Fermé le vendredi soir (hors saison), le samedi midi et le dimanche soir. Congés annuels : la 2e quinzaine de février et pendant les fêtes de fin d'année. Menus de 14,50 à 34 €. Jouxtant le *Manoir d'Archelles* et appartenant à la même famille, ce restaurant est installé dans les anciennes écuries. Beaux murs de brique et crépi blanc. Côté cuisine, c'est dans le même esprit, entre terroir et gastronomie. Spécialités : parmentier de saumon, thon flambé au pastis et pâtisserie maison. Un excellent rapport qualité-prix. *Café offert à nos lecteurs sur présentation de ce guide.*

ÉTRETAT 76790

Carte couleur Haute-Normandie A1

L'Escale ** – pl. Foch (Centre) ☎ 02-35-27-03-69. Fax : 02-35-28-05-86. TV. Chambres doubles (côté rue ou côté mer) avec douche et w.-c. à 48 €. Plats autour de 10 à 12 € ; menu à 12,90 €. Un hôtel-brasserie sympathique comme tout, entièrement rénové, proposant une dizaine de chambres lambrissées évoquant des cabines de bateau, petites mais agréables. Au rez-de-chaussée, resto-brasserie animé proposant des plats simples (moules-frites, omelettes, salades, crêpes) ou plus gastronomiques et des pizzas. De la terrasse, on suit l'animation sur la place.

Accès : face à la vieille halle.

La Salamandre – 4, bd René-Coty ☎ 02-35-27-02-87. Menus de 14 à 29 €. On a enfin trouvé notre coup de cœur à Étretat ! Nul besoin de vue sur mer, le spectacle est dans l'assiette. La maison met un point d'honneur à ne proposer que des produits bio et fermiers (sauf pour les fruits de mer, bien sûr). Mais attention, c'est pour le goût et non pas pour la frime. Avec une petite faim, on peut s'en tirer à bon compte avec des moules à 10 € et de grandes assiettes entre 12 et 19 €, même si, globalement, c'est un peu cher. C'est joliment présenté, gentiment servi, et on repart content. *Digestif maison offert sur présentation de ce guide.*

Accès : au rez-de-chaussée du sublime manoir de la Salamandre.

Restaurant du Golf – ☎ 02-35-27-04-56. Fermé le dimanche soir. Formule à 17 € et menu à 19 € midi et soir. Même si vous n'êtes pas un adepte du golf, le resto vaut le détour. D'abord pour le cadre et sa vue imprenable. D'un seul coup d'œil, on embrasse toute les falaises et son voisin, tellement on est content ! La salle chaleureuse est inondée de lumière. Menus à l'ardoise qui changent quotidiennement selon le marché. Ambiance qui n'a rien de guindée. Mieux vaut réserver. ***NOUVEAUTÉ.***

Accès : à la sortie d'Étretat (direction Le Havre), suivre l'indication du golf ; c'est tout en haut.

L'Huîtrière – rue de Traz-Perier ☎ 02-35-27-02-82. Fermé les lundi et mardi en janvier. Menus de 21 à 39 €. Magnifiques plateaux de fruits de mer, à partir de 46 € pour deux. Une salle en rotonde extraordinaire et à l'atmosphère chic, avec une vue on ne peut plus panoramique sur la plage et les falaises, avec l'Aiguille en gros plan. Un très bon rapport qualité-prix pour le 1er menu, servi même le week-end. Cuisine très soignée, service adorable. À vivre un jour de tempête !

Accès : front de mer, vers la falaise d'Aval.

EU 76260

Carte couleur Haute-Normandie B1

Centre des Fontaines – Auberge de jeunesse – rue des Fontaines (Centre) ☎ 02-35-86-05-03. Fax : 02-35-86-45-12. • www.centredesfontaines.com • Accès Internet. La réception est ouverte de 14 h à 20 h 30 ; de 18 h à 21 h le dimanche et les jours fériés. Vous pouvez rentrer quand vous voulez après 21 h, car on vous donne la clé. Congés annuels : pendant les fêtes de fin d'année. Lit à 12,30 €. Demi-pension à 23 € par personne. Carte FUAJ obligatoire (en vente sur place). Situé dans les anciennes cuisines royales du château voisin. Chambres de 5 à 14 lits avec lavabo ou douche (w.-c. dans le couloir). Service de repas possible, à 19 h, s'il y a des groupes. Accès Internet gratuit.

Accès : à 10 mn à pied de la gare.

Le Bragance – allée des Guises ☎ 02-35-83-47-70. Fermé le dimanche soir et le lundi. Formule à 13 € le midi en semaine et menu à 18 € ; à la carte, compter près de 32 €. Un resto original, du moins en ce qui concerne le cadre, puisqu'il est aménagé dans l'ancienne glacière du château ! Côté restauration, c'est plus traditionnel, avec néanmoins quelques petites touches sympathiques, à l'image de cette terrine de lapin accompagnée de salicornes et de confiture de rhubarbe. Grillades au feu de bois dans la grande cheminée. Délicieuse terrasse pour profiter des beaux jours. ***NOUVEAUTÉ.***

Accès : à deux pas du château.

ÉVREUX 27000

Carte couleur Haute-Normandie B2

Restaurant La Croix d'Or – 3, rue Joséphine (Ouest) ☎ 02-32-33-06-07.