



ENTRÉES

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

ŒUF MOLLET AUX GIROLLES,
TUILE AU PARMESAN 14

BOUILLON DE LANGOUSTINES,
POINTES D'ASPERGES ET SES LANGOUSTINES 16

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*

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, sauce et accompagnement 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

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*

DOS DE CABILLAUD LARDÉ

PETITS LÉGUMES D'HIVER, PURÉE DE PATATES DOUCES 24

VIANDES

STEAK TARTARE 19

Préparé ou non-préparé env. 180gr

ENTRECÔTE RACE NORMANDE 23

env. 220g

ARDOISE AUTOUR DU CANARD 23

*½ magret de canard, Escalope de foie gras poêlée
Parmentier de canard, pommes grenailles et sauce au poivre*

JOUE DE BŒUF BRAISÉE AU VIN ROUGE EN PARMENTIER 18

FILET MIGNON DE VEAU FLAMBÉ AU CALVADOS, ÉCLATS DE CHATAIGNES, DAUPHINOIS A LA « TOMME CAUCHOISE » 22

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, tomme,
salade, sauce tomates confites*

CÔTÉ FROMAGE

ARDOISE AUTOUR DU FROMAGE 20

*Camembert rôti, charcuteries et pommes grenailles
(jambon, jambon cru, rosette et coppa)*

GARNITURES

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

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

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

TIRAMISU AU CARAMEL BEURRE SALÉ 10

PRESSÉ DE POIRE EN FEUILLETÉ, MOUSSE A LA BENEDICTINE 14

ARDOISE PRALINÉ 12

Paris Brest

Délice praliné

Boule de glace praliné

CREME BRULÉE EN TULIPE A L'ORANGE CONFITE 14

ARDOISE DECOUVERTE 13

Mini tartelette à l'ananas confit et chantilly,

Tiramisu au caramel beurre salé,

Crème brulée en tulipe à l'orange confite

SALADE DE FRUITS FRAIS 7

CREME BRÛLÉE 9

Saveur du moment

MOELLEUX AU CHOCOLAT CŒUR CARAMEL 10

Accompagné d'une boule de glace caramel beurre salé

12 à 15 min d'attente environ

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 COCINA

ENTREE + PLAT + DESSERT 30

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 LEGUMES ROTIS

TRILOGIE DE FROMAGES NORMANDS
Supplément de 4€

TARTELETTE A L'ANANAS CONFIT,
CHANTILLY AU VIEUX RHUM

ou

TIRAMISU AU CARAMEL BEURRE SALÉ

MENU ARDOISE

PLAT + DESSERT 32

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
Supplément de 4€

ARDOISE PRALINÉ
*Paris Brest
Délice praliné
Boule de glace praliné*

ou

ARDOISE DÉCOUVERTE
*Mini tartelette à l'ananas confit et chantilly,
Tiramisu au caramel beurre salé,
Crème brûlée en tulipe à l'orange confite*

GARNITURES

FRITES FRAICHES

RIZ

SALADE

POMMES GRENAILLES EN PERSILLADE

TAGLIATELLES

POELEE DE LEGUMES

MENU TERRE ET MER

ENTREE + PLAT + DESSERT 38

ŒUF MOLLET AUX GIROLLES,
TUILE AU PARMESAN

ou

BOUILLON DE LANGOUSTINES, POINTES D'ASPERGES
ET SES LANGOUSTINES

FILET MIGNON DE VEAU FLAMBÉ AU CALVADOS,
ÉCLATS DE CHATAIGNES, DAUPHINOIS A LA « TOMME CAUCHOISE »

ou

DOS DE CABILLAUD LARDÉ
PETITS LÉGUMES D'HIVER, PURÉE DE PATATES DOUCES

TRILOGIE DE FROMAGES NORMANDS
Supplément de 4€

PRESSÉ DE POIRE EN FEUILLETÉ
MOUSSE A LA BÉNÉDICTINE

ou

CREME BRULÉE EN TULIPE A L'ORANGE CONFITE