


Entrée - plat ou plat - dessert 25 €



Entrée - plat - dessert 32 €

Menus disponibles uniquement le soir et le dimanche midi

Entrées

-  **SOUPE GLACÉE DE BETTERAVES,** 9.50€
tartare de Granny Smith et chantilly aux herbes
- TATAKI DE THON,** 10.00€
légumes croquants et bouillon de yuzu
- FOIE GRAS CUIT AU SEL,** 10.00€
pickles d'oignons, pain d'épices perdu et crème de Calvados

Plats

- DOS DE CABILLAUD,** 18.00€
tombée d'épinards écume de réglisse et riz nérone
-  **QUASI DE VEAU LES VITELLIERES,** 19.00€
mouseline de carottes, pommes de terre grenaille et jus de viande
- SAINT PIERRE AU CHORIZO,** 20.00€
mouseline de céleri, crème de chorizo et légumes glacés
-  **DUO DE LENTILLES FAÇON RISOTTO,** 17.50€
légumes croquants et dentelle de parmesan

Fromages

- ASSIETTE DE FROMAGES AOP NORMANDS,** 7.00€
salade de jeunes pousses

Desserts

- TARTE FINE AUX AGRUMES,** 8.00€
chantilly matcha et glace fromage blanc
- CHOCOLAT EN DIFFÉRENTES TEXTURES,** 8.00€
croquant de sarrasin
- TARTE TATIN FLAMBÉE AU CALVADOS,** 8.00€
crème d'Isigny Sainte Mère
- CAFÉ OU THÉ GOURMAND** 8.50€

Ardoise du jour

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT
Du mardi au samedi uniquement le midi

15€

ENTREE + PLAT + DESSERT

19€

15 €

ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT

19 €

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

Accompagnements aux choix :

Légumes, pommes de terre grenaille ou riz

JUSQU'À 12 ANS

Prix nets – Service compris

Liste des allergènes disponible sur demande – Nous n'acceptons pas les chèques

Carte des Boissons

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 Normand Cidre, crème de cassis, Calvados	12cl	4.50€
Kir L'authentique Vin blanc, crème de cassis, de pêche ou de mûre	12cl	3.80€
Kir Royal Champagne, crème de cassis, de pêche ou de mûre	12cl	8.50€

Whiskies

Ballantine's Finest 40°	4cl	7.50€
Nikka the Barrel 51.4°	4cl	8.50€
Glenfiddich 12 ans triple OAK 40°	4cl	8.50€
Glenmorangie 10 ans 40°	4cl	9.00€
Knockando season 12 ans 43°	4cl	9.00€
Baby 40°	2cl	4.50€

Rhums

Diplomatico 40°	4cl	7.50€
Botran 15 ans 40°	4cl	7.50€
Angostura 1919 40°	4cl	8.00€
3 Rivières Ambré double wood 43°	4cl	7.00€
Matusalem Gran Reserva 15 ans 40°	4cl	8.50€


Cocktails

Coupe Authentique Champagne, Calvados, jus de pomme	12cl	8.50€
Spritz Prosecco, Apérol, eau gazeuse	12cl	7.50€
Americano Martini rouge, campari, eau gazeuse, orange	12cl	7.50€
Mojito Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse, menthe	12cl	7.50€
Soupe Angevine Vin pétillant, citron, sucre de canne, Cointreau, Curaçao	12cl	7.50€
Gin Tonic Gin, tonic, citron	12cl	7.00€
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	33cl	3.60€

Boissons

Coca-Cola, zero, Fanta	33cl	3.60€
Orangina, Ice Tea	25cl	3.60€
Schweppes, Schweppes agrum', Limonade	33cl	3.60€
 Jus de fruits Vitamont Bio orange, abricot, ananas, pomme	25cl	3.90€
Sirop à l'eau		2.00€

Bières Pression

	25cl	50cl
Leffe Blonde	4.50€	8.00€
Jupiler	3.80€	7.00€
Monaco	4.00€	7.00€
Panaché	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€
Gin	4cl	6.00€
Vieux Calvados	4cl	8.00€
Vodka Absolut	4cl	6.00€
Get 27 ou 31	4cl	6.00€
Cointreau	4cl	6.00€

Boissons Chaudes

 Café Espresso	2.20€	Double espresso	3.60€
Cappuccino	4.00€	Décaféiné	2.40€
Grand Crème	3.60€	Chocolat chaud	4.00€
 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€
Entre deux mers AOP Cheval Quancard Cuvée Clémence	24.00€	9.00€	4.00€
Chablis AOP Domaine Millet	34.00€		7.00€
Pinot gris AOP Gisselbrecht	24.00€	9.00€	5.00€
Coteaux du Layon AOP Domaine de la grande Chauvière	25.00€		5.00€

Nos vins Rosés

	75cl	25cl	12cl
Saint Nicolas de Bourgueil AOP Domaine Bureau et Fils	19.00€		4.00€
Ile de Beauté IGP Terra Nativa	17.00€	6.00€	4.00€
 Côtes de Provence AOP Château Tour Saint Honoré Bio	21.00€		5.00€

Nos vins Rouges

	75cl	25cl	12cl
 Bourgueil AOP Poids Plume Vincent Marchesseau Bio	21.00€	7.00€	4.50€
Côtes du Rhône AOP Rocca Maura Tradition	17.00€	6.00€	4.00€
 Blaye Côtes de Bordeaux AOP Le Gabier Château Fredignac Bio	21.00€	6.00€	4.00€
Pinot noir IGP OC Enfants terribles	18.00€		3.50€
Montagne Saint Emilion AOP Château grand moulin Macquin	28.00€		6.00€

Notre vin pétillant

Chardonnay
Baron Adorno

75cl	la coupe 12cl
18.00€	4.50€

Nos Champagnes

Champagne Brut 1er Cru
Grand assemblage Régis Desbleds

75cl	la coupe 12cl
45.00€	7.50€

Champagne Veuve Clicquot
Ponsardin Brut

60.00€	11.00€
---------------	---------------

L'Authentique

L'Authentique
vous souhaite

un Bon Appétit

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


"fait maison"

Nous n'acceptons pas les chèques

**Consulter notre carte sur votre smartphone
en scannant notre QR CODE**

