



CARTE RESTAURANT



Nous privilégions autant que possible les circuits courts et produits locaux. Pour cela nous travaillons en partenariat avec des acteurs du développement local et durable. Ce choix de la qualité et de la proximité est essentiel pour nous afin de vous faire profiter de produits frais, de qualité et de saison.

LE PAIN : LA TRADITION DE LA MAISON ANQUETIL À SAINTE-MÈRE-ÉGLISE

LES HUITRES : N°3 DU GAEC DE TATIHOU À SAINT-VAAST LA HOUGUE

LE FROMAGE DE CHÈVRE DE LA CHEVRERIE DE LA HUBERDIÈRE À LIESVILLE SUR DOUVE

LE BEURRE DOUX DE LA COOPÉRATIVE D'ISISIGNY SAINTE-MÈRE

LES GLACES ARTISANALES DE LA BISCUITERIE AU LAIT FERMIER «LES BOUILLES DE CAUQIGNY»
À AMFREVILLE

LES VIANDES DES VIANDES FERMÈRES À SAINT-GEORGES-DE-ROUELLEY

LE JUS DE POMME BIOLOGIQUE DU PÈRE MAHIEU À BRICQUEBOSQ

LE CIDRE EN BOUTEILLE DE LA CIDRERIE THÉO CAPELLE À SOTTEVILLE

LES BIÈRES ARTISANALES DE LA BRASSERIE DE SAINTE-MÈRE-ÉGLISE

...

ENTRÉES Starters

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS À L'HUILE DE TRUFFES BLANCHES,
OEUF PARFAIT ET CHANTILLY AU LARD _____ 11.90€

Mushrooms soup with white truffle oil, perfect egg and bacon whipped cream

BROCHETTE DE CREVETTES MARINÉES AU POIVRE CUMÉO ET À L'HUILE DE SÉSAME,
TARTARE DE LÉGUMES CROQUANTS ET VINAIGRETTE AU CURRY VERT
ET AU MIEL _____ 12.40€

Shrimps skewer marinated with peppers and sesame oil, crispy vegetable tartare and green
curry and honey dressing

AUMONIERE NORMANDE GARNIE : CHUTNEY POMMES, CAMEMBERT D'ISIGNY
AU LAIT CRU, BOUDIN BLANC, OIGNONS FRITS ET GELÉE DE CASSIS, JUS AU
POMMEAU ET MESCLUN DE SALADES _____ 9.90€

Normand crispy salted pastry garnished : apple chutney, camembert from Isigny with
raw milk, white sausage, fried onions and blackcurrant jelly, Pommeau and mix salad

SALADES Salad

SALADE SEGUIN _____ PETITE _____ 12.90€

MESCLUN DE SALADES, TOMATE CERISE, JAMBON SERRANO _____ GRANDE _____ 18.90€
TOAST AU CHÈVRE FRAIS SAVEURS TOMATE ET BASILIC,
CROUSTILLANT AU CHÈVRE FRAIS POMME ET FIGUE,
ET CAMEL DE CIDRE

Mix salad, cherries tomatoes , Serrano ham, toast with fresh goat cheese flavors tomatoes and
basil, crispy with fresh goat cheese apples and figs, and cider caramel

SALADE TERRE ET MER _____ PETITE _____ 13.90€

MESCLUN DE SALADES, CERNEAUX DE NOIX, TOMATE CERISE, _____ GRANDE _____ 19.90€
SUPRÊME DE VOLAILLE CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, PERSIL-
LADE AU CURCUMA ET BROCHETTE DE CREVETTES MARINÉES
AU POIVRE CUMEO

Mix salad, walnut kernels, cherry tomatoes, poultry supreme cooked at low temperature, turmeric
parsley and shrimp skewer marinated with cumeo peppers

BURGERS

ACCOMPAGNEMENT : FRITES ET SALADE

Side dishes : French fries and salad

CLASSIQUE _____ 16.90€

PAIN BURGER BRIOCHÉ, SAUCE BURGER MAISON, STEAK HACHÉ MAISON 170G, OIGNONS FRITS, CORNICHONS AIGRES-DOUX, EMMENTAL ET BACON

Brioche burger bread, homemade burger sauce, homemade ground steak 170g, fried onions, sweet and sour pickles, emmental and bacon

NORMAND _____ 18.90€

PAIN BURGER BRIOCHÉ, CHUTNEY DE POMME ET OIGNON, STEAK HACHÉ MAISON EN 170G, ANDOUILLE ET CAMEMBERT AU LAIT CRU

Brioche burger bread, apple chutney and onion, homemade chopped steak in 170g, Andouille and Camembert with raw milk

FORMAT XL 2 STEAKS HACHÉS DE 150G (SUPPLÉMENT 6.00€)
2 ground beef of 170g (extra charge)

POISSONS Fish

FISH AND CHIPS SAUCE TARTARE _____ 18.90€

POISSON DU MOMENT EN PANURE CROUSTILLANTE, FRITES ET MECLUN DE SALADES

Crispy breaded fish of the moment with tartar sauce, french fries and mix salad

CALAMARS FARCIS AU LIEU NOIR ET AU CHORIZO, PESTO DE PERSIL AUX ÉPICES NOUILLES DE RIZ SAUTÉES AUX LÉGUMES _____ 20.90€

Squid stuffed with fish and chorizo and parsley pesto with spices
Rice noodles with vegetables

BROCHETTE DE SAINT-JACQUES AUX CHAMPIGNONS FRAIS ET AU POIVRE ARABIATTA, SAUCE SAFRANÉE

RISOTTO POÊLÉE ET LÉGUME DU JOUR _____ 22.90€

Scallop skewer with fresh mushrooms and pepper arabiata, saffron sauce
Risotto pan-fried and daily vegetable

TRADITION NORMANDE

2CL DE CALVADOS "THÉO CAPELLE" 3 ANS D'ÂGE
ET UNE BOULE DE SORBET POMME



ENTRE DEUX PLATS, IL FACILITE LA DIGESTION ET REDONNE DE L'APPÉTIT
Between two dishes it facilitates digestion and restores appetite

VIANDES Meat

SUPRÊME DE VOLAILLE CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, CRÈME DE FOIE GRAS
LÉGUMES DE SAISON CUIT AU JUS FAÇON POT AU FEU ET POMMES DE TERRE
GRENAILLES PERSILLÉES _____ 19.90€

Poultry supreme cooked at low temperature, foie gras cream, seasonal vegetables cooked in
stew-style juice and potatoes

ANDOUILLETTE 5A, CRÈME DE MOUTARDE À L'ANCIENNE
FRITES, LÉGUME DU JOUR ET MESCLUN DE SALADE _____ 19.90€

Andouillette 5A, Old-fashioned mustard, french fries, daily vegetable and mix salad

TARTARE DE BOEUF PRÉPARÉ, FRITES ET MESCLUN DE SALADES _____ 19.90€
(ÉCHALOTES CONFITES AU VINAIGRE DE FRAMBOISE, CORNICHONS, CÂPRES,
JAUNE D'OEUF ET SAUCE DU CHEF)

Prepared beef tartare : (candied shallots with raspberry vinegar, pickles, capers, egg yolk and
chef's sauce)

STEAK HACHÉ MAISON 170G, SAUCE AU CHOIX _____ 15.90€
FRITES, LÉGUME DU JOUR ET MESCLUN DE SALADE

Homemade minced steak, sauce of your choice, chips, vegetable of the day and mesclun of salad

PIÈCE DE BOEUF DU BOUCHER (250G) _____ 22.90€
FRITES, LÉGUME DU JOUR ET MESCLUN DE SALADE

Butcher's beef, sauce of your choice, french fries, daily vegetable and mesclun of salad

SAUCE AU CHOIX : NORMANDE, CAMEMBERT, POIVRES OU MOUTARDE À L'ANCIENNE
Choice of sauce: Norman (cream and mushroom), Camembert, Pepper or Mustard

FROMAGES Cheese

DUO DE FROMAGES NORMANDS _____ 4.90€

DESSERTS

TARTE TATIN CRÈME FRAÎCHE D'ISIGNY _____ 6.90€

Tatin pie and fresh cream from Isigny

TARTE AU CITRON MERINGUÉE ET COULIS DE FRUITS ROUGES _____ 6.70€

Lemon pie meringue and red fruits sauce

TIRAMISU AU CAFÉ _____ 6.90€

Coffee tiramisu

CRÈME BRÛLÉE _____ 6.50€

BRIOCHE PERDUE DE LA BISCUITERIE
GLACE VANILLE, COULIS CARAMEL ET CHANTILLY _____ 6.90€

Brioche french toast, vanilla ice cream, toffy sauce and whipped cream

DESSERT DU JOUR _____ 6.50€

Daily dessert

TARTELETTE AU CHOCOLAT (MOUSSE ET GANACHE CHOCOLAT) _____ 6.90€

Chocolate pie

ASSIETTE GOURMANDE _____ 6.50€

MOUSSE AU CHOCOLAT + SORBET POMME + PÂTISSERIE + CHANTILLY + BISCUIT FINANCIER

Chocolate mousse + apple sherbet + pastry + whipped cream + financier biscuit

CAFÉ GOURMAND _____ 8.30€

THÉ GOURMAND _____ 9.00€

ASSIETTE DE DÉGUSTATION DE 5 BISCUITS _____ 1.50€

Tasting biscuits plate (5 biscuits)

ET RETROUVEZ ÉGALEMENT NOTRE CARTE DE CRÈMES GLACÉES ARTISANALES

Find also our ice cream list

MENU DU JOUR Daily Menu

SERVI DU LUNDI AU VENDREDI MIDI
(HORS JOURS FÉRIÉS)
Served from Monday to Friday lunch time
(Excluding public holidays)

ENTRÉE DU JOUR
Daily starter

7.90€

PLAT DU JOUR
Daily main course

11.90€

DESSERT DU JOUR
Daily dessert

6.00€

ENTRÉE DU JOUR
Daily starter

+

PLAT DU JOUR
Daily main course

ou

PLAT DU JOUR
Daily main course

+

DESSERT DU JOUR
Daily dessert

16.90€

ENTRÉE DU JOUR
Daily starter

+

PLAT DU JOUR
Daily main course

+

DESSERT DU JOUR
Daily dessert

22.50€

MENU ENFANT Child Menu

JUSQU'À 10 ANS Up to 10 years

ASSIETTE DE CHARCUTERIES
Delictessen plate

ASSIETTE DE CREVETTES ROSES
Shrimps plate

+

STEAK HACHÉ (130G), FRITES
Ground beef, french fries

PETIT FISH AND CHIPS
Small fish and chips

+

2 BOULES DE CRÈMES GLACÉES, CHANTILLY
2 ice cream scoopes, whipped cream

9.90€

INCLUS :
UN SIROP À L'EAU
25CL water syrup including

PARFUM AU CHOIX :
MENTHE, PÊCHE, GRENADINE,
FRAISE OU CITRON

Flavour of your choice:
mint, peach, grenadine, strawberry
or lemon

MENU GOURMAND Gourmet Menu

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS À L'HUILE DE TRUFFES BLANCHES,
OEUF PARFAIT ET CHANTILLY AU LARD

Mushrooms soup with white truffle oil, perfect egg and bacon whipped cream

ou

AUMONIERE NORMANDE GARNIE : CHUTNEY POMMES, CAMEMBERT D'ISIGNY
AU LAIT CRU, OIGNONS FRITS ET GELÉE DE CASSIS, JUS AU POMMEAU ET
MESCLUN DE SALADES

Normand crispy salted pastry garnished : apple chutney, camembert from Isigny with
raw milk, fried onions and blackcurrant jelly, Pommeau and mix salad

SUPRÊME DE VOLAILLE CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, CRÈME DE FOIE GRAS
LÉGUMES DE SAISON CUIT AU JUS FAÇON POT AU FEU ET POMMES DE TERRE
GRENAILLES PERSILLÉES

Poultry supreme cooked at low temperature, foie gras cream, seasonal vegetables cooked in
stew-style juice and potatoes

ou

CALAMARS FARCIS AU LIEU NOIR ET AU CHORIZO ET PESTO DE PERSIL AUX ÉPICES
NOUILLES DE RIZ SAUTÉES AUX LÉGUMES

Squid stuffed with fish and chorizo and parsley pesto with spices
rice noodles with vegetables

DESSERT AU CHOIX

Dessert of your choice

34.90€

CARTE DES VINS Wine List

VIN BLANC / 75cl

Muscadet BIO Le voyage extraordinaire Famille Lieubeau	20.90€
Chablis Le Finage La Chablisienne	30.90€
Saint-Véran Les ombrelles Domaine Loron et fils	34.90€
Colombelle IGP Côtes de Cascoigne Domaine Colombelle «la belle vie»	16.50€
Côteau du layon Domaine de Terrebrune	19.80€

VIN ROUGE / 75cl

Saumur Champigny Yves Lambert Arnaud Lambert	23.90€
Côtes de Bourg Château Peychaud	21.60€
Côtes du rhône villages AOP Plan de Dieu Ferraton père et fils	18.90€
Les grains de Pinot noir IGP méditerranée Domaine Marrenon les grains	17.50€
Givry 1er cru Clos Saint Paul Domaine Vincent Lump	53.80€

VIN ROSÉ / 75cl

Côtes de Provence L'Exception Domaine Siouvette	25.90€
Cabernet d'Anjou Domaine de Terrebrune	20.60€
IGP de l'île de Beauté Costa Serena	18.90€

NOUS ENCOURAGEONS LA PRATIQUE DU WINE BAGS
Vous ne finissez pas votre bouteille, emportez la !

Prix net/ service compris

VIN EFFERVESCENT / 75cl

Saumur Saphir Saumur brut 24.90€
Bouvet Ladubay

Champagne 1er cru 46.60€
Damien Dumez

PICHET

	25cl	50cl
BLANC / Chardonnay Domaine Jourdain	4.20€	7.20€
ROUGE / Merlot Domaine Audrain	4.20€	7.20€
ROSÉ / Merlot Domaine Audrain	4.20€	7.20€
CIDRE Domaine Viard Bayeux	3.50€	6.50€

EAU MINÉRALE

	50cl	100cl
Evian	2.90€	4.30€
San Pellegrino	3.30€	4.70€

VIN AU VERRE /12cl

Blanc :
Chardonnay 2.80€
Domaine Jourdain
IGP Côtes de Cascoigne 3.90€
Colombelle La belle vie

Rouge :
Merlot 2.80€
Domaine Audrain
Côtes de Blaye 3.90€
Château Vieux Charon
Côtes du rhône 3.90€
Cellier des Chartreux n°7

Rosé :
Merlot 2.80€
Domaine Audrain
Cabernet d'Anjou 3.90€
Domaine de Terrebrune

Allergènes : Sulfites