

Entrée - plat ou plat - dessert 29 €

Entrée - plat - dessert 35 €

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

## Entrées

TATAKI DE BŒUF À LA SAUCE SOJA, sésame et citron	11.00€
ŒUF PANÉ, LARD DE COLONNATA, tuile au gomasio	10.00€
 VELOUTÉ DE CHOUX-FLEURS AU PARMESAN, pickles	9.50€
NOIX DE SAINT-JACQUES AU BEURRE D'ALGUES, agrumes et carottes (+3€ MENU)	12.00€

## Plats

PAVÉ DE SAUMON, RIZ SAFRANÉ, avocats et fumet au lait de coco	25.00€
CABILLAUD AU BEURRE DE CAFÉ, choux-fleurs en différentes textures	22.00€
CŒUR DE RUMSTECK, POMMES DE TERRE émulsion d'oignons doux et béarnaise	25.00€
 BLANQUETTE DE VEAU Les Vitelliers, légumes d'hiver	22.00€
 RISOTTO DE CÉRÉALES, parmesan et crème de céleri rave	19.00€

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 au cidre de Bayeux

8.50€

SABAYON À LA TONKA ET AGRUMES CONFITS  
meringue au citron

8.50€

TARTELETTE AU CHOCOLAT,  
crème anglaise au café et tuile au piment

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**

**12€**

Poisson du Jour  
ou steak haché  
ou poisson pané

\*\*\*

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

# Huîtres n° 3

LES 12

22.00€

LES 6

13.00€

## Ardoisè du jour

**ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT**  
**20.00€**

(uniquement le midi du mercredi au samedi)

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT**  
**25.00€**

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 Blanc ou rouge	5cl	4.20€
Ricard	2cl	4.20€
Suze	5cl	4.20€
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€
Chandon Garden Spritz Pétillant Moët et Chandon, orange	12cl	8.50€
Americano Martini rouge, campari, eau gazeuse, orange	12cl	8.00€
Mojito Rhum blanc, citron vert, cassonade, eau gazeuse, menthe	12cl	8.00€
Soupe Angevine Vin pétillant, citron, cassonade, Cointreau, Curaçao	12cl	8.00€
Gin Tonic Gin, tonic, citron	12cl	7.00€
Cocktail de jus de fruits	12cl	5.50€
Virgin Mojito Eau gazeuse, citron vert, menthe, cassonade	12cl	6.50€

### 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,	33cl	3.60€
Orangina, Ice Tea, Fanta	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€
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
<b>Muscadet AOC</b> La Perdrix de l'année des bêtes curieuses	18.00€	7.00€	4.00€
<b>Entre deux mers AOP</b> Cheval Quancard Cuvée Clémence	24.00€	9.00€	4.00€
<b>Mâcon-Fuissé AOP</b> La Coline	38.00€		7.50€
<b>Pinot gris AOP</b> Gisselbrecht	24.00€	9.00€	5.00€
<b>Coteaux du Layon AOP</b> Domaine de la grande Chauvière	25.00€		5.00€

### Nos vins Rosés

	75cl	25cl	12cl
<b>Saint Nicolas de Bourgueil AOP</b> Domaine Bureau et Fils	21.00€	8.50€	5.00€
<b>Ile de Beauté IGP</b> San Pieru	19.00€	8.00€	5.00€
 <b>Côtes de Provence AOP</b> Château Tour Saint Honoré Bio	23.50€		

### Nos vins Rouges

	75cl	25cl	12cl
 <b>Bourgueil AOP</b> Poids Plume Vincent Marchesseau Bio	22.00€	7.00€	4.50€
<b>Côtes du Rhône AOP</b> Rocca Maura Tradition	17.00€	6.00€	4.00€
<b>Château Eyquem 2014</b> Bayle-Carreau Côte de Bourg	24.00€		5.50€
<b>Mourvèdre IGP D'OC</b> Cour des Dames	20.00€	8.00€	4.50€
<b>Pessac-Léognan AOP</b> Château Naudin-Larchey	39.50€		

## Nos vins pétillants

	75cl	la coupe 12cl
<b>Chardonnay</b> Baron Adorno	<b>20.00€</b>	<b>5.00€</b>
<b>Crément de Bordeaux rosé</b> Demi-sec Bayle-Carreau	<b>26.00€</b>	<b>6.50€</b>
<b>Chandon Garden Spritz</b> Moët et Chandon	<b>35.00€</b>	

## Nos Champagnes

	75cl	la coupe 12cl
<b>Champagne Brut 1er Cru</b> Grand assemblage Régis Desbleds	<b>49.00€</b>	
<b>Champagne Maison Duval-Leroy 1er cru</b> Extra-brut Prestige	<b>59.00€</b>	<b>9.50€</b>
<b>Champagne Veuve Clicquot</b> Ponsardin Brut	<b>79.00€</b>	

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**

