

Pour commencer



hors plats
suivis d'un *

Entrée du Moment	5€80
Endives gratinées au neufchâtel et piment d'Espelette. champignons et ventrèche de porc	8€90
Financier de poissons sauce aurore et petits légumes	9€20
Assiette de charcuteries	5€80
Foie gras. chutney de figues et oignons. pain aux céréales	14€90
Assiette de saumon fumé et ses toasts*	10€90



Côté Mer



Poisson du jour	9€90
Blanquette de la mer	15€90
Ardoise de la Mer	19€90
Brochette de gambas snackées, filet de rouget, gratin de pétoncles et écrevisses, sauce aurore et riz	

Autour du Fromage



Camembert rôti aux baies et herbes de Provence	19€90
Charcuteries. pommes grenailles. salade	

Côté Végan

Galette de boulgour. épeautre et légumes*	12€40
Sauce vierge (sauce citronnée avec dés de tomates)	

Le Banc du Chef

FAIT
MAISON

Plat du jour **9€90**

**Jarret de bœuf braisé
à la bière normande** **15€20**

**Filet de Poulet sauce
Vallée d'Auge** **10€90**

Ardoise autour du canard **19€90**
½ magret sauce au poivre, cromesquis, sauté
de canard aux champignons, pommes
grenailles, et salade



Fraicheur en Salade

FAIT
MAISON

Salade de la Mer **14€50**

Salade, asperges, crevettes poêlées,
agrumes, toasts de saumon, sauce
citronnée

Salade campagnarde **13€90**

Salade, tomates, croutons, lardons, œufs durs,
toast de camembert, vinaigrette de cidre

Les p'tits loups

FAIT
MAISON

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

Esprit Brasserie

FAIT
MAISON

Le Steak tartare (env. 180g)	16€50
Le Steak Haché (env. 180g)	9€90
Bavette d'Aloyau (env. 180g)	11€50
Notre Entrecôte race normande (env. 220g)	18€90



Burger Normand 15€70
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

Tagliatelles à la carbonara	12€40
Servi avec ou sans champignons	
Tagliatelles au saumon fumé et tomates séchées	14€40



Garnitures et Sauces

FAIT
MAISON

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

- Camembert
- Poivre
- Béarnaise
- Vallée d'Auge

Promenade sucrée



hors plats
suivis d'un *

- Millefeuille pistache et chocolat 7€60
- Trilogie de fromages normands* 5€90
- Salade de fruits frais 5€60
- Café gourmand 8€00
- Thé gourmand 9€00



- Moelleux au chocolat cœur
Caramel 1/2 sel et sa glace
caramel au beurre salé (10mn d'attente)* 7€70
- Tatin revisité et sa glace vanille 7€90
- Dessert de jour 5€60

- Fromage blanc au coulis de fruits rouges 4€50
- Crème brûlée saveur du moment 6€50
- Carte des glaces*



Menu Bistrot

16€90



Entrée + plat ou Plat + Dessert

12€90

**Entrées du moment
ou
Assiette de charcuteries**



**Plat du jour
ou
Poisson du jour
Ou
Bavette sauce au choix**



Trilogie de fromage (sup. 2.50€)



**Pâtisserie du jour
ou
Glace du jour
ou
Salade de fruits frais**

Menu Ardoise

26€00



Ardoise de la Mer

Brochette de gambas snackées,
filet de rouget,
gratin de pétoncles et écrevisses,
sauce aurore et riz

Ou

Ardoise autour du Canard

½ magret sauce au poivre,
cromesquis,
sauté de canard aux champignons,
pommes grenailles, et salade



Trilogie de fromage (sup. 2.50€)



Dessert au choix à la carte

Garnitures et Sauces



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

- Camembert
- Poivre
- Béarnaise
- Vallée d'Auge

Menu Cocina

26€00

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 18€90

Endive gratinée au neufchâtel et piment d'Espelette,
champignons et ventrèche de porc

Ou

Financier de poissons sauce aurore
et petits légumes



Jarret de bœuf braisé à la bière normande

Ou

Blanquette de la mer



Millefeuille pistache et chocolat

Ou

Tatin revisitée et sa glace vanille

Garnitures

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

