


BRASSERIE

LA COUPOLE



TROUVILLE SUR MER

Place du Casino - 14800 TROUVILLE-sur-Mer
02 31 81 56 00 - lacoupole-trouville.com



LES FRUITS DE MER

 Assiette de l'océan : 6 huîtres, crevettes roses, bulots	24,50 €
Tourteau entier, mayonnaise maison	19,00 €
Grosses crevettes roses, mayonnaise maison (10 pièces)	13,50 €
Assiette de bulots, mayonnaise maison	11,00 €
Huîtres de Normandie n° 3 :	les 6 : 13,50 € les 9 : 19,50 € les 12 : 25,50 €


LES ENTREES CHAUDES

 Fritures d'Eperlan, sauce tartare	12,50 €
 6 coquilles Saint Jacques sauvages en persillade	15,80 €
Soupe de poissons artisanale «La Petite Jeannette»	11,00 €
Escargots de Bourgogne du Pré d'Auge :	les 6 : 9,80 € les 12 : 19,50 €
Soupe gratinée à l'oignon	8,90 €


LES ENTREES FROIDES

 Petit plaisir à partager :	
Sardinettes d'Espagne (10/14) à l'huile d'olive vierge et tartare de tomates	14,90 €
Foie gras de canard maison, chutney	17,50 €
Tranche de saumon mariné « Gravlax » maison	13,90 €
Filets de hareng label rouge, pommes de terre tièdes	11,00 €
Rillettes traditionnelles du Mans au feu de bois	8,00 €
Terrine du terroir Maison	8,00 €
Œufs mayonnaise maison	6,80 €
 Tartare de saumon et chair de crabe aux fines herbes	13,90 €
Carpaccio de boeuf : fines tranches de boeuf servies avec tomates et parmesan	12,90 €



LES SALADES

Salade façon César	13,80 €
<i>Copeaux de parmesan, volaille, tomate, croûtons, œuf dur, anchois, salade</i>	
 Salade du Sud Ouest	16,50 €
<i>Foie gras maison, magret de canard, gésiers, haricots verts, tomate, salade</i>	
Salade de Chèvre chaud	13,90 €
<i>Chèvre chaud sur toast et miel, saumon mariné GRAVLAX, tomate, œuf dur, noix, tomate, , salade</i>	
Salade façon niçoise	12,50 €
<i>Thon, haricots verts, tomate, anchois, œuf dur, olives, salade</i>	
Salade de tomates Mozzarella Burrata (avril à octobre)	12,50 €
Salade Nordique	12,80 €
<i>Saumon mariné GRAVLAX, hareng, anchois, tomate, salade</i>	

LES VINS ROSES

	37,5 cl	75 cl
CUVEE DES DAMES DE VEREZ Provence		24,00 €
CHÂTEAU GALOUPET Provence cru classé	19,80 €	33,00 €
 CHÂTEAU GREZAN FAUGERES Languedoc		24,00 €
M de MINUTY Provence		33,00 €
Rosé du mois : Provence ou Pays d'Oc		19,80 €
BANDOL Provence Domaine de La Garenne		37,00 €

LES BORDEAUX

	37,5 cl	75 cl
1ère CÔTES DE BLAYE Château Gardhut Haut Cluzeau		29,00 €
PESSAC LEOGNAN le Cadet de Larrivet Haut-Brion		39,00 €
BORDEAUX Château Boutin Arnaud		19,80 €
SAINTE FOY Hosten Picant		45,00 €
 LUSSAC EMILION Château Taureau	16,00 €	26,00 €
BORDEAUX maison du Père Tranquille	11,00 €	25,00 €
 SAINT EMILION Cheval Noir		39,00 €
SAINT JULIEN Les fiefs de la Grange		55,00 €
HAUT MEDOC Les Bruilières de Beychevelle		55,00 €
SAINT JULIEN Larose de Gruaud		55,00 €
MARGAUX Sirène de Giscours		55,00 €
ALOXE CORTON Louis Latour		55,00 €

LES VINS ROUGES

	37,5 cl	75 cl
 MORGON Domaine Gravallon Lathuilière litre		24,00 €
BROUILLY Domaine Gravallon Lathuilière		29,50 €
FLEURIE Domaine Gravallon Lathuilière		29,50 €
SAUMUR CHAMPIGNY Domaine de Chaintres		29,00 €
GAMAY Domaine des Caillots		19,50 €
SAINT NICOLAS DE BOURGUEUIL Domaine Olivier	50cl : 18,00 €	28,00 €
MERCUREY Faiveley's		49,00 €
 SAINT JOSEPH Challeys maison DELAS		39,00 €
CHATEAUNEUF DU PAPE maison DELAS		69,00 €
CROZE HERMITAGE les launes DELAS	18,00 €	33,00 €
CÔTES DU RHÔNE maison DELAS Saint esprit		19,80 €
CHÂTEAU SANCERRE Marnier Lapostolle	24,00 €	39,50 €
MENETOU SALON Henri Pellé les Bornes	19,50 €	34,00 €
CHÂTEAU GALOUPET cru classé (Provence)	50 cl : 22,00 €	39,00 €

LES APERITIFS

DEMANDEZ LA CARTE DE NOS APÉRITIFS ET DIVERS BOISSONS

Coupe de champagne de marque 12cl	11,50 €
Américano maison 12cl	11,00 €
Apérol Spritz	7,90 €
Kir au vin blanc 12cl	4,50 €
Anis 2cl, Martini 4cl, Suze 5cl	4,80 €
Cocktail Mojito : rhum Havana club, menthe fraîche, sucre, soda	9,90 €
Coupe de Belle folie méthode traditionnelle de vin blanc pétillant 12cl	7,00 €

LES EAUX MINÉRALES

	1/2	Litre
CHATELDON (fines bulles) 75cl	7,80 €	
EVIAN	4,90 €	6,00 €
BADOIT verte	4,90 €	6,00 €



LES CHAMPAGNES

BLIN brut 75cl	55,00 €
DEUTZ brut 75cl	69,00 €
DEUTZ rosé 75cl	79,00 €
RUINARD 75cl	79,00 €
Coupe de champagne de marque brut 12cl	11,00 €
Coupe de belle Folie méthode traditionnelle de vin blanc pétillant 12cl	7,00 €

LES VINS BLANCS

	37,5 cl	75 cl
♥ MENETOU SALON Henri Pellé les Bornes	19,00 €	29,50 €
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE Domaine de Milsandière		19,80 €
MUSCADET SEVRE ET MAINE Château du Coing		28,00 €
CHARDONNAY Domaine Grezan Antique		23,00 €
SAUVIGNON Domaine des Caillots		19,80 €
BOURGOGNE ALIGOTE Louis Latour		34,00 €
♥ PETIT CHABLIS Domaine Tremblay		28,00 €
CHABLIS Grand Regnard	29,00 €	49,50 €
CHÂTEAU MEURSAULT Savigny les Beaunes		58,00 €
CHÂTEAU SANCERRE Marnier Lapostolle	20,00 €	39,00 €
TARIQUET Moelleux Côte de Gascogne		19,50 €
POUILLY FUME de Ladoucette		48,00 €
RIESLING Besteim (fruité, florale)		28,00 €
CHEVERNY Domaine Portail	12,00 €	22,00 €




LES POISSONS ET LES MOULES

 Sole ou Turbotin de nos côtes, beurre d'Isigny meunière, pommes vapeur	34,00 €
Saint Jacques de nos côtes Trouvillaises, sauce au Noilly Prat, endives braisées	26,50 €
Dos de cabillaud, crème d'Isigny à la ciboulette, riz basmati	19,80 €
Aile de Raie au beurre d'Isigny et câpres, pommes vapeur	18,80 €
Pavé de saumon à la plancha, beurre blanc, haricots verts	18,50 €
 Filet de cabillaud façon FISH&CHIPS, sauce tartare	14,80 €
Moules Marinière, frites (bouchot selon saison)	14,70 €
Moules à la crème, frites (bouchot selon saison)	15,80 €

La période idéale pour consommer les moules est de juin à octobre

LES VIANDES

VIANDES D'ORIGINE FRANÇAISE  et U.E.

Filet de bœuf, sauce au poivre, purée maison,	29,80 €
Tartare de bœuf préparé par nos soins, frites	18,70 €
Bavette d'ailou grillée, frites	15,70 €
Côte de bœuf (env.370g), sauce béarnaise, frites	25,90 €
 Tournedos de canard, sauce au poivre vert, pommes de terre sautées	19,80 €
Poulet fermier, jus de cuisson, frites	15,70 €
Souris d'agneau au thym, purée maison	21,30 €
 Côte de veau, sauce aux girolles et crème d'Isigny, purée maison	25,50 €
Jambon grillé, sauce normande aux champignons, frites	11,00 €
 Véritable Andouillette A.A.A.A sauce au cidre de Normandie, purée maison	19,80 €
Tripes à la mode de Caen «Michel RUAULT champion du monde » pommes vapeur	16,80 €
Crêpe complète : jambon ,champignons, gruyère, œuf	12,50 €
Spaghettis Bolognaise	13,50 €

Plaisir à partager :

Côte de bœuf grillée pour 2 personnes (env. 1Kg), sauce béarnaise, frites	59,50 €
---	---------

LES GARNITURES

Salade verte	3,80 €	Pommes de terre sautées	5,80 €
Frites	5,50 €	Riz basmati	3,90 €
Haricots verts	5,50 €	Pâtes	4,50 €
Purée maison	5,80 €		

LES FROMAGES ET DESSERTS

Fromage blanc d'Isigny, coulis de fruits rouges 7,20 €
Assiette de fromages normands affinés 7,50 €

 **Le spéculoos :** 8,00 €
mousse glacée au spéculoos, cœur meringué, copeaux de chocolat blanc, caramel salé maison

Spécialité de la maison : Baba au vieux rhum Saint James, crème d'Isigny 9,00 €

Teurgoule : riz au lait parfumé à la cannelle 7,50 €

Mousse au chocolat maison 6,50 €

 Tarte Tatin maison, crème d'Isigny 9,50 €

Bouchon au chocolat maison, crème anglaise 8,50 €

Tarte au citron meringuée 7,80 €

Crème brûlée maison 8,00 €

Coupe Mont blanc : 8,00 €

crème de marron FAUGIER, boule de glace vanille, meringue, chantilly maison

Banane Coupole : banane poêlée au beurre, boule de glace vanille, flambée au rhum 9,50 €

 **Le Grand Marnier :** mousse glacée au Grand Marnier, coulis de fruits rouges 8,00 €

Formule à 15,50 €

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT

Sauf samedi soir, dimanche midi, veilles et jours fériés

Au choix

Salade de tomates

Duo de Terrine maison et Rillettes du Mans

Œufs mayonnaise maison

* * *

Moules Marinière, frites

Bavette d'ailou, frites

Plat Formule

Spaghettis bolognaise maison

* * *

Crêpe sucre ou chocolat

Tarte au citron meringuée

2 boules de glace

(vanille, café, fraise ou chocolat)

Mousse au chocolat maison

Menu à 19,50 €

ENTREE + PLAT + DESSERT

Au choix

Soupe de poissons artisanale

Assiette de bulots, mayonnaise maison

Salade de chèvre chaud

Terrine de campagne et Rillettes du Mans

* * *

Moules Marinières ou à la crème, frites

Filet de cabillaud façon Fish & Chips, frites

Cuisse de poulet Vallée d'Auge, spaghettis

Bavette d'ailou, beurre Maître d'hôtel, frites

* * *

Fromage blanc d'Isigny

Mousse au chocolat maison

2 boules de glace (vanille, café, chocolat ou fraise)

Crêpe au chocolat maison

Riz au lait maison

La période idéale pour consommer les moules est de juin à octobre

pour les Enfants 9 € (- de 10 ans)

Nuggets de poulet, frites
Saucisse de francfort, frites
Steak haché, frites
Jambon blanc, purée

+

petit pot de glace
vanille-chocolat /vanille-fraise
ou
crêpe au sucre

Tout changement dans ces menus sera facturé. Après 14H et 21H30 nous ne servons plus de menus

Menu du Marché 33.00 €

Au choix

Foie Gras de Canard Maison, Chutney (+ 2,00 €)

Duo de Rillettes du Mans et Terrine traditionnelle maison

Soupe de Poissons artisanale

Assiette de la mer (Crevettes roses, Bulots, 3 Huîtres) mayonnaise maison

* * *

Pavé de Saumon à la plancha, au beurre citronné, haricots verts

Tournedos de canard, sauce au poivre vert, pommes de terre sautées

Poulet fermier, frites

Plat du Marché

* * *

Assiette de fromages normands affinés

Crème brûlée maison

Baba au vieux rhum Saint James, crème d'Isigny

Coupe glacée 2 boules, chantilly

Bouchon au chocolat, crème anglaise

Tout changement dans ces menus sera facturé. Après 14H et 21H30 nous ne servons plus de menus

SELECTION DE VINS AU VERRE ET PICHET

ROUGES

	14 cl	50 cl
Morgon Domaine Gravallon Lathuilière	4,50 €	16,00 €
Côtes du Rhone maison DELAS	4,50 €	16,00 €
Bordeaux Château Boutin Arnaud	4,50 €	16,00 €
1 ^{ère} Côtes de Blaye Château Gardut Haut Cluzeau	5,50 €	19,50 €

BLANCS

	14 cl	50 cl
Petit Chablis Domaine Tremblay	5,80 €	19,90 €
Muscadet Sèvre et Maine sur lie Domaine Milsandière	4,50 €	16,00 €
Bourgogne Aligoté Louis Latour	5,80 €	19,90 €
Sauvignon Domaine des Caillots	4,50 €	16,00 €
Tariquet Moelleux A.O.P Gascogne	4,90 €	17,00 €
Chardonnay Domaine Grezan antique	4,50 €	16,00 €

ROSES

	14 cl	50 cl
Rosé du mois (Provence, Pays d'Oc ou Roussillon)	3,90 €	15,00 €
Côte de Provence Cuvée Dames de Verez	5,50 €	19,50 €

Les produits de notre région

Cidre Le pressoir d'or 75cl demi sec	13,90 €
Pommeau 5cl	5,00 €
Kir normand 20cl	4,90 €
Calvados DOMFRONTAIS la sélection du patron 4cl	10,50 €