



# 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 TATHOU 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'ISISGNY 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

HUÎTRES DE SAINT VAAST LA HOUGUE N°3 \_\_\_\_\_ \*6 \_\_\_\_\_ 9.90€  
VINAIGRE ÉCHALOTES ET CITRON \_\_\_\_\_ \*12 \_\_\_\_\_ 14.50€  
Oysters from Saint Vaast la Hougue n° 3, shallots vinegar and lemon

BURRATINA CRÉMEUSE, PESTO AU BASILIC ET AU CURRY ROUGE SUR SON TARTARE  
DU DUO DE TOMATES, POUSSÉS DE SOJA ET CONCOMBRE \_\_\_\_\_ 11.90€

Creamy small burrata, basil and red curry pesto on tomatoes, soy sprouts and cucumber tartare

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 CUMÉO

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

FILET DE DAURADE ROYALE À LA CRÈME DE CREVETTES AU WHISKY.  
MOUSSELINE DE PATATES DOUCES AUX QUATRE ÉPICES  
ET LÉGUMES DE SAISON \_\_\_\_\_ 21.90€

Sea bream filet with shrimp and whiskey cream  
Mash sweet potatoes with four spices and seasonal vegetables

# 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 restore 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 CAMEL 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 scoops, 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

BURRATINA CRÉMEUSE, PESTO AU BASILIC ET AU CURRY ROUGE SUR SON TARTARE  
DU DUO DE TOMATES, POUSSÉS DE SOJA ET CONCOMBRE

Creamy small burrata, basil and red curry pesto on tomatoes, soy sprouts and cucumber tartare

*ou*

AUMONIERE NORMANDE GARNIE : CHUTNEY POMMES, BOUDIN BLANC, 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, white sausage camembert  
from Isigny withdraw 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 20.90€  
Famille Lieubeau

Chablis Le Finage 30.90€  
La Chablisienne

Saint-Véran Les ombrelles 34.90€  
Domaine Loron et fils

Colombelle IGP Côtes de Cascoigne 16.50€  
Domaine Colombelle «la belle vie»

Côteau du layon 19.80€  
Domaine de Terrebrune

## VIN ROUGE / 75cl

Saumur Champigny Yves Lambert 23.90€  
Arnaud Lambert

Côtes de Bourg 21.60€  
Château Peychaud

Côtes du rhône villages AOP Plan de Dieu 18.90€  
Ferraton père et fils

Les grains de Pinot noir IGP méditerranée 17.50€  
Domaine Marrenon les grains

Givry 1er cru Clos Saint Paul 53.80€  
Domaine Vincent Lump

## VIN ROSÉ / 75cl

Côtes de Provence L'Exception 25.90€  
Domaine Siouvette

Cabernet d'Anjou 20.60€  
Domaine de Terrebrune

IGP de l'île de Beauté 18.90€  
Costa Serena

Les grains de Pinot noir IGP méditerranée 17.50€  
Domaine Marrenon les grains

## 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  
Grain d'amour 3.90€  
Les vigneron du Bruhlois

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

Prix net/ service compris

Allergènes : Sulfites