

Entrées

MAISON

Hors plats
suivis d'un *

Clafoutis au « cœur de Saint Romain » et champignons sur feuille de brick et mesclun	9.60 €
Velouté de courgettes, crevettes snackées et chantilly au raifort	9.90 €
Tatin de panais et butternut, avec ses noix de Saint-Jacques sautées à l'huile de noisette	12.20 €
Assiette de saumon fumé et ses toasts *	11.90 €
Escargots à l'ail et persil en coque croustillante, poêlée et velouté de champignons	10.80 €

A Partager

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

Salades

MAISON

Salade de la mer 14.90 €

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

Salade campagnarde 13.90 €

Salade, tomates, croutons, lardons, œufs durs, toast de camembert « Le 76 », vinaigrette de cidre

Plat Végan

Galette de boulgour, épeautre et légumes * sauce vierge (sauce citronnée avec dés de tomates)	13.90 €
--	----------------

Nos burgers

MAISON

Burger Normand	15.90 €
-----------------------	----------------

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

Burger Montagnard	16.50 €
--------------------------	----------------

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



Hors plats
suivis d'un *

Tartare de bœuf préparé ou à relever à votre goût	16.90 €
Ardoise autour du bœuf Côte de bœuf et son os à moelle, jus corsé, pomme au four	23.90 €
Entrecôte race normande (220g environ)	19.90 €
Paleron de bœuf confit à la graisse de canard	15.10 €
Travers de veau caramélisé au Pommeau sur pomme de terre fondante et brunoise de légumes	17.50 €

Autour du fromage

Fromage « Le Grand Havrais », pommes grenailles et ses charcuteries (jambon, jambon cru, rosette et coppa)	18.90 €
--	----------------

Côté Mer



Ardoise de la mer <i>Brochette de Saint-Jacques, cocotte de poissons au safran, parmentier de poissons et riz</i>	21.90 €
Cocotte du pêcheur au safran, pommes vapeur et julienne de légumes, rouille et croutons	15.90 €
Pavé de flétan à la crème d'épices douces, purée de carottes à la graine de fenouil et patate douce en croute de graines	18.70 €

Pâtes



Tagliatelles à la carbonara (avec ou sans champignons)	12.50 €
Tagliatelles au saumon fumé et tomates séchées	14.50 €

Sauces au choix

Béarnaise / Camembert / Poivre

Accompagnements au choix

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

Trilogie de fromages Normands* <i>Camembert « Le 76 » Tomme « La bonne cauchoise » « Le Cœur de Saint Romain »</i>	6.70 €
Millefeuille chocolat noisettes	8.40 €
Moelleux pistache framboise	8.90 €
Baba au rhum revisité	10.70 €
La ronde des fruits rouges	10.90 €
Ardoise découverte (mini trilogie de nos desserts) <i>La ronde des fruits rouges, baba au rhum revisité et millefeuille chocolat noisette</i>	10.90 €
Ardoise autour de l'œuf <i>Crème brûlée, île flottante et soufflé au grand Marnier</i>	10.50 €
Salade de fruits	6.50 €
Crème brûlée saveur du moment	7.20 €
Moelleux au chocolat cœur caramel 1/2 sel et sa glace caramel au beurre salé* (10 min d'attente)	8.50 €
Café gourmand	9.00 €
Thé gourmand	9.50 €
Carte des glaces*	

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

Menu Cocina

MAISON

27.00 €

**Clafoutis au « cœur de Saint Romain » et champignons
sur feuille de brick et 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, pommes vapeur
et julienne de légumes, rouille et croutons**

Accompagnements au choix

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



Trilogie de fromages (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

Menu Ardoise

30.00€



Ardoise autour du bœuf

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

Ou

Ardoise de la mer

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



Trilogie de fromages (sup 3.00€)

*Camembert « Le 76 »
Tomme « La bonne cauchoise »
« Le Cœur de Saint Romain »*



Ardoise découverte *(mini trilogie de nos desserts)*

*La ronde des fruits rouges, baba au rhum revisité
et millefeuille chocolat noisettes*

Ou

Ardoise autour de l'œuf

Crème brûlée, île flottante et soufflé au grand Marnier

Menu entre Terre et Mer

MAISON

35.00€

Tatin de panais et butternut, avec ses noix de Saint-Jacques sautées à l'huile de noisette

Ou

Escargots à l'ail et persil en coque croustillante, poêlée et velouté de champignons



Travers de veau caramélisé au Pommeau sur pomme de terre fondante et brunoise de légumes

Ou

Pavé de flétan à la crème d'épices douces, purée de carottes à la graine de fenouil et patate douce en croute de graines



Trilogie de fromages (sup 3.00€)

Camembert « Le 76 »

Tomme « La bonne cauchoise »

« Le Cœur de Saint Romain »



Baba au rhum revisité

Ou

La ronde des fruits rouges

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