

Entrées



Hors plats
suivis d'un *

Crèmeux de lentilles aux copeaux de foie gras, croustons de pain d'épices	7.50 €
Tatin de pommes et d'andouille au camembert	6.90 €
Mousseline de poissons et pétoncles au beurre nantais	7.90 €
Assiette de saumon fumé et ses toasts *	9.70 €
Œuf cocotte aux asperges vertes et crème de parmesan	9.60 €
Noix de Saint-Jacques sur salade d'endives, chorizo et mangue	10.60 €

Salades



Salade de la mer	14.20 €	Salade de poulet	13.50 €
Salade, asperges, crevettes poêlées, agrumes, toasts de saumon, sauce citronnée		Salade, tomates cerises, poivrons rouges et jaunes, poulet à la moutarde à l'ancienne, sauce moutardée	

Nos burgers



Burger Normand	15.50 €
Pain burger, steak haché façon bouchère, confits d'oignons, camembert, salade, tomates, sauce burger	
Burger Montagnard	15.90 €
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

Tartare de bœuf préparé ou à relever à votre goût	15.50 €
Ardoise autour du bœuf Queue de bœuf braisée au vin rouge, Hampe de bœuf poêlée, os à moelle à la fleur de sel, pomme au four, salade	19.90 €
Ardoise Normande Camembert rôti aux baies et herbes de Provence, charcuterie, pommes grenailles, salade	19.90 €
Entrecôte (220g environ) Persillée et goûteuse	17.90 €
Pavé de bœuf à la Normande	13.90 €
Sauté de pintade aux pleurotes sauce moutarde	14.20 €
Magret de canard à la Bière Normande, raisins, abricots et cranberries séchés, pommes grenailles	18.40 €

Côté Mer

Ardoise de la mer Brochette de Saint-Jacques snackées, filet de Bar sauce au beurre nantais, cocotte de pétoncles et écrevisses, riz	19.90 €
Blanquette de poissons à la Fécampoise	14.70 €
Sauté de linguines à l'huile de noisette et ses langoustines	18.10 €

Pâtes

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

Sauces au choix:

Vallée d'Auge / Béarnaise / Camembert / Poivre / Normande

Accompagnements au choix

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

Desserts

	Trilogie de fromages Normands	5.90 €
	Salade de fruits	5.90 €
	Café gourmand	7.90 €
	Thé gourmand	8.10 €
	Millefeuille praliné et chocolat	7.60 €
	Tartare de fruits exotiques et sa glace vanille	7.90 €
	Tarte fine aux poires et sa glace au lait d'amande	7.20 €
	Pressé de pommes sur sablé breton et sorbet au cidre	8.90 €
	Sabayon au Grand Marnier, aux orange et moelleux au chocolat	9.70 €
	Ardoise autour de la pistache et framboise Millefeuille, financier et glace à la pistache	9.90 €
	Ardoise du glacier Verrine de granité au champagne, biscuits de Reims et ses fruits, parfait glacé à la vanille, glace Stracciatella	9.90 €
	Ardoise autour du fromage Brie affiné, Morbier, Livarot affiné, chèvre cendré Le Valençay, confit de figue, salade et pain aux céréales	9.90 €

Carte des glaces

Menu Cocina

MAISON

24 €

**Crèmeux de lentilles aux copeaux de foie gras,
croutons de pain d'épice**

Ou

Tatin de pommes et d'andouille au camembert

Ou

Mousseline de poissons et pétoncles au beurre nantais



Pavé de bœuf à la Normande

Ou

Blanquette de poissons à la Fécampoise

Ou

Sauté de pintade aux pleurotes sauce moutarde

Trilogie de fromages (sup 2.50€)



Millefeuille praliné et chocolat

Ou

Tartare de fruits exotiques et sa glace vanille

Ou

Tarte fine aux poires et sa glace au lait d'amande

Menu Ardoise

MAISON

27.50€

Ardoise Normande

Camembert rôti aux baies et herbes de Provence, charcuterie, pommes grenailles, salade

Ou

Ardoise autour du Bœuf

Queue de bœuf braisée au vin rouge, Hampe de bœuf poêlée, os à moelle à la fleur de sel, pomme au four, salade

Ou

Ardoise de la mer

Brochette de Saint-Jacques snackées, filet de Bar sauce au beurre nantais, cocotte de pétoncles et écrevisses, riz



Ardoise autour de la pistache et framboise

Millefeuille, financier et glace à la pistache

Ou

Ardoise autour du glacier

Verrine de granité au champagne, biscuit de Reims et ses fruits, parfait glacé à la vanille, glace Stracciatella

Ou

Ardoise autour du fromage

Brie affiné, Morbier, Livarot affiné, chèvre cendré Le Valençay, confit de figue, salade et pain aux céréales

Menu entre Terre et Mer



29.00€

Oeuf cocotte aux asperges vertes et crème de parmesan

Ou

Noix de Saint-Jacques sur salade d'endives, chorizo et mangue



Magret de canard à la bière Normande, raisins, abricots et cranberries séchés, pommes grenailles

Ou

Sauté de linguines à l'huile de noisette et ses langoustines

Trilogie de fromages (sup 2.50€)



Pressé de pommes sur sablé breton et son sorbet au cidre

Ou

Sabayon au Grand Marnier, aux oranges et moelleux au chocolat