

# Les Entrées

Entrée du moment		5.80 €
Tartare de fraises et tomates noires de Crimée, sorbet basilic		7.10 €
Rillettes de poisson aux agrumes		6.90 €
Buffet d'entrées		6.20 €
Salades diverses, charcuteries, quiche		
Tatin de boudin noir aux pommes et son cromesquis		7.20 €
Assiette de saumon fumé et ses toasts		9.40 €

# Nos Salades



<b>Salade de la Mer</b>	<b>13.90 €</b>
Salade, asperges, crevettes poêlées, agrumes, toasts de saumon, sauce citronnée	
<b>Salade de Melon et Magret</b>	<b>13.60 €</b>
Salade, tomates cerises, melon, magret de canard fumé, avocat, sauce vinaigre de framboise	
<b>Salade de Poulet</b>	<b>13.10€</b>
Salade, tomates cerises, poivrons rouges et jaunes, poulet à la moutarde à l'ancienne, sauce moutardée	
<b>Salade Végétarienne</b>	<b>12.50€</b>
Salade, tomates cerises, concombre, radis, asperges, avocat, copeaux de parmesan, sauce sucrée au curry	

# Les Pâtes



<b>Tagliatelles à la carbonara</b>	<b>12.10 €</b>
Servies avec ou sans champignons	
<b>Tagliatelles au saumon fumé et tomates séchées</b>	<b>13.90 €</b>

# Le coin du boucher



**Le Steak tartare (env. 180g) 15.20 €**

Préparé ou relevé à votre goût

**Le Steak à cheval (env. 180g) 12.50 €**

Steak haché façon bouchère servi avec son œuf sur le plat

**Le Steak Haché (env. 180g) 10.90 €**

Steak haché de tradition façon bouchère

**Notre Bavette d'Aloyau (env. 180g) 12.10 €**

Morceau à texture longue et moelleuse

**Notre entrecôte (env. 230g) 17.90 €**

Persillée et gouteuse



# Nos Burgers



**Burger Normand 14.90 €**

Pain burger, steak haché façon bouchère, confits d'oignons, camembert, salade, tomates, sauce burger

**Burger Montagnard 15.40 €**

Pain bun's, steak haché façon bouchère, poitrine fumé, fromage à raclette, confits d'oignons, salade, sauce moutardée

**Burger au Canard 16.50 €**

Pain bun's, aiguillettes de canard, confit de figues, tomme de Savoie, salade, sauce moutardée au piment d'Espelette.

# Les omelettes



**Omelette Nature 9.40 €**

**Omelette Fromage 9.90 €**

**Omelette Jambon Fromage 10.90 €**

Prix service compris

# Nos plats



<b>Plat du jour</b>	<b>9.20 €</b>
<b>Ardoise autour de l'agneau</b> Brochette d'agneau, médaillon farci, côtelette, pomme au four crème de ciboulette	<b>19.90 €</b>
<b>Noix de joue de porc confite au cidre et au miel</b>	<b>13.90 €</b>
<b>Filet de poulet sauce vallée d'Auge</b>	<b>10.80 €</b>
<b>Ardoise autour du poulet épicé</b> Brochette de poulet Tandoori, cassolette de poulet mariné, aiguillettes sauce Barbecue, frites	<b>19.90 €</b>

# Côté Mer



<b>Ardoise de la mer</b> Moules marinières, papillote de poissons aux petits légumes et pommes vapeurs, mini gratin du pêcheur	<b>19.90 €</b>
<b>Cassolette de la mer à la provençale</b>	<b>14.20 €</b>
<b>Poisson du jour</b>	<b>10.20 €</b>
<b>Marmite de moules</b> (sauce au choix: marinières, crème ou bleu d'Auvergne)	<b>13.50 €</b>

### Accompagnements au choix :

- Frites fraîches
- Riz
- Salade
- Pommes grenailles en persillade
- Accompagnement du jour
- Tagliatelles
- Pommes vapeurs
- Haricots verts

### Sauces au choix :

- Miel et cidre
- Bleu d'auvergne
- Poivre
- Béarnaise

# Nos Desserts

Parfait glacé façon Tiramisu



6.80 €

Trilogie de fromages Normands

5.90 €

Salade de fruits frais



5.50 €

Café gourmand

7.50 €

Thé gourmand

7.70 €



Moelleux au chocolat cœur caramel ½ sel  
et glace caramel beurre salé (10mn d'attente)

7.10 €

Cheesecake au chocolat blanc et ses fruits rouges



7.40 €

Dessert du jour



4.50 €

Fromage blanc au coulis de fruits rouges

4.00 €

Crème brûlée saveur du moment



5.10 €

Millefeuille de pommes caramélisées à la vanille



7.20 €

Carte des glaces

Prix service compris

# Menu Cucina 24€



Entrée + plat ou plat + dessert 17.90€

Tartare de fraises et tomates noires de Crimée, sorbet basilic

*Ou*

Rillettes de poisson aux agrumes

*Ou*

Tatin de boudin noir aux pommes et son croustillon

Noix de porc confite au cidre et au miel

*Ou*

Cassolette de la mer à la provençale

*Ou*

Marmite de moules (sauce au choix: marinières, crème ou bleu d'auvergne)

Parfait glacé façon Tiramisu

*Ou*

Cheesecake au chocolat blanc et ses fruits rouges

*Ou*

Millefeuille de pommes caramélisées à la vanille

## Accompagnements au choix

Frites fraîches / Riz / Salade / Pommes grenailles en persillade  
Poêlée de légumes / Tagliatelles / Pommes vapeurs

# Menu enfant 9.90€

Soda ou diabolo ou sirop à l'eau

+ nuggets ou steak haché ou filet de poisson ou jambon

+ glace ou salade de fruits ou fromage blanc

Prix service compris

# Menu Bistrot 15.90€



Entrée + plat ou plat + dessert 11.90 €

**Entrée du moment / Buffet d'entrées**  
(salades diverses, charcuteries, quiche, crudités)

---

**Filet de poulet sauce vallée d'auge /**  
**Plat du jour / Poisson du jour /**  
**Bavette**

---

**Dessert du jour / Crème brûlée saveur du moment /**  
**Salade de fruits frais**

# Menu Ardoise 25€



## **Ardoise autour de l'Agneau**

Brochette d'agneau, médaillon farci, côtelette  
accompagnés d'une pomme au four crème de ciboulette

*Ou*

## **Ardoise autour du Poulet épicé**

Brochette de poulet Tandoori, cassolette de poulet mariné,  
Aiguillettes sauce Barbecue accompagnés de frites

*Ou*

## **Ardoise de la Mer**

Moules marinières, papillote de poisson aux petits légumes  
et pommes vapeur, mini gratin du pêcheur

---

**Dessert au choix à la carte**