

Pour commencer



hors plats
suivis d'un *

Entrée du Moment **5€80**

Tartare de tomates et Mozzarella **6€90**
Tomates cerises, mozzarella di Bufala,
jambon Serrano , jus corsé et basilic

**Trilogie de tartines de
maquereau grillé** **7€50**

Buffet d'entrées* **6€20**
Salades diverses, charcuterie, quiche

Le Melon dans tous ses états **7€90**
Gaspacho, billes rôties, tartare à l'avocat
et crevettes roses

**Assiette de saumon fumé et
ses toasts*** **9€70**



Côté Mer



Poisson du jour **10€90**

**Pavé de Sandre sauce au
jus corsé et salicornes de mer** **14€70**

Marmite de moules **13€90**
(sauce au choix: marinières, crème ou
camembert)

Les Ardoises



Ardoise de la Mer **19€90**
Cassolette de moules marinières, brochette de merlu citronné,
mini cocotte à la provençale, pomme au four

Ardoise Mixed Grill **19€90**
Brochette de poulet mexicaine, magret de canard, médaillon de dinde
farci à la merguez, frites, salade, sauce barbecue

Ardoise autour du cochon **19€90**
Travers de porc au miel, noix de joue à la provençale, poitrine grillée,
pomme au four, salade, sauce miel de curry

Le Banc du Chef



Plat du jour **9€50**

Brochette d'agneau **13€90**
sauce au romarin

Filet de Poulet sauce **10€80**
Vallée d'Auge



Fraicheur en Salade



Salade de la Mer **14€20**
Salade, asperges, crevettes poêlées,
agrumes, toasts de saumon, sauce
citronnée

Salade de Poulet **13€50**
Salade, tomates cerises, poivrons rouges
et jaunes, poulet à la moutarde à
l'ancienne, sauce moutardée

Salade de Melon et Magret **13€90**
Salade, tomates cerises, melon, magret de
canard fumé, avocat, sauce vinaigre de
framboise

Salade Végétarienne **12€90**
Salade, tomates cerises, concombre, radis,
asperges, avocat, copeaux de parmesan, sauce
sucrée vinaigre de framboise

Les p'tits loups



9€90



Soda ou diabololo ou sirop à l'eau



**Nuggets ou steak haché ou
filet de poisson ou jambon**



Glace ou salade de fruits ou fromage blanc

Esprit Brasserie



Le Steak tartare (env. 180g)	15€50
Le Steak à cheval (env. 180g)	12€90
Le Steak Haché (env. 180g)	11€50
Faux-filet (env. 180g)	12€90
Notre Entrecôte (env. 220g)	17€90



Burger Normand 14€90

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

Burger Montagnard 15€90

Pain burger, steak haché façon bouchère, poitrine fumée, fromage à raclette, confit d'oignons, salade, sauce moutardée

Omelette Nature	9€40
Omelette Fromage	9€90
Omelette Jambon Fromage	10€90

Tagliatelles à la carbonara 12€40

Servi avec ou sans champignons

Tagliatelles au saumon fumé et tomates séchées 14€40



Garnitures et Sauces



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

- Camembert
- Miel de curry
- Poivre
- Béarnaise
- Vallée d'Auge
- Romarin

Promenade sucrée



hors plats
suivis d'un *

- Mousse au chocolat épicé, tartare de fraises et tuile chocolat 7€60
- Trilogie de fromages normands* 5€90
- Salade de fruits frais 5€60
- Café gourmand* 7€90
- Thé gourmand* 8€10



- Moelleux au chocolat cœur Caramel 1/2 sel et sa glace Beurre salé (10mn d'attente)* 7€50
- Tiramisu au citron et son biscuit financier 7€90
- Dessert de jour 5€10

- Fromage blanc au coulis de fruits rouges 4€50
- Crème brûlée saveur du moment 5€70
- Blanc manger coco et tartare d'ananas 7€20
- Carte des glaces*



Menu Cocina 24€00



Entrée + Plat ou Plat + Dessert 17€90

Tartare de Tomates et Mozzarella

Tomates cerise, mozzarella di Bufala, jambon Serrano,
jus corsé et basilic

Ou

Trilogie de tartines de maquereau grillé

Ou

le Melon dans tous ses états

(gaspacho, billes rôties, tartare à l'avocat et crevettes roses)



Brochette d'agneau sauce au romarin

Ou

Pavé de Sandre sauce au jus corsé et salicornes de mer

Ou

Marmite de moules

(sauce au choix: marinières, crème ou camembert)



Mousse au chocolat épicé, tartare de fraises et tuile chocolat

Ou

Tiramisu au citron et son biscuit financier

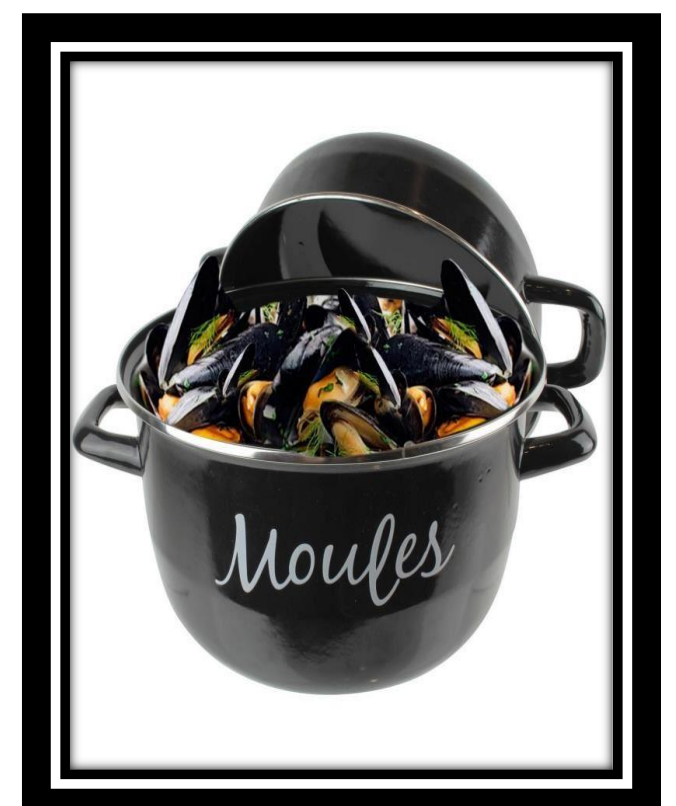
Ou

Blanc manger coco, tartare d'ananas



Garnitures au choix

**Frites fraîches / riz / Salade /
Pommes Grenailles en
persillade / Haricots verts /
Tagliatelles / Pommes
vapeurs / Accompagnement
du jour**



Menu Bistrot



16€50

hors plats
suivis d'un *

**Entrée + plat ou Plat + Dessert
12€50**

Entrée du moment / Buffet d'entrées*



**Filet de Poulet sauce Vallée d'Auge / Plat
Du jour / Poisson du jour / faux-filet**



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



Garnitures au choix

**Frites fraîches / riz / Salade / Pommes Grenailles
en persillade / Haricots verts / Tagliatelles /
Pommes vapeurs / Accompagnement du jour**

Menu Ardoise



25€00

Ardoise de la Mer

Cassolette de moules marinières, brochette
de merlu citronné, mini cassolette à la
provençale, pomme au four

Ou

Ardoise Mixed Grill

Brochette de poulet mexicaine, magret de
canard, médaillon de dinde farci à la
merguez, frites, salade, sauce barbecue

Ou

Ardoise autour du cochon

Travers de porc au miel, noix de joue à la
provençale, poitrine grillée, pomme au four,
salade, sauce miel de curry



Dessert au choix à la carte

