



Cocktails

Mad goose _____ 12

Vodka (4cl) infusée aux framboises, jus d'ananas

Normandie _____ 10

Calvados 4cl, cidre, crème de cassis

L'odyssée _____ 10

Vodka (4cl), crème de framboises, jus exotique

Punch antillais _____ 10

Rhum blanc (4cl), jus exotique, sucre de canne

Les Spritz _____ 11

Apérol / Saint Germain

Americano maison _____ 11

Mocktails

Utopia _____ 9

Jus exotique, sirop de grenadine

Bora Bora _____ 9

Jus d'ananas, sirop de fraise, jus de citron

À PARTAGER

Mix Apéro 20

Beignets de calamars, guacamole, jambon truffé, terrine de campagne, St. Marcellin rôti

Duo de St. Marcellin rôtis

12

Terrine de campagne

9

Jambon truffé

15

Beignets de calamars

14

Apéritifs

Kir vin blanc (12cl)	4,5	Tequila patron (4cl)	12
Kir normand (12cl)	4,5	Whisky / Rhum /	7,5
Martini blc / rge (6cl)	5	Gin / Vodka (4cl)	
Ricard (2cl)	5	Coupe (12cl)	11
Pommeau (12cl)	5	Kir royal (12cl)	11
Apérit. normand (12cl)	6	Bombay / G-vine /	12
Campari (6cl)	6	Hendricks (4cl)	
Grey goose (4cl)	12	+ Jus de fruits ou soda +	1,5

Bières

PRESS.	(25cl)	(50cl)	BTL.	(25cl)	(33cl)
St. Omer	5	9,9	Heinekein	5	
Goudale	6	11	Leffe		6
Goudale	6,	12			
rubis	5				

Eaux

	(1/5L)	(1L)
Vittel	5	7
San Pellegrino	5	7
Vals 70cl		7
Thonon 70cl		7

Boissons fraîches

Limonade	4
Sirop à l'eau	4
(Grenadine / Fraise / Citron / Pêche / Menthe / Orgeat)	
Diabolo	4,5
Jus de fruits	5
(Orange / Pomme / Ananas / Abricot / Tomate)	
Sodas	5
(Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Tropic / Fuze Tea / Orangina / Schweppes Tonic / Schweppes Agrumes)	
Orange pressée / Citron pressé	8
+ Sirop	+ 0,5

Boissons chaudes

Expresso	2,9	Cappuccino	6
Allongé	3,1	Café	7
Thé	5	Chocolat viennois	7
Chocolat	5	Irish / Normandy	11
Double expresso	5,5	+ Déca.	+ 0,3
Crème	5,8	+ Pot de lait	+ 0,3

MOULES

(Nos moules sont accompagnées de frites)

Marinières	17
Crème	18
Camembert	18
Normandes	19
Cidre, crème, champignons	

FRUITS DE MER

Crevettes roses	13
Assiette de la mer	15
(3 huîtres, 5 crevettes)	
Huîtres de St. Vaast	(6 unit.) 13 (9 unit.) 19 (12 unit.) 23

ENTRÉES

Cuisses de grenouilles	19
Tartare de saumon	17
Tomate burrata	16
Oeuf poché aux cèpes	14
Foie gras (poché au vin rouge)	19
Stracciatella basilic	17

SALADES

Salade de chèvre chaud	15
Salade César	16
Poke bowl	17
Boulghour, chou rouge, carotte, maïs, concombre, avocat, tomate, vinaigrette	
Salade Normande	17
salade verte, camembert panés, pommes, chou rouge, vinaigrette	
Salade océane	19
Salade verte, crevettes, saumon gravlax, avocat, fêta	
+ Supp.	+ 2
Feta / Saumon gravlax / Poulet croustillant	

LINGUINE

Cyclope	19
Pesto, feta, tomates	
Gaïa	22
Jambon truffé, crème de truffe	

VIANDES

* Race normande

Suprême de volaille	21
À la normande, écrasé de pommes de terre	
Carpaccio de boeuf, frites	17
Burger Odyssée, frites	21
Filet de poulet croustillant, guacamole, tomates, cheddar, oignons rouges, salade verte	
Entrecôte grillée, frites *	(350g) 28
Tartare de boeuf, frites *	(180g) 19
Tartare de boeuf XXL, frites *	(360g) 24
Original burger, frites *	(150g) 18
Steak haché, sauce burger, tomates, cheddar, oignons rouges, salade verte	
Côte de veau *	28
Sauce aux cèpes, pommes grenailles	

POISSONS

(Nos poissons sont accompagnés de légumes)

Filet de cabillaud, crème de petits pois	22
Pavé de saumon grillé	23
Aile de raie, câpres, beurre noisette	22
Belle sole meunière	40
Filet de bar sauce vierge	24

GARNITURES

5

Frites / Salade / Petits légumes / Linguine / Boulghour / Écrasé de pommes de terre / Riz

MENU

ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT 28

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 33

ENTRÉE

Stracciatella basilic

Beignets de calamars

Foie gras maison (poché au vin rouge) + 5

Tartare de saumon

Terrine de campagne

PLAT

Pavé de saumon grillé

Aile de raie aux câpres, beurre noisette

Entrecôte grillée, frites + 5

Suprême de volaille

Burger Odyssée, frites

Filet de poulet croustillant, guacamole, tomates,
cheddar, oignons rouges, salade verte

DESSERT

Moelleux au chocolat

Crème brûlée

Tiramisu framboises

Île flottante

MENU ENFANT

(Moins de 12 ans)

13,80

Steack haché, frites

Filets de poulet croustillants, frites

Poissons panés, frites

Une boule de glace

(Vanille / Fraise / Chocolat)

DESSERTS

Assiette de fromages	9
Livarot, Camembert, Pont-l'Évêque	
Île flottante	7
Crème brûlée	7
Moelleux au chocolat	8
Tiramisu framboises	8
Tarte fine aux pommes	8
Profiteroles maison	9
Café gourmand	11
Expresso ou allongé et ses 5 mignardises	
Café gourmand supérieur	12
Thé / Cappuccino / Chocolat / Crème / Noisette et ses 5 mignardises	

GLACES

1 boule	3
2 boules	5,5
3 boules	8

Sorbets

Pomme / Citron vert / Cassis / Mangue

Crèmes glacées

Vanille / Fraise / Chocolat / Café / Caramel / Coco / Rhum-raisin / Menthe-chocolat / Pistache

CRÊPES / GAUFRES

	Crê.	Gau.
Sucre	4	5
Beurre, sucre / Sucre, citron	5	6
Caramel / Chocolat	6	7
Nutella	7	8

LES GOURMANDISES

	Glace	Crêpe	Gaufre
Odyssée	8	10	11
2 boules rhum-raisin, 1 boule vanille, sauce caramel maison, chantilly			
Dame blanche	9	10	11
3 boules vanille, sauce chocolat maison, chantilly			
Café / Chocolat liégeois	9	10	11
2 boules café ou chocolat, 1 boule vanille, chantilly			
Caramel liégeois	9	10	11
2 boules caramel, 1 boule vanille, sauce caramel maison, chantilly			
Moka	9	10	11
2 boules chocolat, 1 boule café, sauce chocolat maison, chantilly			
Exotique	11	12	13
1 boule citron vert, 1 boule mangue, 1 boule cassis, coulis de fruits rouges, chantilly			
Banana split	12	13	14
Banane, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule fraise, sauce chocolat maison, chantilly			
Ulysse	12	13	14
2 boules menthe-chocolat, Get 27 (2cl), chantilly			
Nomande	12	13	14
2 boules pomme, Calvados (2cl)			
Colonel	12	13	14
2 boules citron-vert, Vodka (2cl)			
+ Suppléments			+ 1,5
Chantilly / Coulis de fruits rouges / Nutella / Banane / Miel / Confiture abricot ou fraise / Sauce caramel ou chocolat			

2 RUE DESIRÉ LE HOC, 14800 DEAUVILLE
02 31 88 03 27

Prix nets en euros, service compris.
 N'hésitez pas à demander la liste des allergènes.
 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Cocktails *(alcoholic drinks)*

Mad goose _____ **12**

Vodka (4cl) raspberry infused, pineapple juice

Normandy _____ **10**

Calvados 4cl, cider, blackcurrant liqueur

The Odyssey _____ **10**

Vodka (4cl), raspberry liqueur, exotic juice

Punch _____ **10**

White rum (4cl), exotic juice, sugarcane

Spritz _____ **11**

Apérol / Saint Germain

Americano (9cl) _____ **11**

Mocktails *(without alcohol)*

Utopia _____ **9**

Exotic juice, grenadine syrup

Bora Bora _____ **9**

Pineapple juice, strawberry syrup, fresh lime juice

STARTERS

Mix Appetizer 20

Fried squid, truffles ham, farmhouse pâté, roasted St. Marcellin, guacamole

Roasted St. Marcellin

12

Farmhouse pâté

9

Truffles ham

15

Fried squid

14

Aperitifs

White wine kir (12cl) **4,5** **Tequila patron (4cl)** **12**

Cider kir (12cl) **4,5** **Whisky / Rhum /** **7,5**

Martini blc / rge (6cl) **5** **Gin / Vodka (4cl)**

Ricard (2cl) **5** **Glass of champ. (12cl)** **11**

Pommeau (12cl) **5** **Kir royal (12cl)** **11**

Normandy aperit. (12cl) **6** **Bombay / G-vine /** **12**

Campari (6cl) **6** **Hendricks (4cl)**

Grey goose (4cl) **12** **+ Extra juice or soda + 1,5**

Beers

DRAUGHT (25cl) | (50cl) **BOTTLED** (25cl) | (33cl)

St. Omer _____ **5** **9,9** **Heinekein** _____ **5**

Goudale _____ **6** **11** **Leffe** _____ **6**

Goudale _____ **6, 12**

rubis. _____ **5**

Waters

(1/5L) | (1L)

Vittel _____ **5** **7**

San Pellegrino _____ **5** **7**

Vals 70cl _____ **7**

Thonon 70cl _____ **7**

Soft / Cold drinks

Lemonade _____ **4**

Water syrup _____ **4**

(Grenadine / Strawberry / Lemon / Peach / Mint / Orgeat)

Diabolo (syrup with lemonade) _____ **4,5**

Fruit juice _____ **5**

(Orange / Apple / Pineapple / Apricot / Tomato)

Sodas _____ **5**

(Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Tropic / Fuze Tea /

Orangina / Schweppes Tonic / Schweppes Agrumes)

Fresh orange / Lime juice _____ **8**

+ Extra syrup _____ **+ 0,5**

Hot drinks

Espresso **2,9** **Cappuccino** **6**

Americano **3,1** **Coffee** **7**

Tea **5** **Chocolate viennese** **7**

Chocolate **5** **Irish / Normandy** **11**

Doppio / Double **5,5** **+ Extra deca.** **+ 0,3**

White coffee / Latte **5,8** **+ Extra milk** **+ 0,3**

MUSSELS

(With french fried on the side)

Marinières (white wine and onion sauce)	17
Cream	18
Camembert (soft fermented cheese)	18
Normandes	19
Cider, cream, mushroom	

SEAFOOD

Prawns / Shrimps	13
Sea's mix	15
(3 oysters, 5 shrimps)	
Oysters from St. Vaast	13 19 23
	(6 unit.) (9 unit.) (12 unit.)

STARTERS

Frog's legs	19
Salmon tartare	17
Tomato burrata	16
Poached egg, cepe mushroom	14
Homemade foie gras (Poched in red	19
Basil stracciatella	17
	wine)

SALADS

Goat salad	15
Cesar salad	16
Poke bowl	17
Bulgur, cucumber, carrot, sweet corn, red cabbage, tomato, avocado, vinaigrette	
Normandy salad	17
Green salad, roasted camembert, apple, red cabbage, vinaigrette	
Ocean's salad	19
Green salad, shrimps, salmon gravlax, avocado, feta	
+Extra	+ 2
Feta / Salmon gravlax / Chicken	

LINGUINE - PASTA

Cyclope	19
Pesto, feta, tomatoes	
Gaïa	22
Truffle ham, truffle cream	

MEATS

* From Normandy

Chicken supreme	21
Normandy sauce, mashed potatoes	
Carpaccio, french fries	17
Odyssée burger, french fries	21
Chicken, tomato, guacamole, cheddar, salad, red onion	
Entrecôte steak, french fries *	28
	(350g)
Steak tartare, french fries *	19
	(180g)
XXL steak tartare, french fries *	24
	(360g)
Original burger, french fries *	18
Steak, burger sauce, tomato, cheddar, red onion, salad	
Veal chop *	28
Cepe mushroom sauce, potatoes	

FISHES

(With vegetables on the side)

Cod filet, cream of peas	22
Salmon filet	23
Skate wing, capers, brown butter	22
Sole « meunière »	40
Sea bass filet	24

GARNISHES

5

French fries / Vegetables / Linguine - Pasta /
Bulgur / Mashed potatoes / Green salad
/Rice

MENU

STARTER + MAIN COURSE / MAIN COURSE + DESSERT 28

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT 33

STARTER

Basil stracciatella

Fried squid

Homemade foie gras (poched in red wine) +5

Salmon tartare

Farmhouse pâté

MAIN COURSE

Salmon filet

Skate wing, capers, brown butter

Entrecôte steak +5

Chicken supreme

Burger Odyssée, french fries

Chicken, tomato, guacamole, cheddar, salad, red onion

DESSERT

Molten chocolate cake

Creme brulee

Raspberry tiramisu

Floating island

CHILDREN MENU

(12 years max)

13,80

Steack

Chicken filet

Breaded fish

One scoop of ice cream

(Vanilla / Strawberry / Chocolate)

DESSERTS

Cheese plate _____	9
Livarot, Camembert, Pont-l'Évêque	
Floating island _____	7
Creme brulee _____	7
Molten chocolate cake _____	8
Raspberry tiramisu _____	8
Fine apple pie _____	8
Profiteroles _____	9
Delicacies coffee _____	11
Espresso / Americano with 5 delicacies	
The superior coffee _____	12
Tea / Cappuccino / Hot chocolate / White coffee / Latte with 5 delicacies	

ICE CREAM BOWL

1 scoop _____	3
2 scoops _____	5,5
3 scoops _____	8

Sorbets

Apple / Lemon / Blackcurrant / Mango

Crèmes glacées

Vanilla / Strawberry / Chocolate / Coffee / Coconut / Mint / Pistachio / Malaga / Caramel

PANCAKES / WAFFLES

	Pan.	Waf.
Sugar _____	4	5
Butter sugar / Lemon sugar _____	5	6
Caramel / Chocolate _____	6	7
Nutella _____	7	8

LES GOURMANDISES

	Ice cr.	Pan.	Waf.
Odyssee	8	10	11
2 malaga, 1 vanilla, whipped cream, caramel sauce			
Dame blanche	9	10	11
3 vanilla, whipped cream, chocolate sauce			
Coffee / Chocolate liegeois	9	10	11
2 chocolate / 2 coffee, 1 vanilla, whipped cream, chocolate sauce / coffee coulis			
Caramel liegeois	9	10	11
2 caramel, 1 vanilla, whipped cream, caramel sauce			
Moka	9	10	11
2 chocolate, 1 coffee, chocolate sauce, whipped cream			
Exotic	11	12	13
1 lime, 1 mango, 1 blackcurrant, red fruit coulis, whipped cream			
Banana split	12	13	14
Banana, 1 vanilla, 1 chocolate, 1 strawberry, chocolate sauce, whipped cream			
Ulysse	12	13	14
2 mint-chocolate, Get 27 (2cl), whipped cream			
Nomande	12	13	14
2 apple sorbet, Calvados (2cl)			
Colonel	12	13	14
2 lime sorbet, Vodka (2cl)			
+ Extra garnish	+ 1,5		
Whipped cream / Coulis / Honey / Banana / Nutella / Apricot or strawberry jam / Caramel or chocolate homemade sauce			

2 RUE DESIRÉ LE HOC, 14800 DEAUVILLE
02 31 88 03 27

Net prices in euros, service included.
 Please ask for the list of allergens.
 Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.