CARTE DES MENUS

Réservez votre table
et faites chavirer vos papilles !



Menus proposés par les restaurateurs participant à l'opération « Coquilles à toutes les tables »

L' Accostage

Esplanade Alexandra Lofi 14150 Ouistreham Riva-Bella 02 31 97 05 23

Menu dégustation : 23€

Saint-Jacques panées, Mousseline de petits pois et chips de lard croustillant

Les Cabines

19, route de Lion 14150 Ouistreham Riva-Bella 02 31 97 17 93

Menu Saint-Jacques: 40€

Punch exotique

Cappuccino de potimarron à la Saint-Jacques et son croustillant de lard

Noix de Saint-Jacques à la crème de corail et son gratin dauphinois truffé

Mascarpone de fruits rouges et son coulis maison

Café

Le Channel

79, avenue Michel Cabieu 14150 Ouistreham Riva-Bella 02 31 96 51 69

Menu Saint-Jacques: 37€

Mise en Bouche de Saison Mousse Saint-Jacques et Chips gourmande

Timbale de Saint-Jacques, Moules et risotto en sauce au beurre blanc

OU

Feuilleté de Blettes au canard fumé et salade

Saint-Jacques en Aumonière garniture forestière et salade ou

Escalope de Veau à la Normande Riz ou frites fraiches maison

Profiteroles Maison sauce au chocolat et crème anglaise ou

Duo de Fromage et ses fruits de saison

Plat Signature Découverte : 21€

Galette de Saint-Jacques aux Délices de Normandie Noix de Saint-Jacques, brocolis, crème, pommes de terre et pommes cidrées

L' Entrepotes

28, avenue de la Mer 14150 Ouistreham Riva-Bella 02 31 96 93 32

Assiette « Délice de Saint-Jacques sauce Normande » : 19,90€

Jo & Jack

78, avenur de la Mer 14150 Ouistreham Riva Bella 02 31 97 14 34

Menu Saint-Jacques: 44€

Entrée

Noix de Saint-Jacques délicatement snackées, cappuccino aérien au lard fumé, mariage subtil de Terre et Mer

Plat

Risotto onctueux, parfumé au fumet de barbe de Saint-Jacques et relevé d'un zeste de citron vert, accompagné de Saint-Jacques snackées et d'une fine écume de corail

Dessert

Dessert au choix

Menu proposé le midi et le soir du samedi 18 et dimanche 19 Octobre 2025

La Moulerie

5, place Alfred Thomas 14150 Ouistreham Riva-Bella 02 31 97 17 43

Menu Saint-Jacques : 34,90€

Vol au vent de saint Jacques

Saint-Jacques snackée sur Mousseline de chou-fleur et pomme de terre à l'huile de chorizo

Île flottante crème anglaise

Padam Padam

68, rue Emile Herbline 14150 Ouistreham Riva-Bella 02 14 74 92 10

Suggestion Saint-Jacques : 21,90€

Saint-Jacques Normande snackées, mousseline de panais, carottes, pommes et crème de cidre au Livarot



Boulevard du Commandant Kieffer 14150 Ouistreham Riva-Bella 02 31 96 40 40

Menu Saint-Jacques: 49€

8€ par personne en supplément de la demi-pension ou de la pension complète

Entrée

Coquille Saint-Jacques Normande Lutée, Lard, Piquillos, Poireaux et Crème au Curry

Plat

Brochette de Noix de Saint-Jacques Marinées à la Vanille, Patates Douces en Deux Façons et Beurre Nantais

Dessert

Tartare de Noix de Saint-Jacques aux Fruits Exotiques, Crumble à la Noisette et Emulsion Noix de Coco, Gingembre et Citronnelle

Menu proposé le midi et le soir du samedi 18 au dimanche 26 Octobre 2025

Le Roulis

104, avenue Michel Cabieu 14150 Ouistreham Riva-Bella 02 31 96 45 98

Menu Saint-Jacques: 29,90€

Mise en bouche

Mini burger de Saint-Jacques au camembert

Entrée

Bouillon de Saint-Jacques à la coriandre et au citron vert

Plat

Saint-Jacques poêlées et son risotto Crémeux, Émulsion au chorizo

Dessert

Profiteroles glacées

La Toscane

9 bis, place du Général de Gaulle 14150 Ouistreham Riva-Bella 02 31 96 67 44

Menu Fête de la Coquille : 39€

Noix de Saint-Jacques mi cuites associées à la fraîcheur d'un taboulé de choux fleur et le croquant d'éclats de noisettes torréfiées

Brochette de noix de Saint-Jacques servies avec une délicate sauce vierge à la noisette, accompagnée d'une onctueuse purée de pommes de terre maison et de pickles de butternut

Soyeux de chocolat blanc et son granola noisettes et cranberries gourmant ou Glaces 2 boules

Vino Bistro Oeno

ZA du Maresquier, rue de la Crète au Coq 14150 Ouistreham Riva-Bella 02 61 92 47 88

Menu Saint-Jacques: 28€

Entrée

Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes

Plat

Noix de Saint-Jacques poêlées, écrasé de pommes de terres, fondue de poireaux sauce beurre blanc citronné

Dessert

Noix de Saint-Jacques confite à la vanille et glace à la Noix de coco

Menu proposé le midi et le soir du samedi 18 Octobre 2025 sur réservation

La Voile Blanche

16, place Alfred Thomas 14150 Ouistreham Riva-Bella 02 31 36 73 58

Menu Saint-Jacques: 48€

Entrée

Risotto de céleri au vieux comté, noix de Saint-Jacques rôties

Plat

Noix de Saint-Jacques en croûte d'amandes, émulsion de patate douce à la vanille, lait d'amande douce

Dessert

La Perle de la Côte de Nacre