

Entrées

-  **Cappuccino chèvre et butternut,** 9.00€
croustillant au miel et noisette
- Foie gras de canard,** 9.00€
pain d'épices et chutney de pommes
- Gravlax de Saumon,** 9.00€
betteraves et herbes fraîches

Plats

- Filet de canard au cidre,** 18.00€
écrasé de pommes de terre aux noisettes
et poêlée de champignons
- Filet de Daurade, butternuts,** 18.00€
carottes glacées au miel, huile de citron
- Risotto encre de seiche,** 18.00€
moules et calamars
-  **Blanquette de légumes d'hiver,** 18.00€
crème de riesling

Fromages

- Assiettes de fromages Normands,** 6.00€
salade de jeunes pousses

Desserts

- Tarte Tatin,** 7.00€
caramel au cidre, crème fraîche
- Dôme Chocolat,** 7.00€
croustillant feuillantine, crème fève de Tonka
- Agrumes frais et confits,** 7.00€
meringue vanille et yuzu, crémeux de coco
- Café ou thé gourmand** 7.00€

Ardoise du jour

Ardoise du jour ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT

14€

ENTREE + PLAT + DESSERT

18€

14€

ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT

18€

ENTRÉE
+
PLAT
+
DESSERT

Menu Enfant

10€



Poisson du Jour
ou Steak haché
ou jambon grillé

Mousse au chocolat
ou 2 boules de glace
ou Tarte Tatin

Boisson au choix :

Sirop à l'eau, jus de fruits ou Coca-Cola

Accompagnement au choix :

poêlée de légumes, chips de pommes de terre, riz

Apéritifs

Muscat	5cl	4.20€
Pommeau	5cl	4.20€
Porto	5cl	4.20€
Martini	5cl	4.20€
Ricard	2cl	4.20€
Suze	5cl	4.20€
Gin Normand c'est nous	4cl	6.00€
Kir L'authentique Vin blanc, crème de cassis, de pêche ou de mûre	12cl	3.80€
Kir Breton Cidre, crème de cassis, de pêche ou de mûre	12cl	3.80€
Kir Normand Cidre, crème de cassis, Calvados	12cl	4.50€
Kir Royal Champagne, crème de cassis, de pêche ou de mûre	12cl	8.50€

Whiskies

Ballantine's 40°	4cl	8.50€
Finest 40°	4cl	8.50€
Nikka the Barrel 51.4°	4cl	8.50€
Lagavulin 16 ans 43°	4cl	8.50€
Cardhu Amber Rock 40°	4cl	8.50€
Jack Daniel's 40°	4cl	8.50€
Baby 2cl 40°	4cl	4.50€

Rhums

Don Papa 7 ans 40°	4cl	7.50€
Plantation Original Dark 40°	4cl	7.50€
Pacto Navio 40°	4cl	7.50€
3 Rivières Ambré double wood 43°	4cl	7.50€
Matusalem Gran Reserva 15 ans 40°	4cl	7.50€

Cocktails

Coupe Authentique Champagne, Calvados, jus de pomme	12cl	8.50€
Lillet Tonic Lillet rosé glacé, tonic, citron	12cl	7.00€
Spritz Prosecco, Apérol, eau de Seltz	12cl	7.00€
Mojito Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse, menthe	12cl	7.00€
Soupe Angevine Vin pétillant, citron, sucre de canne, Cointreau, Curaçao	12cl	7.00€
Moscow Mule Vodka Ginger Beer, citron, menthe	12cl	7.00€
Gin Tonic Gin, tonic, citron	12cl	6.50€
Cocktail de jus de fruits	12cl	5.50€

Eaux

Vittel	100cl	5.00€
Vittel	50cl	3.50€
San Pellegrino	100cl	5.50€
San Pellegrino	50cl	4.00€
Perrier	50cl	3.60€

Boissons

Coca-Cola, zero	33cl	3.60€
Orangina, Ice Tea, Fanta	33cl	3.60€
Schweppes, Schweppes agrum'	33cl	3.60€
Jus de fruits Vitamont Bio <small>orange, abricot, ananas, pomme</small>	33cl	3.90€
Sirop à l'eau		2.00€

Bières Pression

	25cl	50cl
Leffe Blonde	4.50€	8.00€
Jupiler	3.80€	7.00€

Bières

Jupiler 0.0°	25cl	3.70€
Desperados	33cl	4.70€
BRASSERIE NORMANDE DE LA LIE BIO		
Au pré de ma blonde	33cl	5.50€
L'Ambrée du Hameau	33cl	5.50€
La Caenette Blanche	33cl	5.50€

Cidres

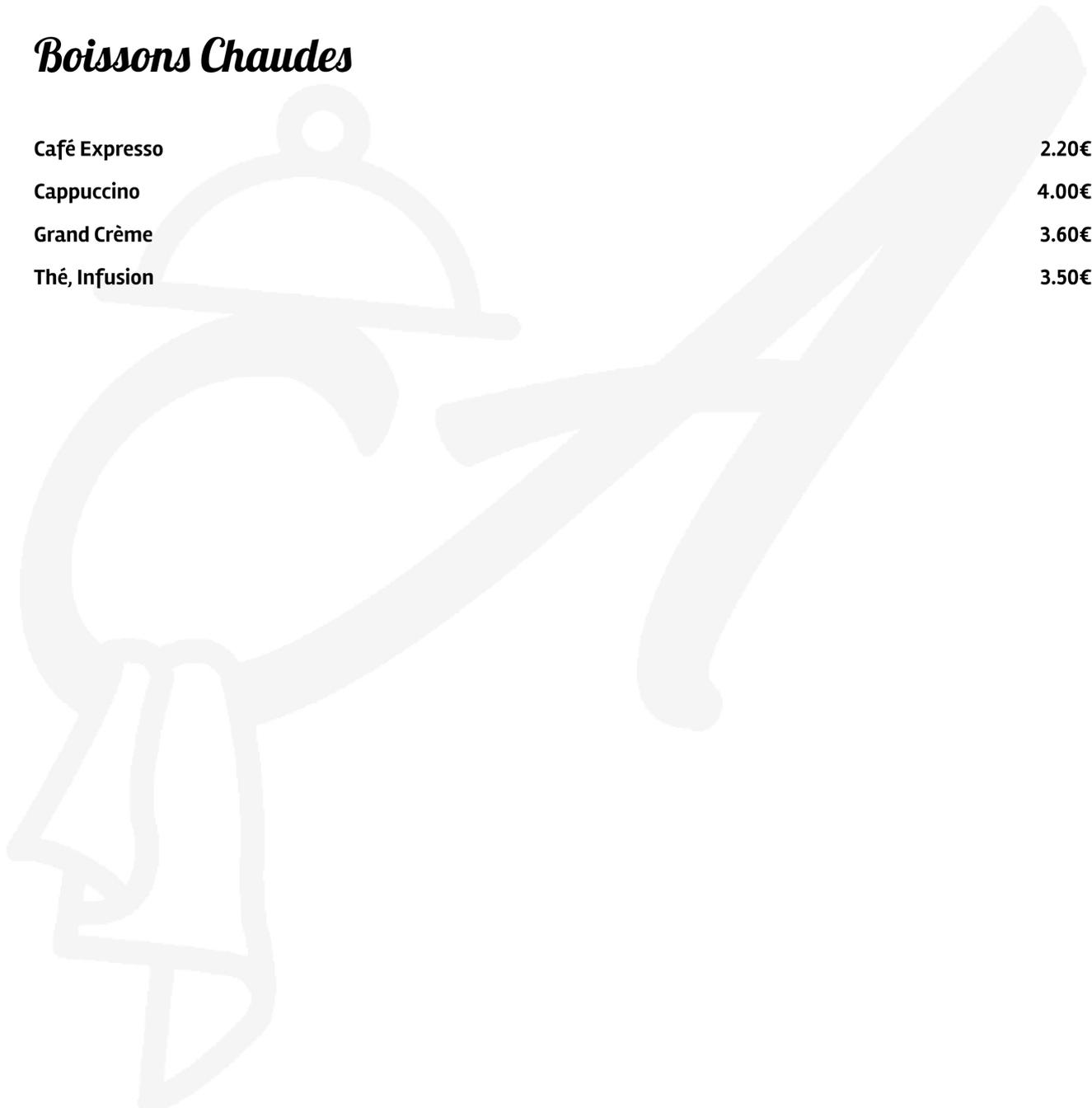
La Galotière	75cl	16.00€
La Galotière	33cl	5.50€
Le Viard Brut (Bayeux)	75cl	12.00€

Digestifs

Calvados	4cl	6.00€
Vieux Calvados	4cl	8.00€
Gin	4cl	6.00€
Vodka Absolut	4cl	6.00€
Grand Marnier	4cl	6.00€
Get 27 ou 31	4cl	6.00€

Boissons Chaudes

Café Espresso	2.20€
Cappuccino	4.00€
Grand Crème	3.60€
Thé, Infusion	3.50€



Notre Cave

NOS VINS BLANCS

	75cl	25cl	12cl
 Muscadet AOC La Perdrix de l'année des bêtes curieuses BIO	18.00€	7.00€	4.00€
Reuilly AOP Les Coignons Denis Jamain	28.00€	10.00€	6.00€
Chablis AOP Domaine Millet	34.00€		7.00€
Riesling AOP Gustave Lorentz	19.00€		4.00€
Coteaux de l'aubance AOP Les Ruettes, Domaine des deux moulins (moelleux)	25.00€		5.00€

NOS VINS ROSÉS

	75cl	25cl	12cl
Saint Guilhem Le Désert IGP Adimant	19.00€		4.00€
Ile de Beauté IGP Terra Nativa	16.00€	6.00€	3.50€
 Côtes de Provence AOP Château Tour Saint Honoré Bio	21.00€		

NOS VINS ROUGES

	75cl	25cl	12cl
Bourgeuil AOP Poids Plume Vincent Marchesseau Bio	21.00€	7.00€	4.00€
Côtes du Rhône AOP Rocca Maura Tradition	16.00€	6.00€	3.50€
Blaye Côtes de Bordeaux AOP Le Gabier Château Fredignac Bio	21.00€		4.00€
Moulin de Grassac IGP OC Pinot Noir Famille Guibert	18.00€		3.50€

NOTRE VIN PÉTILLANT

	75cl	la coupe 12cl
Chardonnay	18.00€	4.50€

NOS CHAMPAGNES

	75cl	la coupe 12cl
--	------	---------------

Champagne Brut 1er Cru

Grand assemblage Régis Desbleds

45.00€

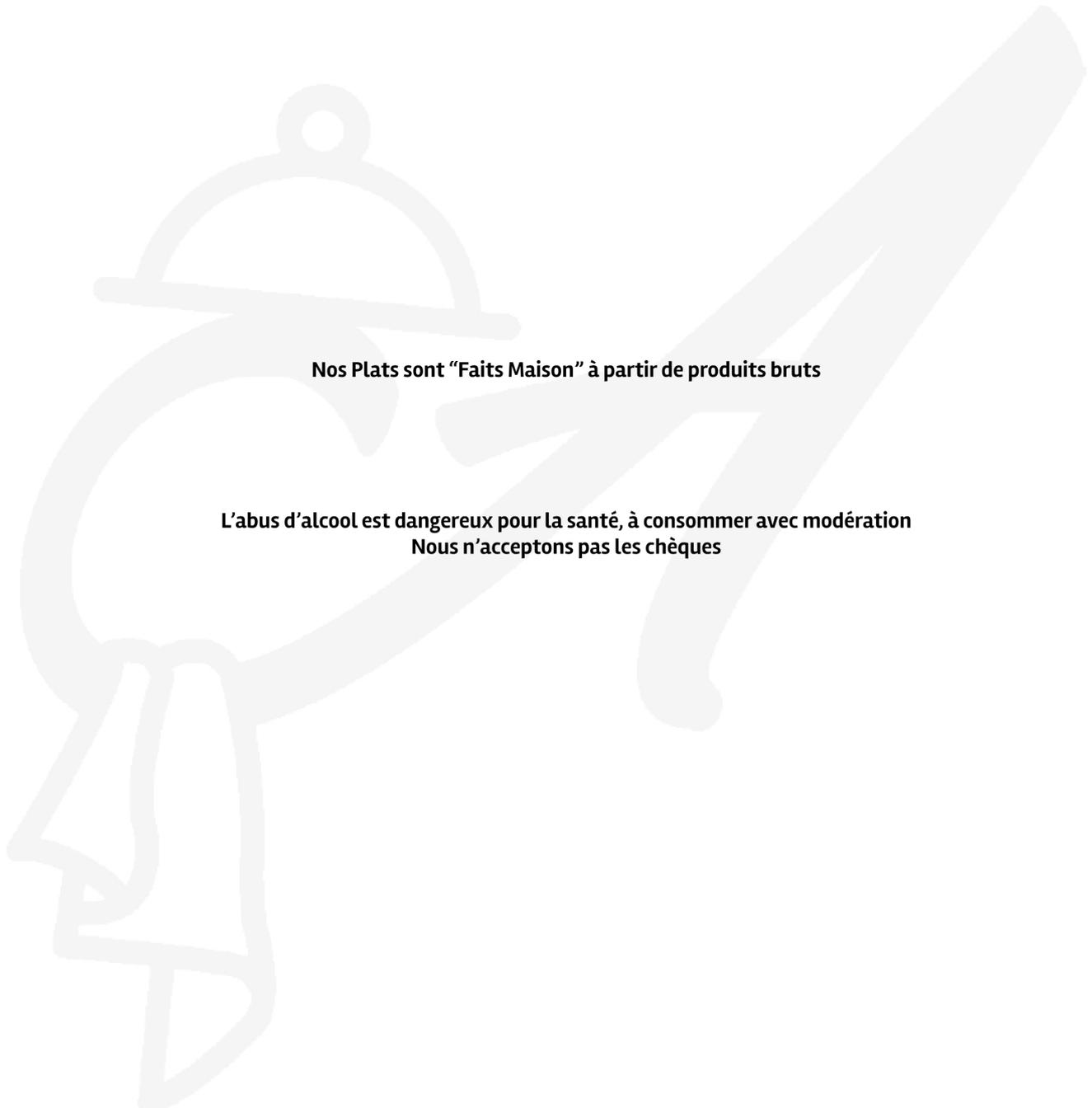
7.50€

Champagne Veuve Clicquot

Ponsardin Brut

60.00€

11.00€



Nos Plats sont "Faits Maison" à partir de produits bruts

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Nous n'acceptons pas les chèques**