

## Entrées

Hors plats  
suivis d'un \*

<b>Salade de mâches au magret de canard fumé, mangue, champignons frais, asperges vertes et pignons de pin</b>	<b>8.90 €</b>
<b>Terrine de raie au citron vert et gingembre et sa vinaigrette acidulée</b>	<b>9.40 €</b>
<b>Sole tropicale sur son caviar d'aubergines, pignons de pin et tuile de parmesan au pavot</b>	<b>10.60 €</b>
<b>Assiette de saumon fumé et ses toasts *</b>	<b>10.90 €</b>
<b>Entremet de joue de bœuf au foie gras et pistache</b>	<b>10.50 €</b>

## A Partager

**La planche charcutière 12.90 €**  
Jambon de pays (3 tranches), 6 Rosette ,  
6 Chorizo, dés d'emmental, tomates cerises,  
pain aux céréales, beurre et cornichons

**La planche océane 14.90 €**  
Rillettes de thon, 6 beignets de  
Calamars\* à la romaine sauce tartare,  
saumon fumé (2 tranches), tomates cerises,  
pain aux céréales, beurre

## Pâtes

<b>Tagliatelles à la carbonara</b>	<b>12.50 €</b>
(avec ou sans champignons)	
<b>Tagliatelles au saumon fumé</b>	<b>14.50 €</b>
<b>Et tomates séchées</b>	

## Nos moules

<b>Normandes</b>	<b>13.90 €</b>
<b>Marinières</b>	
<b>Camembert</b>	

## 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 MAISON

Hors plats  
suivis d'un \*

<b>Tartare de bœuf</b> préparé ou à relever à votre goût	<b>16.70 €</b>
<b>Ardoise autour du poulet</b> Brochette de poulet mariné, mijoté à l'andalouse, aiguillette en crispy, pommes grenailles, salade et sauce barbecue	<b>19.90 €</b>
<b>Entrecôte race normande (220g environ)</b>	<b>18.90 €</b>
<b>Filet mignon de porc farci aux herbes et son jus</b>	<b>15.20 €</b>
<b>Confit d'agneau, darphin de pommes de terre, mini carottes et jus au romarin</b>	<b>16.90 €</b>

## Salades MAISON

<b>Salade de la mer</b> <b>14.90 €</b>  Salade, asperges, crevettes poêlées, agrumes, toasts de saumon, sauce citronnée	<b>Salade campagnarde</b> <b>13.90 €</b>  Salade, tomates, croutons, lardons, œufs durs, toast de camembert, vinaigrette de cidre	<b>Salade de Melon et Magret</b> <b>14€50</b>  Salade, tomates cerises, melon, magret de canard fumé, avocat, sauce vinaigre de framboise
--	--	--

## Côté Mer MAISON

<b>Ardoise de la mer</b> Cocotte de coquillages, filet de bar, brochette de lotte sauce beurre citronné et riz	<b>19.90 €</b>
<b>Pavé de haddock au caramel de cidre accompagné de fèves et ses pommes grenailles</b>	<b>15.90 €</b>
<b>Médailon de lotte, vinaigrette de coquillages aux olives et son dauphinois de patate douce</b>	<b>18.70 €</b>

## Plat Végan

<b>Galette de boulgour, épeautre et légumes *</b> sauce vierge (sauce citronnée avec dés de tomates)	<b>12.90 €</b>
---	----------------

### Sauces au choix:

Béarnaise / Camembert / Poivre / Vallée d'Auge

### Accompagnements au choix

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

# Desserts



Hors plats  
suivis d'un \*

<b>Trilogie de fromages Normands*</b>	<b>6.50 €</b>
<b>Mousse de citron meringuée sur son sablé</b>	<b>7.80 €</b>
<b>Entremet vanille fraise et son tartare</b>	<b>8.70 €</b>
<b>Délice au cappuccino</b>	<b>9.90 €</b>
<b>Le fruit changeant</b> Sablé muesli, mousse au chocolat blanc, fruits caramélisés et boule de glace fleur de lait	<b>10.90 €</b>
<b>Ardoise autour de la pomme et du caramel</b> Pomme rôtie, mini clafoutis aux pommes et éclats de caramel, boule de glace caramel beurre salé	<b>9.90 €</b>
<b>Ardoise autour du chocolat</b> Moelleux au chocolat noir, crème au chocolat au lait et crumble de crêpes gavottes, boule de glace chocolat blanc	<b>9.90 €</b>
<b>Salade de fruits</b>	<b>5.90 €</b>
<b>Crème brûlée saveur du moment</b>	<b>6.90 €</b>
<b>Moelleux au chocolat cœur caramel 1/2 sel et sa glace caramel au beurre salé*</b> (10 min d'attente)	<b>7.90 €</b>
<b>Café gourmand</b>	<b>8.20 €</b>
<b>Thé gourmand</b>	<b>9.00 €</b>
<b>Carte des glaces*</b>	

# Menu Cocina

26.50 €

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

Ou

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



Filet mignon de porc farci aux herbes et son jus

Ou

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

## Accompagnements au choix

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



Trilogie de fromages (sup 2.50€)



Mousse de citron meringuée sur son sablé

Ou

Entremet vanille fraise et son tartare

# Menu Ardoise



29.00€

## **Ardoise autour du poulet**

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

Ou

## **Ardoise de la mer**

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



## **Trilogie de fromages (sup 2.50€)**



## **Ardoise autour de la pomme et du caramel**

Pomme rôtie, mini clafoutis aux pommes et éclats de caramel, boule de glace caramel beurre salé

Ou

## **Ardoise autour du chocolat**

Moelleux au chocolat noir, crème au chocolat au lait et crumble de crêpes gavottes, boule de glace chocolat blanc

# Menu entre Terre et Mer



32.00€

**Entremet de joue de bœuf au foie gras et pistache**

Ou

**Sole tropicale sur son caviar d'aubergines, pignons de pin  
et tuile de parmesan au pavot**



**Confit d'agneau, darphin de pommes de terre,  
mini carottes et jus au romarin**

Ou

**Médailon de lotte, vinaigrette de coquillages aux olives  
Et son dauphinois de patate douce**



**Trilogie de fromages (sup 2.50€)**



**Délice au cappuccino**

Ou

**Le fruit changeant (selon la saison)**

Sablé muesli, mousse au chocolat blanc, fruits caramélisés et boule de glace  
fleur de lait