zero, Ice Tea, Badoit rouge, Schweppes tonio/lemon/agrumes, Orangina	3,00 €
Orange, citron pressé	4,60 €
Verre de lait	1,60 €
Diabolo	2,50 €
Minute Maid : orange, ananas, pomme, tomate, multi-fruits, abricot, pamplemousse	3,00 €

DIGESTIFS

	5 CL
Get 31, 27, Baileys, Calvados, Cognac, Cointreau, Grand Marnier, Malibu, Armagnac, Vodka	6,30 €

BOISSONS CHAUDES

Noisette, petit crème	1,90 €
Chocolat, Thé, infusions	3,20 €
Café	1,50 €
Décaféiné	1,75 €
Grand café	3,00 €
Grand crème, capuccino, Café/chocolat viennois	3,60 €
Grand chocolat	6,00 €
Vin chaud	3,30 €

Supplément terrasse de 0.20 € - Supplément rondelle/sirop 0.20 €

Prix nets - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Notre sélection de Vins

BLANC VIF ET FRUITÉ		75 CL	37,5 CL	VERRE
	IGP Pays d'Oc - Languedoc-Roussillon Blanc Albières "Chardonnay" Un excellent rapport prix - plaisir. Idéal pour le vin au verre.	17,50 €		3,50 €
	Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP Loire Blanc Château de La Bourdinière "Tradition" Lieubeau Vignerons Minéral, Fruité, Fruits de mer, Huîtres, Apéritif, Granites.	19,00 €	9,50 €	3,80 €
	Alsace Pinot Gris AOP - Alsace Blanc Wolfberger "Signature" Fruits jaunes, Equilibre, Fraîcheur, Doux, Moëlleux, Liqueureux.	24,00 €		4,20 €
	IGP Côtes de Gascogne - Sud Ouest Blanc sucré XVIII Saint-Luc Plaimont. Fraîcheur, Moëlleux.	19,00 €		3,80 €
ROSÉ LÉGER ET FRUITÉ		75 CL	37,5 CL	VERRE
	Côtes de Provence AOP Provence Rosé Valadas Finesse, élégance, aromatique. Un vin plutôt facile à boire.	23,00 €	11,50 €	4,20 €
	Cabernet d'Anjou AOP - Loire Rosé sucré Domaine de Terre brune Fruité, Aromatique, Tendre, Gourmand.	16,50 €		3,40 €
	IGP de l'Île de Beauté - Corse Rosé Costa Serena Equilibré, Vif, Fruité. Un vin "découverte" qui peut combler la soif de nouveauté de certains clients.	17,00 €		3,50 €
ROUGE FRUITÉ ET LÉGER		75 CL	37,5 CL	VERRE
	Bordeaux supérieur AOP - Bordelais Rouge Château Landereau Bruno Bayletintense, fruité, gourmand.	19,00 €	9,50 €	3,80 €
	Bourgogne AOP - Bourgogne Rouge André Ducal "Pinot Noir" Epicé, Fruité, Rond.	27,00 €		5,00 €
	Saint-Nicolas de Bourgueil AOP - Loire Rouge Frédéric Mabileau "Les Petits Grains" Fruité, léger, gourmand.	26,00 €	13,00 €	4,50 €
ROUGE ROND ET SOUPLE		75 CL	37,5 CL	VERRE
	Ventoux AOP - Rhône Roug Les Amadous Souple, Rond, Fruits noirs, Epices.	17,00 €	8,50 €	3,50 €
CIDRE BOUCHÉ		75 CL		VERRE
	Cidre bouché brut	11,00 €		3,00 €
CHAMPAGNE		75 CL		LA COUPE
	Veuve Durand	42,00 €		7,00 €

Supplément terrasse de 0.20 € - Supplément rondelle/sirop 0.20 €

Prix nets - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Card and Menus

THE ENTRIES

BUFFET OF STARTERS

4 inputs to choose to compose your tray to your taste, from a variety of our specialties :
Salads, fish, seafood, veggies, meats, products of the soil...

SEAFOOD BAR

1 x 6 oysters on our sides n° 3.....	€ 9.90
1 x 12 oysters on our sides n° 3.....	€ 19.00
Bowl whelks, mayonnaise.....	€ 9.80
7 langoustines, mayonnaise.....	€ 13.50
10 pink shrimp, mayonnaise.....	€ 8.50
Royal platter of seafood (for 1 pers).....	€ 35.00

THE DISHES

MEATS (MEATS ARE SERVED WITH GREEN SALAD AND HOME FRIES)

Pure beef burger.....	€ 15.50
MI cooked beef, sauce tartare.....	€ 17.50
Sausage grilled Belval.....	€ 13.50
Chicken Supreme trough Valley.....	€ 14.50
180 g beef tartare, fries, salad.....	€ 19.50

PASTA

Pennes creamed salmon & leeks.....	€ 14.50
Pennes de lobster & shellfish cream of lobster.....	€ 19.50

FISH

Fish according to the catch of the day to the cream of lobster, vegetables from the Sun.....(See Slate)	
Whole lobster 600 g roasted in butter with herbs, Fries.....	€ 36.00
Our mussels and fries home	
Mussels Marinières (white wine, onions, parsley).....	€ 13.50
Mussels Norman cream.....	€ 13.50
Mussels Neptune (cream, fresh tomato, garlic, Basil).....	€ 13.50
Soup of the sea (knives, almonds, 1 lobster, clams, mussels).....	€ 14.50

DESSERTS

Café gourmand.....	€ 7.50
Trio of surprise verrines.....	€ 6.00
Set of 7 sweet surprise (for 2 people).....	€ 12.00
Iced nougat grout berries.....	€ 5.50
Cut 2 balls (vanilla, chocolate, caramel, raspberry, lemon, blackcurrant, strawberry).....	€ 4.50
Cup of fresh strawberries, ice vanilla and strawberry soup, chantilly.....	€ 6.00

LOBSTER MENU € 29.50

4 choice at the Buffet of starters

½ lobster (300g) roasted in butter with herbs, home fries

Trio of verrines surprise

MENU NEPTUNE € 19.50

Mussels in the selection, home fries OR Sausage grilled, fried Belval home

Gourmet coffee

FORMULA 'COUTAINVILLAISE' € 15.50

4 inputs to the choice at the buffet

Iced nougat

FORMULA "HOLLOW PTI" € 10.50

4 inputs to the choice at the buffet

KIDS MENU" € 10.50

Burger and fries OR mussels French fries

1 ball of ice

25 cl of soda or fruit juice

We offer only fresh products, produced or sold in the region. It can happen that a product is no longer available, we apologize.

The meats are original French or European. The live lobsters are from Britain, Europe or Canada.

Depending on the season, our Mussel mussels are harvested on our shores or in Ireland for mussels rope.

The Neptune team is happy to welcome you and share a good time. We hope to see you very soon !

Net price - Alcohol abuse is dangerous for health, consume with moderation.

