

# Le Pavillon Augustine

TROUVILLE SUR MER

## LE BAR À FRUITS DE MER

|                                             |             |
|---------------------------------------------|-------------|
| BIGORNEAUX, le bol                          | 14,10 €     |
| CREVETTES ROSES, 10 pièces                  | 17,90 €     |
| BULOTS, le bol                              | 14,90 €     |
| TOURTEAU ENTIER                             | 22,90 €     |
| LANGOUSTINES, 8 PIÈCES                      | 39,90 €     |
| HOMARD BLEU BRETON, au poids (ENVRON 512GR) | 14,50€/100g |

### HUÎTRES N°3 DE NORMANDIE

|                                      |                |         |
|--------------------------------------|----------------|---------|
| Beurre demi-sel d’Isigny-sur-Mer et  | les 6 huîtres  | 17,90 € |
| pain viking du FOURNIL DE LA TOUQUES | les 9 huîtres  | 23,90 € |
|                                      | les 12 huîtres | 29,90 € |

### LES MOULES

(Pour les amateurs, la meilleure saison pour déguster les moules est de juillet à octobre ! )

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| MARINIÈRE ,FRITES           | 19,90 € |
| À LA CRÈME FERMIÈRE, FRITES | 21,90 € |

### PLATEAU DE FRUITS DE MER

4 crevettes roses, 4 langoustines, bulots, 4 huîtres, ½ tourteau, bigorneaux

|                |         |
|----------------|---------|
| Une personne   | 51,90 € |
| Deux personnes | 99,90 € |

### PLATEAU DE FRUITS DE MER ROYAL

Même composition avec ½ homard bleu de Bretagne par personne.

|                |          |
|----------------|----------|
| Une personne   | 76,50 €  |
| Deux personnes | 150,60 € |

## LES ENTRÉES

|                                                                                                                                                                                                             |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| LES ŒUFS MAYONNAISE FERMIERS DE LA POULE AUX ŒUFS D'OR (Eure, 27)                                                                                                                                           | 8,90 €  |
| TERRINE DE CAMPAGNE, chutney d'oignons rouges et cornichons                                                                                                                                                 | 9,90 €  |
| GRATINÉE A L'OIGNON, servie avant 5H34 du matin                                                                                                                                                             | 10,80 € |
| DUO DE MAQUEREUX MARINÉS et rillettes de lisette, pommes fondantes                                                                                                                                          | 11,90 € |
| L'OEUF PARFAIT FERMIER et velouté de champignons                                                                                                                                                            | 13,90 € |
| SOUPE DE POISSONS À LA FAÇON DE JEANNETTE, poissonnerie Pillet Saiter                                                                                                                                       | 13,90 € |
| MINI TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU, façon Thaï, subtilement épicé                                                                                                                                        | 12,70 € |
| GRAVLAX DE SAUMON MAISON, fenouil et pommes Granny-Smith                                                                                                                                                    | 16,60 € |
| L'INCONTOURNABLE FOIE GRAS MAISON et toasts tradition                                                                                                                                                       | 19,90 € |
| SUIS NOUS SUR INSTAGRAM  ET FACEBOOK  | 0,00 €  |

## MENU DES HUMORISTES

Tous les midis jusqu'à 13h18  
Tous les soirs jusqu'à 20h43

MENU COMPLET 36,90 €

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 29,90 €  
(Hors soirées musicales)

|                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------|
| 6 HUÎTRES DE NORMANDIE                                                |
| GRATINÉE À L'OIGNON                                                   |
| TERRINE DE VOLAILLE AUX POMMES                                        |
| RILLETES DE LISETTE DE TROUVILLE SUR MER                              |
| JOUE DE COCHON BRAISÉE LÉGUMES FONDANTS                               |
| LINGUINES AUX FRUITS DE MER (crevettes, moules, encornets)            |
| RAIE AUX CÂPRES, POMMES ÉCRASÉES ET LARD FUMÉ                         |
| TENTACULES D'ENCORNETS RÔTIES,<br>CRÈME DE CRUSTACÉS, LÉGUMES GRILLÉS |
| BRIOCHE PERDUE, CARAMEL SALÉ D'ISIGNY, BOULE VANILLE                  |
| LE SOUFFLÉ GLACÉ YUZU                                                 |
| DUO DE CAMEMBERT ET PONT L'ÉVÊQUE, SALADE VERTE                       |
| LE TROU NORMAND OU COLONEL                                            |



## LES BOWLS

|                                                                               |         |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------|
| VÉGÉTARIEN                                                                    | 18,80 € |
| Assortiment de légumes de saison, riz, crudités                               |         |
| CRISPY CHIKEN                                                                 | 23,90 € |
| Volaille panée, vinaigrette acidulée, riz, assortiment de légumes et crudités |         |
| SAUMON                                                                        | 23,90 € |
| Dés de saumon, riz, assortiment de légumes du moment, vinaigrette acidulée    |         |

### LE MENU DES ENFANTS PRESQUE SAGES

Jusqu'à 12 ans 14,90€

SAUMON, STEAK « haché minute » ou FISH&CHIPS

1 GARNITURE AU CHOIX  
Frites, salade verte, légumes du moment, purée

1BOULE DE GLACE OU UNE CRÊPE AU SUCRE

## LES PLATS

|                                                                                                   |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| TARTARE DE POISSONS, bar et saumon, tapenade d'olives, frites et salade                           | 26,90 € |
| CHEESE BURGER À LA TOMME DE SAVOIE, viande hachée minute, tomate et sauce tartare                 | 25,70 € |
| FILET DE BAR RÔTI, beurre blanc, mini légumes et purée aux herbes                                 | 29,80 € |
| MAGRET DE CANARD, caramel de soja, poivre de Timut et pressé de pommes de terre                   | 27,80 € |
| ROGNONS DE VEAU FLAMBÉS AU CALVADOS, crème de moutarde à l'ancienne, pommes écrasées              | 28,30 € |
| SAINT- JACQUES DU BATEAU MISTRADEN (TROUVILLE-SUR-MER), selon inspiration du chef d'octobre à mai | 31,90 € |
| TARTARE DE BŒUF, viande hachée minute, préparé en salle, frites et salades                        | 25,90 € |
| LA BELLE SOLE MEUNIÈRE, (environ 401gr), pommes écrasées                                          | 47,90 € |
| PIÈCE DE BŒUF ANGUS, sauce au poivre, frites (environ 238g)                                       | 38,90 € |
| GAMBAS RÔTIES, risotto safrané et chorizo                                                         | 31,70 € |

## LES DESSERTS

|                                                                                                                                                                         |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| TRIO DE FROMAGES AFFINÉS, Salade folle                                                                                                                                  | 13,90 €  |
| DEUX BOULES DE GLACES DES « GLACIERS NORMANDS », à Saint-André-sur-Orne (14) vanille, café, chocolat Michel Cluizel, mangue, caramel beurre salé, pomme, citron, fraise | 8,50 €   |
| BRIOCHE PERDUE JUSTE TIÈDE, caramel beurre salé d' Isigny-sur-Mer, boule vanille                                                                                        | 10,90 €, |
| CRÈME BRÛLÉE, à la véritable vanille infusée                                                                                                                            | 11,90 €  |
| TROU NORMAND, sorbet pomme et Calvados                                                                                                                                  | 10,90 €  |
| MOELLEUX AU CHOCOLAT « MICHEL CLUIZEL », vanille Bourbon                                                                                                                | 12,90 €  |
| BABA AU RHUM BOUCHON, crème fraîche et raisins confits                                                                                                                  | 14,50 €  |
| LE MERVEILLEUX DE « MARTINE LAMBERT » sorbet framboise, meringues Italienne et française                                                                                | 15,40 €  |
| SOUFFLÉ GLACÉ AU GRAND MARNIER réalisé avec la collab de Philippe Urraca MOF 1993                                                                                       | 14,90 €  |



Entrées

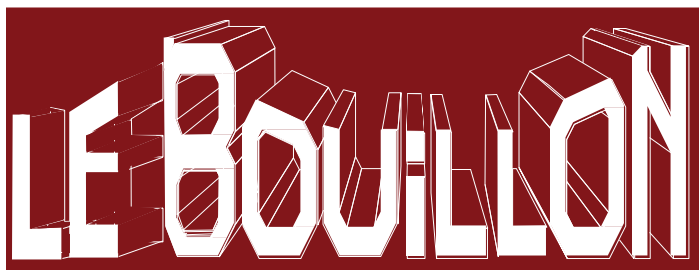
Plats

Desserts

5,80 €

13,90 €

5,90 €



DEMANDEZ L'ARDOISE BOUILLON

Du lundi au vendredi midi chez Augustine,  
ça bouillonne et ça mijote !!! de 11h56 à 13h49