



ENTRÉES

ENTRÉE DU MOMENT 8

POÊLÉE D'ESCARGOTS,
CRÉMEUX AU CERFEUIL
SUR SPAGHETTIS DE COURGETTES 10

VELOUTÉ DE PATATES DOUCES
ET CAROTTES AU CURRY, LAIT DE COCO,
ET PETONCLES ROTIES 12

ASSIETTE DE CHARCUTERIES 8

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ 15
Servie avec salade, beurre et toasts

SALADES

SALADE DE LA MER 17
*Salade, asperges, crevettes poêlées, agrumes,
toasts de saumon, sauce citronnée*

SALADE CAMPAGNARDE 15
*Salade, tomates, croutons, lardons, œufs durs,
toasts de camembert, vinaigrette de cidre*

CÔTÉ FROMAGE

ARDOISE AUTOUR DU FROMAGE 20
*Camembert rôti, charcuteries et pommes grenailles
(jambon, jambon cru, rosette et coppa)*

LA PLANCHE CHARCUTIÈRE 18

Jambon de pays,
rosette, chorizo,
dés d'emmental,
tomates cerises,
pain aux céréales,
beurre,
cornichons

LA PLANCHE OCÉANE 20

Rillettes de thon,
beignets de
calamars
à la romaine
sauce tartare,
saumon fumé,
tomates cerises,
pain aux céréales,
beurre

PÂTES

TAGLIATELLES À LA CARBONARA 14

Servies avec ou sans champignons , avec ou sans jaune d'œuf

TAGLIATELLES AU SAUMON 16

Et tomates séchées

CÔTÉ VÉGAN

STEAK VÉGÉTALIEN 15

*env 110gr, À base de protéines de soja et protéines de blé,
Accompagnement et sauce au choix*

FALAFEL 16

Sauce fromage blanc au citron, accompagnement au choix

POKE BOWL

*Riz vinaigré, chou rouge, betterave Chioggia, julienne de carottes, coriandre,
graine de sésame, sauce au soja et huile de sésame*

NATURE	14
SAUMON FUMÉ	18
POULET ÉMINCÉ	16

CÔTÉ MER

POISSON DU JOUR 14

Accompagnement au choix

MATELOTTE DE POISSONS D'EAU DOUCE AU RIESLING 20

et ses petits légumes rôtis

ARDOISE DE LA MER 24

*Brochette de Saint-Jacques poêlées, pavé de sandre, cassolette de la mer
Accompagné de riz et sauce au beurre blanc*

VIANDES

STEAK TARTARE 19

Préparé ou non-préparé env. 180gr

STEAK HACHÉ 13

env. 180gr

BAVETTE D'ALOYAU 15

env. 180gr

ENTRECÔTE RACE NORMANDE 23

env. 220g

FILET DE POULET VALLÉE D'AUGE 14

ARDOISE AUTOUR DU CANARD 23

½ magret de canard

Escalope de foie gras poêlée

Parmentier de canard

pommes grenailles et sauce au poivre

PLAT DU JOUR 13

JOUE DE BŒUF BRAISÉE AU VIN ROUGE

EN PARMENTIER 18

BURGERS

BURGER NORMAND 17

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

BURGER MONTAGNARD 18

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

BURGER VÉGÉTARIEN 18

Pain burger, steak végétalien, confit d'oignons, tomate, salade, sauce tomates confites

GARNITURES

FRITES FRAICHES
RIZ
SALADE
POMMES GRENAILLES
EN PERSILLADE
TAGLIATELLES
ACCOMPAGNEMENT
DU MOMENT

SAUCES

CAMEMBERT
POIVRE
BEARNAISE
VALLÉE D'AUGE

LES P'TITS LOUPS

12

Jus de fruits, Soda,
Diabolo,
Sirop à l'eau

Nuggets,
Steak haché,
Filet de poisson,
Jambon

Glace,
Salade de fruits,
Fromage blanc

DESSERTS

DESSERT DU JOUR 7

SALADE DE FRUITS FRAIS 7

FROMAGE BLANC 7

Au coulis de fruits rouges ou sucre

TARTELETTE A L'ANANAS CONFIT, CHANTILLY AU VIEUX RHUM 10

TIRAMISU AU CARAMEL BEURRE SALÉ 10

CREME BRÛLÉE 9

Saveur du moment

MOELLEUX AU CHOCOLAT CŒUR CARAMEL 10

*Accompagné d'une boule de glace caramel beurre salé
12 à 15 minutes d'attente*

CAFÉ GOURMAND 10

THÉ GOURMAND 12

CARTE DES GLACES

TRILOGIE DE FROMAGES NORMANDS 8

Camembert « Le 76 », Tomme « La Bonne Cauchoise » et « Cœur de Saint-Romain »

Tous nos fromages proviennent d'un fromager affineur
« La ferme Dumesnil » à Saint-Vincent-Cramesnil

MENU BISTROT

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 22

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 17

ENTRÉES DU MOMENT

OU

ASSIETTE DE CHARCUTERIES

PLAT DU JOUR

OU

POISSON DU JOUR

OU

BAVETTE

Sauce au choix

TRILOGIE DE FROMAGES NORMANDS

sup. 4.00€

PÂTISSERIE DU JOUR

OU

GLACE DU JOUR

OU

SALADE DE FRUITS FRAIS

MENU ARDOISE

PLAT + DESSERT 30

ARDOISE DE LA MER

Brochette de Saint-Jacques poêlées,

Pavé de sandre,

Cassolette de la mer

riz et sauce au beurre blanc

OU

ARDOISE AUTOUR DU CANARD

½ magret de canard

Escalope de foie gras poêlée

Parmentier de canard

pommes grenailles et sauce au poivre

TRILOGIE DE FROMAGES NORMANDS

sup. 4.00€

DESSERT AU CHOIX A LA CARTE

GARNITURES

FRITES FRAICHES

RIZ

SALADE

HARICOTS VERTS

POMMES GRENAILLES

EN PERSILLADE

TAGLIATELLES

ACCOMPAGNEMENT

DU MOMENT

SAUCES

CAMEMBERT

POIVRE

BEARNAISE

VALLÉE D'AUGE

MENU COCINA

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 30

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 25

POÊLÉE D'ESCARGOTS,
CRÉMEUX AU CERFEUIL SUR SPAGHETTIS DE COURGETTES

OU

VELOUTÉ DE PATATES DOUCES ET CAROTTES AU CURRY,
LAIT DE COCO, ET PETONCLES ROTIES

JOUE DE BŒUF BRAISÉE AU VIN ROUGE EN PARMENTIER

OU

MATELOTTE DE POISSONS D'EAU DOUCE AU RIESLING
ET SES PETITS LÉGUMES ROTIS

TRILOGIE DE FROMAGES NORMANDS
Supplément de .4€

TARTELETTE A L'ANANAS CONFIT,
CHANTILLY AU VIEUX RHUM

OU

TIRAMISU AU CAMEL BEURRE SALÉ

GARNITURES

FRITES FRAICHES

RIZ

SALADE

HARICOTS VERTS

POMMES GRENAILLES EN PERSILLADE

TAGLIATELLES

ACCOMPAGNEMENT DU MOMENT