

Entrée - plat ou plat - dessert 26 €

Entrée - plat - dessert 33 €

Menus disponibles uniquement le soir et le dimanche midi

Entrées

 OEUF PARFAIT, CONFIT DE TOMATES ET CRÈME DE PARMESAN	9.00€
CEVICHE DE DAURADE, HUILE DE CITRON ET BASILIC	10.00€
 TOMATES D'ANTAN MOZZARELLA DI BUFFALA ET SORBET BASILIC	9.50€
SALADE CÉSAR Salade Romaine, croûtons à l'ail, poulet pané maison, copeaux de parmesan, tomates confites et sauce César	10.00€
FOIE GRAS DE CANARD, Gelée de cidre de Bayeux et confit d'oignons	11.00€

Plats

FILET DE BAR EN CROÛTE D'HERBES Caponata de légumes et confit d'olives noires	24.00€
MAQUEREAU GRILLÉ, Légumes rôtis et riz aux herbes, sauce vierge	20.00€
ENTRECÔTE DE BOEUF LÉPREM (250g) Frites maison et jus de viande	26.00€
FAUX-FILET NORMAND (250g) Frites maison et sauce camembert	22.00€
TARTARE DE BOEUF LÉPREM (180g) Frites maison	15.00€
 ASSIETTE DE LÉGUMES GRILLÉS Salade de quinoa et boulgour, vinaigrette au yuzu	17.50€

Moules

MOULES DU JOUR	14.00€
MOULES À LA CRÈME	14.00€
MOULES AU CAMEMBERT	14.50€
MOULES MARINIÈRE	13.00€

Fromages

ASSIETTE DE FROMAGES AOP NORMANDS,
salade de jeunes pousses

7.00€

Desserts

TARTE TATIN

Glace au caramel et crème fraîche d'Isigny

8.00€

TARTE FINE AUX FRAISES

Basilic et citron vert

8.50€

CERISES CONFITES, CHOCOLAT NOIR

Croustillant nougatine

8.50€

MILLE-FEUILLE AUX FRAMBOISES

Crème chiboust à la pistache

8.50€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

9.00€

Glaces

COUPE 2 BOULES

4.00€

COUPE 3 BOULES

5.50 €

PARFUMS

Caramel, choco-noisette, chocolat, vanille, fraise, framboise, ananas, mangue, citron vert, pomme, café

Ardoisè du jour

16.00€

ENTRÉE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

21.00€

ENTRÉE

+

PLAT

+

DESSERT

Du mardi au samedi uniquement le midi

MENU ENFANT

10€

Poisson du Jour
ou steak haché
ou moules marinière

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 au choix :

Légumes, frites 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€
Blanc ou rouge		
Ricard	2cl	4.20€
Suze	5cl	4.20€
Kir Normand	12cl	4.50€
Cidre, crème de cassis, Calvados		
Kir L'authentique	12cl	3.80€
Vin blanc, crème de cassis, de pêche ou de mûre		
Kir Royal	12cl	8.50€
Champagne, crème de cassis, de pêche ou de mûre		

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	4cl	7.00€
Ambré double wood 43°		
Matusalem Gran Reserva 15 ans 40°	4cl	8.50€

Cocktails

Coupe Authentique	12cl	8.50€
Champagne, Calvados, jus de pomme		
Chandon Garden Spritz	12cl	8.50€
Pétillant Moët et Chandon, orange		
Americano	12cl	8.00€
Martini rouge, campari, eau gazeuse, orange		
Mojito	12cl	8.00€
Rhum blanc, citron vert, cassonade, eau gazeuse, menthe		
Soupe Angevine	12cl	8.00€
Vin pétillant, citron, cassonade, Cointreau, Curaçao		
Gin Tonic	12cl	7.00€
Gin, tonic, citron		
Cocktail de jus de fruits	12cl	5.50€
Virgin Mojito	12cl	6,50€
Eau gazeuse, citron vert, menthe, cassonade		

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	25cl	3.90€
orange, abricot, ananas, pomme		
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€
Vieux Calvados	4cl	8.00€
Get 27 ou 31	4cl	6.00€
Liqueur de café Normande C'est Nous	4cl	6.00€
Gin Normand C'est Nous	4cl	6.00€
Limoncello Normand C'est Nous	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	36.00€	13.50€	7.50€
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€	7.50€	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€	9.00€	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€
Château Eyquem 2014 Bayle-Carreau Côte de Bourg	21.00€	6.00€	4.00€
Pinot noir IGP OC Enfants terribles	18.00€	6.50€	3.50€
Montagne Saint Emilion AOP Château grand moulin Macquin	28.00€		6.00€

Nos vins pétillants

Chardonnay
Baron Adorno

75cl la coupe 12cl
18.00€ 4.50€

Crément de Bordeaux rosé
Demi-sec Bayle-Carreau

Chandon Garden Spritz
Moët et Chandon

35.00€

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

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

