

Entrées



Hors plats
suivis d'un *

Endives gratinées au neufchâtel et piment d'Espelette, champignons et ventrèche de porc fumée	8.90 €
Financier de poissons sauce aurore et petits légumes	9.20 €
Velouté Dubarry et bonbon de foie gras	10.20 €
Assiette de saumon fumé et ses toasts *	10.90 €
Trilogie de maquereaux grillés sur salade de lentilles et pommes granny Smith, crème aigrette	9.90 €
Foie gras, chutney de figues et d'oignons, pain aux céréales	14.90 €

Salades



Salade de la mer	14.50 €	Salade campagnarde	13.90 €
Salade, asperges, crevettes poêlées, agrumes, toasts de saumon, sauce citronnée		Salade, tomates, croutons, lardons, œufs durs, toast de camembert, vinaigrette de cidre	

Plat Végan

Galette de boulgour, épeautre et légumes *	12.40 €
sauce vierge (sauce citronnée avec dés de tomates)	

Nos burgers



Burger Normand	15.70 €
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



Hors plats
suivis d'un *

Tartare de bœuf préparé ou à relever à votre goût	16.50 €
Ardoise autour du canard ½ magret sauce au poivre, Cromesquis, sauté de canard aux champignons, pommes grenailles et salade	19.90 €
Entrecôte race normande (220g environ)	18.90 €
Jarret de bœuf braisé à la bière normande	15.20 €
Suprême de pintade jus corsé au cidre Normand, Champignons poêlés et dauphinois de pommes de terre et céleri	16.90 €

Autour du fromage

Camembert rôti aux baies et herbes de Provence, charcuteries, pommes grenailles, et salade	17.90 €
---	----------------

Côté Mer



Ardoise de la mer Brochette de gambas snackées, filet de rouget, gratin d'écrevisses et pétoncles, sauce aurore, et riz	19.90 €
Blanquette de la mer	15.90 €
Filet de Saint-Pierre sauce aux agrumes et Grand Marnier, carottes et panais rôtis	18.70 €

Pâtes



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

Sauces au choix:

Béarnaise / Camembert / Poivre

Accompagnements au choix

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

Desserts

MAISON

Hors plats
suivis d'un *

Trilogie de fromages Normands*	5.90 €
Feuilleté chocolat et pistache	7.90 €
Tarte tatin revisitée et sa glace crème fraîche d'Isigny	8.90 €
Fruits d'hiver en salade, mousse au chocolat blanc et coulis passion	9.90 €
Délice de poire caramélisée, crémeux chocolat, glace à la poire sur son biscuit noisette « le Streusel »	10.90 €
Ardoise autour de la carotte et de l'orange Crème brûlée, moelleux et marmelade d'orange, smoothie	9.90 €
Ardoise autour du cookies Panna cotta vanille et son crumble cookies, glace cookies, gâteau au cœur fondant	9.90€
Salade de fruits	5.90 €
Crème brûlée saveur du moment	6.50 €
Moelleux au chocolat cœur caramel 1/2 sel et sa glace caramel au beurre salé* (10 min d'attente)	7.70 €
Café gourmand	7.90 €
Thé gourmand	8.10 €
Carte des glaces*	

Menu Cocina



26.00 €

**Endives gratinées au neufchâtel et piment d'Espelette,
champignons et ventrèche de porc fumée**

Ou

Financier de poissons sauce aurore et petits légumes



Jarret de bœuf braisé à la bière normande

Ou

Blanquette de la mer

Accompagnements au choix

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



Trilogie de fromages (sup 2.50€)



Feuilleté chocolat et pistache

Ou

Tarte tatin revisitée et sa glace crème fraîche d'Isigny

Menu Ardoise



28.00€

Ardoise autour du canard

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

Ou

Ardoise de la mer

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



Trilogie de fromages (sup 2.50€)



Ardoise autour de la carotte et de l'orange

Crème brûlée, moelleux et marmelade d'orange, smoothie

Ou

Ardoise autour du cookies

Panna cotta vanille et son crumble cookies, glace cookies, gâteau au cœur fondant

Menu entre Terre et Mer

32.00€

Velouté Dubarry et bonbon de foie gras

Ou

Trilogie de maquereaux grillés sur salade de lentilles et pommes granny Smith, crème aigrette



Suprême de pintade, jus corsé au cidre normand, champignons poêlés et dauphinois de pommes de terre et céleri

Ou

Filet de Saint-Pierre sauce aux agrumes et Grand Marnier, carottes et panais rôtis



Trilogie de fromages (sup 2.50€)



Fruits d'hiver en salade, mousse au chocolat blanc et coulis passion

Ou

Délice de poire caramélisée, crèmeux chocolat, glace à la poire sur son biscuit noisette « le Streusel »