



Entrée - plat ou plat - dessert 28 €

Entrée - plat - dessert 35 €

Menus disponibles uniquement le soir, le dimanche midi et jours fériés

Entrées

 OEUF COCOTTE À LA CRÈME DE TRUFFE ET CHAMPIGNONS SAUVAGES	10.00€
FILET DE ROUGET À LA COCO ET CAROTTES EN DIFFÉRENTES TEXTURES	10.00€
 CRÈME DE PANAI AU CAFÉ ET CHANTILLY À LA CANNELLE	9.50€
FOIE GRAS DE CANARD, CONDIMENTS POMMES-COINGS, CRÈME DE TRUFFE ET BALSAMIQUE (+3€ MENU)	12.00€

Plats

STEAK DE THON AU SEL FOU, Tagliatelles aux soja et cerfeuil	22.00€
TURBOT À LA GRENOBLOISE, Mousseline de butternuts (+5€ MENU)	29.00€
ENTRECÔTE DE BOEUF LÉPREM (250g) Frites et jus de viande (+5€ MENU)	29.00€
CÔTE DE VEAU BASSE TEMPÉRATURE, Pommes grenailles et confit de butternuts, jus de viande (+3€ MENU)	27.00€
MAGRET DE CANARD, Risotto de champignons sauvages et sauce miel et poivres	25.00€
 COURGES EN DIFFÉRENTES TEXTURES, Poêlée de champignons sauvages et crème d'épices	20.00€

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

Fromages

ASSIETTE DE FROMAGES AOP NORMANDS,
Salade de jeunes pousses

7.50€

Desserts

TARTE TATIN

Crème fraîche d'Isigny et caramel beurre salé

8.50€

TARTE CITRON MERINGUÉE AUTHENTIQUE

8.50€

BRIOCHE MAISON PERDUE, CRÈME DE CAMEL BEURRE SALÉ

8.00€

PAVLOVA AUX CHOCOLAT BLANC ET CRÈME DE MARRONS

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

MENU ENFANT

11€

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 aux choix :

Légumes, frites ou riz

JUSQU'À 12 ANS

Moules

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

Huîtres n° 3

LES 12	22.00€
LES 6	13.00€

Ardoisè du jour

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT
19.00€

(uniquement le midi du mercredi au samedi)

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
24.00€

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€
		Décaféiné	2.40€
Cappuccino	4.00€	Chocolat chaud	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	18.00€	7.00€	4.00€
Entre deux mers AOP Cheval Quancard Cuvée Clémence	24.00€	9.00€	4.00€
Mâcon-Fuissé AOP La Coline	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€
Mourvèdre IGP D'OC Cour des Dames	20.00€	8.00€	4.50€
Montagne Saint Emilion AOP Château grand moulin Macquin	28.00€		6.00€

Nos vins pétillants

	75cl	la coupe 12cl
Chardonnay Baron Adorno	18.00€	4.50€
Crément de Bordeaux rosé Demi-sec Bayle-Carreau	26.00€	6.00€
Chandon Garden Spritz Moët et Chandon	35.00€	

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€

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**

