

Pour commencer



hors plats
suivis d'un *

Entrée du Moment	5€90
Clafoutis au «Cœur de Saint Romain» et champignons sur feuille de brick, mesclun	9€60
Velouté de courgettes, crevettes snackées et chantilly au raifort	9€90
Assiette de charcuteries	5€90
Assiette de saumon fumé et ses toasts*	11€90



A Partager



Fraicheur en Salade



la planche charcutière	13€90
Jambon de pays (3 tranches), 6 Rosette , 6 Coppa, dés de tomme « La bonne cauchoise », tomates cerises, pain aux céréales, beurre et cornichons	
la planche océane	16€90
Rillettes de thon, 6 beignets de calamars à la romaine sauce tartare, saumon fumé (2 tranches), tomates cerises, pain aux céréales, beurre	

Salade campagnarde	13€90
Salade, tomates, croutons, lardons, œufs durs, toasts de camembert « Le 76 », vinaigrette de cidre	
Salade de la Mer	14€90
Salade, asperges, crevettes poêlées, agrumes, toasts de saumon, sauce citronnée	

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

Autour du Fromage



Fromage « le Grand Havrais », pommes grenailles et ses charcuteries (jambon, jambon cru, rosette et coppa)	18€90
---	--------------

Côté Végan

Galette de boulgour, épeautre et légumes* Sauce vierge (sauce citronnée avec dés de tomates)	13€90
---	--------------

Le Banc du Chef

FAIT
MAISON

Plat du jour **9€90**

**Paleron de bœuf confit
à la graisse de canard** **15€10**

**Filet de Poulet sauce
Vallée d'Auge** **11€40**

Ardoise autour du bœuf **23€90**
Côte de bœuf et son os à moelle, jus corsé,
pommes au four



Côté Mer

FAIT
MAISON

Poisson du jour **10€80**

Cocotte du pêcheur au safran **15€90**
Rouille, croutons, pommes vapeur et julienne de légumes

Ardoise de la Mer **21€90**
Brochette de Saint-Jacques, cocotte de poissons au safran,
parmentier de poissons et riz



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



Le Steak tartare (env. 180g)	16€90
Le Steak Haché (env. 180g)	10€40
Bavette d'Aloyau (env. 180g)	11€50
Notre Entrecôte race normande (env. 220g)	19€90



Burger Normand 15€90

Pain burger, steak haché façon bouchère, confit d'oignons, camembert « Le 76 », salade, tomates, sauce burger

Burger Montagnard 16€50

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



- 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 chocolat noisettes 8€40

Trilogie de fromages normands 6€70
Camembert « le 76 »
Tomme « la bonne cauchoise »
« le Cœur de Saint Romain »

Café gourmand 9€00

Thé gourmand 9€50



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



Moelleux au chocolat cœur 8€50
caramel 1/2 sel et sa glace
caramel au beurre salé (10mn d'attente)*

Moelleux pistache framboise 8€90

Dessert du jour 5€90

Salade de fruits frais 6€50

Fromage blanc au coulis de 4€90
fruits rouges

Crème brûlée saveur du moment 7€20

Carte des glaces*



Menu Bistrot

18€50



Entrée + plat ou Plat + Dessert

13€70

**Entrées du moment
ou
Assiette de charcuteries**



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



Trilogie de fromages normands (sup. 3.00€)

**Camembert « le 76 » / Tomme « la bonne cauchoise »
« le Cœur de Saint Romain »**



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

Menu Ardoise

29€00



Ardoise de la Mer

Brochette de Saint-Jacques,
cocotte de poisson au safran,
parmentier de poissons et riz

Ou

Ardoise autour du Boeuf

Côte de bœuf et son os à moelle, jus corsé
et pomme au four



**Trilogie de fromages normands
(sup. 3.00€)**

**Camembert « le 76 » / Tomme « la bonne
cauchoise »
« le Cœur de Saint Romain »**



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

27€00

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

19€90

Clafoutis au «Cœur de Saint Romain» et champignons sur feuille de brick, mesclun

Ou

Velouté de courgettes, crevettes snackées et chantilly au raifort



Paleron de bœuf confit à la graisse de canard

Ou

Cocotte du pêcheur au safran, rouille et croutons,
pommes vapeur et julienne de légumes



Trilogie de Fromages normands (sup.3.00€)
Camembert « Le 76 » / Tomme « La bonne cauchoise »
« Le Cœur de Saint Romain »



Millefeuille chocolat noisettes

Ou

Moelleux pistache framboise

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

Garnitures

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

