

Entrée - plat ou plat - dessert 29 €

Entrée - plat - dessert 36 €

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

Entrées

TARTARE D'ÉGLEFIN AU CITRON, langoustines marinées et chips de tapioca (+4€ MENU)	13.00€
CARPACCIO DE BŒUF LÉPREM, parmesan et roquette (+3€ MENU)	12.00€
 GASPACHO DE MELONS ET PÊCHES, chantilly au porto	9.00€
WOK DE CREVETTES AUX POIVRONS ET PIMENT D'ESPELETTE, bouillon coco	10.00€
TOMATES D'ANTAN, mozzarella di Bufala et pesto basilic	10,00€

Plats

DOS DE CABILLAUD, RIZ ET CRÈME DE POIVRONS, piquillos grillés	24.00€
GAMBAS FLAMBÉES AU GIN C'EST NOUS, tagliatelles à la crème de curry et citron (+5€ MENU)	27.00€
BAR FARCI AUX LÉGUMES D'ÉTÉ, huile d'herbes et ail (+5€ MENU)	28.00€
ENTRECÔTE DE BŒUF NORMAND, frites et jeunes pousses, jus de viande (+5€ MENU)	28.00€
TARTARE DE BŒUF LÉPREM, frites	18.00€
 FOCCACIA DE LÉGUMES GRILLÉS, jeunes pousses et huile basilic	20.00€
TOMAHAWK DE BŒUF LÉPREM, pommes grenaille et jeunes pousses (POUR 2 PERSONNES) HORS MENU	65.00€
SALADE CÉSAR, (poulet pané maison, croûtons, tomates confites, parmesan et sauce césar)	20.00€

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

Fromages

ASSIETTE DE FROMAGES AOP NORMANDS,
Salade de jeunes pousses

8.00€

Desserts

TARTE TATIN

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

9.00€

TARTE CITRON MERINGUÉE,

gel de citron et poudre de combawa

9.00€

MILLE-FEUILLE CHOCOLAT ET TONKA

9.00€

PAVLOVA AUX FRAISES ET BASILIC,

9.00€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

9.50€

Glaces

COUPE 2 BOULES

4.50€

COUPE 3 BOULES

6.00 €

PARFUMS

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

MENU ENFANT

12€

Moules marinière
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, Coca-Cola ou Ice Tea

Accompagnement au 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€
Rhum Normand C'est Nous 40° jardin à l'anglaise	4cl	8.00€

Cocktails

Coupe Authentique Champagne, Calvados, jus de pomme	12cl	10.00€
Chandon Garden Spritz Pétillant Moët et Chandon, orange	12cl	9.50€
Americano Martini rouge, campari, eau gazeuse, orange	12cl	9.00€
Mojito aux fruits Rhum blanc, cassonade, menthe, fruit de saison	12cl	10.50€
Mojito Royal Rhum blanc, Champagne, cassonade, citron vert, menthe	12cl	12.00€
Mojito Rhum blanc, citron vert, cassonade, O'cirrus menthe citron, menthe	12cl	10.00€
Soupe Angevine Vin pétillant, citron, cassonade, Cointreau, Curaçao	12cl	9.00€
Ginoncello Fizz Gin concombre pomme basilic, Limoncello, jus de citron vert, perrier, blanc d'œuf	12cl	9.00€
Gin Tonic Gin, tonic, citron	12cl	8.00€
Cocktail de jus de fruits	12cl	5.50€
Virgin Mojito Eau gazeuse, citron vert, menthe, cassonade	12cl	6.50€
Virgin mojito au fruit Purée de fruit, cassonade, menthe, eau gazeuse	12cl	7.00€

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€

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	2.30€	Double espresso	3.60€
Cappuccino	4.00€	Décaféiné	2.40€
Grand Crème	3.60€	Chocolat chaud	4.00€
 Thé, Infusion	3.50€	Café frappé	3.60€

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 AOC Cheval Quancard Cuvée Clémence	24.00€	9.00€	5.00€
Mâcon-Chardonnay AOP Les Enracinés	38.00€		7.50€
Pinot gris AOC Gisselbrecht	24.00€	9.00€	5.00€
 Coteaux du Layon AOC Domaine de la grande Chauvière	25.00€		5.50€

Nos vins Rosés

	75cl	25cl	12cl
Saint Nicolas de Bourgueil AOP Domaine Bureau et Fils	21.00€	8.50€	5.50€
 Ile de Beauté IGP San Pieru	19.00€	8.00€	5.00€
 Côte de Provence AOP Château Tour Saint Honoré Bio	23.50€		

Nos vins Rouges

	75cl	25cl	12cl
 Bourgueil AOC Poids Plume Vincent Marchesseau Bio	22.00€	8.00€	5.00€
Côtes du Rhône AOP Rocca Maura Tradition	19.00€	7.00€	4.50€
Château Eyquem 2014 Bayle-Carreau Côte de Bourg	24.00€		5.50€
Mourvèdre IGP D'OC Cour des Dames	22.00€	8.00€	5.00€
Pessac-Léognan AOC 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**

