

Pour commencer



hors plats
suivis d'un *

Entrée du Moment	5€90
Salade de mâches au magret de canard fumé, champignons frais, asperges et pignons de pin	8€90
Terrine de raie au citron vert et gingembre, et sa vinaigrette acidulée	9€40
Assiette de charcuteries	5€90
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	10€50
Pavé de haddock au caramel de cidre accompagné de fèves et ses pommes grenailles	15€90
Ardoise de la Mer	19€90
Cocotte de coquillages, filet de bar, brochette de lotte sauce beurre citronné et riz	

Nos moules



Marinières / Camembert / Vallée d'Auge	13€90
-----------------------------------------------	--------------

Côté Végan

Galette de boulgour, épeautre et légumes*	12€90
Sauce vierge (sauce citronnée avec dés de tomates)	

Le Banc du Chef



Plat du jour **9€90**

**Filet mignon de porc farci
aux herbes sauce jus corsé** **15€20**

**Filet de Poulet sauce
Vallée d'Arge** **11€50**

Ardoise autour du poulet **19€90**
Brochette de poulet mariné, cocotte à
l'andalouse, crispy d'aiguillette, pommes
grenailles, salade et sauce barbecue



Fraicheur en Salade



**Salade de
la Mer**
14€90

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

**Salade
campagnarde**
13€90

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

**Salade de
Melon et Magret**
14€50

Salade, tomates cerises,
melon, magret de
canard fumé, avocat,
sauce vinaigre de
framboise

Les p'tits loups



9€90



Soda ou diabololo 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€70
Le Steak Haché (env. 180g)	10€40
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€50
Servi avec ou sans champignons	
Tagliatelles au saumon fumé et tomates séchées	14€50



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 *

- Mousse de citron meringuée sur son sablé 7€80
- Trilogie de fromages normands* 6€50
- Salade de fruits frais 5€90
- Café gourmand 8€20
- Thé gourmand 9€00



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

- Fromage blanc au coulis de fruits rouges 4€90
- Crème brûlée saveur du moment 6€90
- Carte des glaces*



Menu Bistrot

17€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 fromages (sup. 2.50€)



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

Menu Ardoise

26€00



Ardoise de la Mer

Cocotte de coquillages,
filet de bar, brochette de lotte
sauce beurre citronné et riz

Ou

Ardoise autour du Poulet

Brochette de poulet mariné,
cocotte à l'andalouse,
crispy d'aiguillette,
pommes grenailles,
salade et sauce barbecue



Trilogie de fromages (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€50

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 18€90

Salade de mâches au magret de canard fumé,
champignons frais, asperges et pignons de pin

Ou

Terrine de raie au citron vert et gingembre,
et sa vinaigrette acidulée



Filet mignon de porc farci aux herbes
sauce au jus corsé

Ou

Pavé de haddock au caramel de cidre accompagné de
fèves et ses pommes grenailles



Mousse de citron meringuée sur son sablé

Ou

Entremet vanille fraise et son tartare

Garnitures

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

