


Entrée - plat ou plat - dessert 29 €


Entrée - plat - dessert 35 €

Menus disponibles uniquement le soir et les jours fériés
Formule Brunch le dimanche midi

Entrées

CROMESQUIS DE COCHON AU CIDRE DE BAYEUX, aïoli au curry et pickles de légumes	11.00€
ŒUFS MIMOSA AUX ASPERGES, mousseline aux herbes et chips de serrano	10.00€
 GASPACHO DE PETITS POIS À A MENTHE, chamallow de chèvre frais	9.00€
SAUMON MARINÉ, agrumes et poivre de Tellicherry (+3€ MENU)	12.00€

Plats

FILET DE DAURADE, RIZ VÉNÉRÉ, tartare d'huître et beurre blanc (+3€ MENU)	26.00€
MERLAN POCHÉ AU BOUILLON THAÏ, trio de quinoa et crevettes	23.00€
MAQUEREAU CUIT AU SEL, betteraves et herbes fraîches	21.00€
FAUX-FILET DE BŒUF LEPREM, mille-feuille de pommes de terre, échalotes et jus de viande	25.00€
CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES, cannelloni de patate douce et légumes glacés (+5€ MENU)	27.00€
 GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE EN GRATIN, épinards et ricotta	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

caramel beurre salé, et glace à la crème fraîche d'Isigny

8.50€

LE TOUT CHOCOLAT,

croustillant feuillantine

8.50€

BANANE FLAMBÉE AU RHUM VIEUX,

caramel beurre salé et coco

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

Moules

MOULES À LA CRÈME	14.50€
MOULES MARINIÈRE	14.00€
MOULES AU CAMEMBERT	15.00€

Huîtres n° 3

LES 12	24.00€
LES 6	14.00€

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
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	38.00€		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	21.00€	8.50€	5.00€
Ile de Beauté IGP San Pieru	19.00€	8.00€	5.00€
 Côtes de Provence AOP Château Tour Saint Honoré Bio	23.50€		

Nos vins Rouges

	75cl	25cl	12cl
 Bourgueil AOP Poids Plume Vincent Marchesseau Bio	22.00€	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	24.00€		5.50€
Mourvèdre IGP D'OC Cour des Dames	20.00€	8.00€	4.50€
Pessac-Léognan AOP Château Naudin-Larchey	39.50€		

Nos vins pétillants

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

Nos Champagnes

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

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**

