

CUISINE  
LOCALE

depuis 2023

# MENU

CARTE RESTAURANT

HORAIRES  
D'OUVERTURES

12:00 - 13:30

19:00 - 21:00

## A PARTAGER

### PLANCHE MER

Accras de poisson, Saumon fumé, Rillettes de poisson, Maquereau au poivre

6€/pers

### PLANCHE TERRE

Filet mignon, Tapenade du moment, Jambon de pays, Terrine du moment

7€/pers

### PLANCHE MIXTE

Filet mignon, Accras de poisson, Saumon fumé, Rillettes, Tapenade, Terrine, Maquereau au poivre

9€/pers

### PLANCHE FROMAGE & CHARCUTERIE

Assortiment local et de saison

9€/pers



## BIÈRES & CIDRES

JUPILER BLONDE 25 cl 4€  
Pression 50 cl 7€

LEFFE RUBY 25 cl 4€  
Pression 50 cl 7€

BIÈRE BOUTEILLE BIO 33cl 6€  
"LES 2 AMANTS"  
Blanche curcuma RITA,  
Blanche IPA rhubarbe ZAZIE,  
♥ Ambrée ROBERT,  
American Pale Ale REGIS,  
Rye IPA Marcel,  
Sans Alcool LILI

CIDRE FERMIER 75 cl 12€

CIDRE FERMIER 37,5 cl 7€

CIDRE FERMIER 18 cl 4€  
Verre

## VINS AU VERRE 12cl



CHABLIS AOP  
CHÂT. DE MALIGNY  
(Blanc) 10€

VIOGNIER IGP  
LES JAMELLES  
(Blanc) 6€

CÔTEAUX DU LAYON AOC  
DOM. DES BOHUES  
(Blanc moelleux) 7€

MEDOC AOC  
CHÂT. HAUT BARRAIL  
(Rouge) 8€

♥ GAMAY NOIR AOP  
JEAN LORON  
(Rouge) 7€

CÔTE DE PROVENCE AOP  
DOM. DE GRANDPRÉ  
(Rosé) 7€

## COCKTAILS

MOJITO 20 cl 11€

AMERICANO 12 cl 9€

♥ L'AUTHENTIQUE 20 cl 11€  
Gin, liqueur de Chambord,  
limonade, jus de pomme, citron

CHAMP'O'GIN 20 cl 12€  
Gin, jus d'orange, grenadine,  
champagne

PINKY RHUM 20 cl 11€  
Rhum blanc, sirop framboise,  
tonic hysope

L'EMBUSCADE DE CAEN 20 cl 11€  
Vin blanc, calva, grenadine,  
jus de citron, bière blonde

POMMIL FAUT (sans alcool) 20cl 8€  
Jus de pomme, sirop de framboise,  
limonade

## EAUX

EVIAN 100 cl 6€

1/2 EVIAN 50 cl 4€

BADOIT 100 cl 6€

1/2 BADOIT 50 cl 4€

1/2 PERRIER 50cl 5€

## BOISSONS FRAICHES

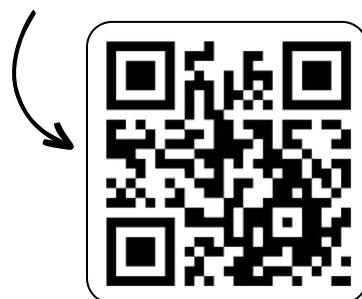


♥ JUS DE FRUITS 25 cl 6€  
Pomme, Orange, Tomate...

SODA HYSOPE BIO 20 cl 4,5€  
Tonic, Ginger Beer...

COCA COLA/ZERO 33 cl 4,5€

VOIR LA CARTE EN LIGNE



## LES ENTRÉES

♥ HUITRES DE SAINT VAAST LA HOUGUE PAIN DE SEIGLE MAISON 6 / 9 / 12 PIÈCES	11/16/20€
TERRINE DE SANGLIER AUX MARRONS	7,5€
ŒUF COCOTTE DE LA VESPIÈRE, CRÈME DE CHEVRE, COURGETTE AU THYM	9,5€
CEVICHE DE DORADE, COCO ET AGRUMES	10€
CANNELLONI DE JAMBON DE PAYS, FETA ET NOIX	9€
CASSOLETTE D'ESCARGOTS, JULIENNE DE LEGUMES ET AIL	9,5€



## LES MIJOTÉS

CHOUROUTE DE LA MER (POISSON DU MARCHÉ, CHOU AU VIN BLANC, POMMES DE TERRE)	19€
SAUTÉ DE VEAU (A L'ESTRAGON, OLIVES, TAGLIATELLES FRAICHES)	16€
JOUE DE PORC (CONFITE À LA BIÈRE BRUNE, POÊLÉE DE TOPINAMBOUR ET PANAIIS)	14€



## LES PLATS

PIÈCE DE BŒUF, LÉGUMES VERTS OU FRITES SALADE (SAUCE CAMEMBERT OU POIVRE)	19€
TARTARE DE BŒUF, CÂPRES ET CORNICHONS, FRITES SALADE	17,5€
PAVÉ DE CERF, MOUSSELINE DE CÉLERI CHAMPIGNONS DES BOIS	22€
♥ SUPRÊME DE PINTADE, POMMES DE TERRE FONDANTES AU ROMARIN; CHOU VERT ET LARDONS, SAUCE FORESTIÈRE	19€
FOIE DE VEAU, BEURRE PERSILLÉ PURÉE DE POMMES DE TERRE	16€
MERLU, CHOU ROUGE CONFIT AU VINAIGRE DE CIDRE	19€
ST JACQUES, RISOTTO, FONDUE DE FENOUIL, SAUCE CRÉMÉE	22€
✓ COUSCOUS VÉGÉTARIEN AUX LÉGUMES DE SAISON	14€

## LES MENUS

MENU DÉJEUNER  
du mercredi au vendredi (hors jours fériés)  
midi uniquement - à l'ardoise

entrée/plat - plat/dessert 18€

entrée/plat/dessert 22€

entrée/plat/dessert/boisson 25€

MENU ENFANT 15€  
filet de poulet ou poisson  
du moment + frites

Moelleux chocolat ou glace



## NOTRE FORMULE

entrée/plat/dessert

29.5€

CANNELONI DE JAMBON DE PAYS, FETA ET NOIX  
OU  
ŒUF COCOTTE DE LA VESPIÈRE, CRÈME DE CHÈVRE,  
COURGETTE AU THYM

ou  
CEVICHE DE DORADE, COCO ET AGRUME

SUPRÊME DE PINTADE, POMMES DE TERRE  
FONDANTES AU ROMARIN, CHOU VERT ET  
LARDONS, SAUCE FORESTIÈRE

ou  
MERLU, CHOUX ROUGE CONFIT AU VINAIGRE DE  
CIDRE

ou  
FOIE DE VEAU, BEURRE PERSILLÉ, PURÉE DE POMMES  
DE TERRE

DESSERT AU CHOIX À LA CARTE

(CAFÉ GOURMAND SUPPLÉMENT 2,5€)

## LES DESSERTS



TARTE FINE AUX POMMES,  
GLACE CANNELLE 8€

♥ POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE,  
CRUMBLE CHOCOLAT 8€

CHEESCAKE AUX FRUITS DE  
SAISON 9€

TARTE CHOCOLAT CARAMEL  
ET CACAHUËTES 9€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 12,5€

♥ ASSIETTE DE FROMAGES LOCAUX



9€

## DIGESTIFS

♥ CALVADOS ROLLON HORS D'AGE	4 cl	8€
COGNAC	4 cl	10€
ARMAGNAC	4 cl	10€
EAUX DE VIE Mirabelle, Framboise, Poire	4 cl	8€
GET 27/31	4 cl	8€
NUAGE (crème de calva) 18%	4 cl	6,5€
CASSIS AU CALVADOS 20%	4 cl	6,5€
PÊCHE-ABRICOT AU CALVA 22%	4 cl	6,5€
POIRE AU CALVADOS 30%	4 cl	6,5€



SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ



## BOISSONS CHAUDES

RISTRETTO	2€
EXPRESSO, DÉCA	2,5€
CAFÉ LONG, DÉCA	3€
THÉ (au choix)	3,5€
INFUSIONS (au choix)	3,5€

