

## Entrées

MAISON

Hors plats  
suivis d'un \*

<b>Tartare de tomates et Mozzarella</b>	<b>6.90 €</b>
Tomates cerises, mozzarella di Bufala, Jambon Serrano, jus corsé et basilic	
<b>Trilogie de tartines de maquereau grillé</b>	<b>7.50 €</b>
<b>Le Melon dans tous ses états</b>	<b>7.90 €</b>
Gaspacho, billes rôties, tartare à l'avocat et crevettes roses	
<b>Assiette de saumon fumé et ses toasts *</b>	<b>9.70 €</b>
<b>Tartare de truite saumonée, mangue et avocat</b>	<b>9.90 €</b>
<b>Tatin de légumes du soleil, effiloché de joue de porc et sa tapenade</b>	<b>9.60 €</b>

## Salades

MAISON

<b>Salade de la mer</b>	<b>14.20 €</b>	<b>Salade de melon et magret</b>	<b>13.90 €</b>
Salade, asperges, crevettes poêlées, agrumes, toasts de saumon, sauce citronnée		Salade, tomates cerises, melon, magret de canard fumé, avocat, sauce vinaigre de framboise	
<b>Salade de poulet</b>	<b>13.50 €</b>	<b>Salade Végétarienne</b>	<b>12.90 €</b>
Salade, tomates cerises, poivrons rouges et jaunes, poulet à la moutarde à l'ancienne, sauce moutardée		Salade, tomates cerises, concombre, radis, asperges, avocat, copeaux de parmesan, sauce sucrée au vinaigre de framboise	

## Nos burgers

MAISON

<b>Burger Normand</b>	<b>14.90 €</b>
Pain burger, steak haché façon bouchère, confits d'oignons, camembert, salade, tomates, sauce burger	
<b>Burger Montagnard</b>	<b>15.40 €</b>
Pain Burger, steak haché façon bouchère, fromage à raclette, poitrine fumée, confit d'oignons, salade, sauce moutardée	

## 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

# Viandes



<b>Tartare de bœuf</b> préparé ou à relever à votre goût	<b>15.50 €</b>
<b>Ardoise Mixed Grill</b> Brochette de poulet mexicaine, magret de canard, médaillon de dinde farci à la merguez, frites, salade, sauce barbecue	<b>19.90 €</b>
<b>Ardoise autour du Cochon</b> Travers de porc au miel, noix de joue à la provençale, poitrine grillée, pomme au four, salade, sauce miel de curry	<b>19.90 €</b>
<b>Entrecôte (220g environ)</b> Persillée et goûteuse	<b>17.90 €</b>
<b>Brochette d'agneau sauce au romarin</b>	<b>13.90 €</b>
<b>Filet de Bœuf Rossini</b>	<b>18.40 €</b>

# Côté Mer



<b>Ardoise de la mer</b> Cassiolette de moules marinières, brochette de merlu citronné, mini cocotte à la provençale, pomme au four	<b>19.90 €</b>
<b>Pavé de Sandre sauce au jus corsé et salicornes de mer</b>	<b>14.70 €</b>
<b>Cassiolette de Lotte aux fruits de mer sauce safranée</b>	<b>18.10 €</b>
<b>Marmite de moules</b> (sauce au choix: marinière, crème ou camembert)	<b>13.90 €</b>

# Pâtes



<b>Tagliatelles à la carbonara</b> (avec ou sans champignons)	<b>12.40 €</b>
<b>Tagliatelles au saumon fumé et tomates séchées</b>	<b>14.40 €</b>












## Sauces au choix:

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

## Accompagnements au choix

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

# Desserts

	<b>Trilogie de fromages Normands</b>	<b>5.90 €</b>
	<b>Salade de fruits</b>	<b>5.90 €</b>
	<b>Café gourmand</b>	<b>7.90 €</b>
	<b>Thé gourmand</b>	<b>8.10 €</b>
	<b>Mousse au chocolat épicé, tartare de fraises et tuile chocolat</b>	<b>7.60 €</b>
	<b>Tiramisu au citron et son biscuit financier</b>	<b>7.90 €</b>
	<b>Blanc manger coco et tartare d'ananas</b>	<b>7.20 €</b>
	<b>Tulipe de fruits rouges, crème légère et sorbet citron</b>	<b>8.90 €</b>
	<b>Irish coffee façon St Honoré</b>	<b>9.70 €</b>
	<b>Ardoise autour de la fraise</b> Allumette crème pâtissière, tartare et son granité, boule de glace à la fraise	<b>9.90 €</b>
	<b>Ardoise autour du praliné</b> Chou façon Paris Brest, pana cotta praliné, boule de glace au praliné	<b>9.90 €</b>
	<b>Ardoise autour du fromage</b> Camembert affiné au Calvados, Crème brûlée Neufchatel, Brochette de Comté et raisins blancs	<b>9.90 €</b>

## Carte des glaces

# Menu Cocina

MAISON

24 €

## **Tartare de tomates et Mozzarella**

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

Ou

## **Le Melon dans tous ses états**

Gaspacho, billes rôties, tartare à l'avocat et crevettes roses

Ou

## **Trilogie de tartines de maquereau grillé**



## **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: marinière, crème ou camembert)

## **Trilogie de fromages (sup 2.50€)**



## **Mousse au chocolat épicé, tartare de fraises et tuile chocolat**

Ou

## **Tiramisu au citron et son biscuit financier**

Ou

## **Blanc manger coco et tartare d'ananas**

# Menu Ardoise

MAISON

## 27.50€

### **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

Ou

### **Ardoise de la mer**

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



### **Ardoise autour de la fraise**

Allumette crème pâtissière, tartare et son granité, boule de glace à la fraise

Ou

### **Ardoise autour du praliné**

*Chou façon Paris Brest, pana cotta praliné, boule de glace au praliné*

Ou

### **Ardoise autour du fromage**

Camembert affiné au Calvados, Crème brûlée Neufchatel, brochette de Comté et raisins blancs

# Menu entre Terre et Mer

MAISON

29.00€

Tartare de truite saumonée, mangue et avocat

*Ou*

Tatin de légumes du soleil, effiloché de joue de porc et sa tapenade



Filet de Bœuf Rossini

*Ou*

Cassolette de Lotte aux  
fruits de mer sauce safranée

Trilogie de fromages (sup 2.50€)



Tulipe de fruits rouges, crème légère et sorbet citron

*Ou*

Irish coffee façon St Honoré