

CUISINE
LOCALE

depuis 2023

MENU

CARTE RESTAURANT

HORAIRES
D'OUVERTURES

12:00 - 13:30

19:00 - 21:00

A PARTAGER

PLANCHE
FROMAGE 8€/pers
Assortiment de fromages locaux

PLANCHE
CHARCUTERIE 9€/pers
*Assortiment de charcuterie
locale et Française*

PLANCHE FROMAGE &
CHARCUTERIE 9€/pers
Assortiment local et de saison



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 concombre THERESE,
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 lysop*

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

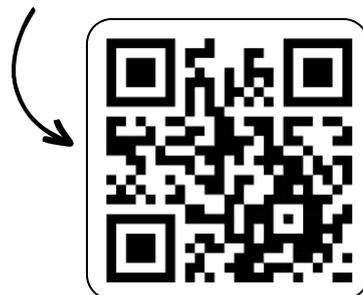


♥ JUS DE FRUITS 25 cl 6€
Pomme, Orange, Tomate...

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

COCA COLA/ZERO 33 cl 4,5€

VOIR LA CARTE EN LIGNE



LES ENTRÉES

♥ CARPACCIO DE BETTERAVE, CRÈME CURRY, FEUILLETÉ AU LARD	7,5€
FOIE GRAS FRANÇAIS, POMME, POIRE ET NOIX	14€
ŒUF COCOTTE DE LA VESPIÈRE, CRÈME DE LARD, LARDONS GRILLÉS	9,5€
ASSIETTE DE TROIS SAUMON, BLINIS MAISON ET CRÈME CITRON	10€
TARTARE DE SAINT JACQUES, CHOUX BLANC CROQUANT, VINAIGRETTE CRESSON	12€
CASSOLETTE D'ESCARGOTS, JULIENNE DE LEGUMES ET AIL	9,5€



LES MIJOTÉS

COTRIADE DE POISSON (POISSON DU MARCHÉ, POMME DE TERRE ET FENOUL)	18€
AGNEAU DE 7H (HARICOTS COCO TOMATÉS)	16€
TARTIFLETTE MAISON (SALADE VERTE)	12€



LES PLATS

PIÈCE DE BŒUF, LÉGUMES DU MOMENT OU FRITES SALADE (SAUCE CAMEMBERT OU POIVRE)	19€
BURGER NORMAND, CRÈME DE CAMEMBERT, BACON GRILLÉ, FRITES SALADE	16€
RABLE DE LAPIN AUX PRUNEAUX, TAGLIATELLES AUX CHAMPIGNONS	17€
♥ TOMAHAWK DE PORC, ENDIVES BRAISÉES, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE	16,5€
FILET DE CANETTE AU POMMEAU, GRATIN DE POMME DE TERRE ET CÉLERI	20€
AILE DE RAIE AU CAPRES, RIZ PILAF	20€
DOS DE SAUMON EN CROÛTE D'HERBES, FLAN DE LÉGUMES, CAROTTE CONFITE	19€
✓ TAGLIATTES VÉGÉTARIENNE	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

filet de poulet ou poisson
du moment + frites

15€

Moelleux chocolat ou glace



NOTRE FORMULE

entrée/plat/dessert

ASSIETTE DE TROIS SAUMON, BLINIS MAISON ET
CRÈME CITRON

OU

ŒUF COCOTTE DE LA VESPIÈRE, CREME DE LARD,
LARDONS GRILLÉS

ou

CASSOLETTE D'ESCARGOTS, JULIENNE DE LEGUMES
ET AIL

29.5€

TOMAHAWK DE PORC, ENDIVES BRAISÉES, ÉCRASÉ
DE POMME DE TERRE

ou

RABE DE LAPIN AUX PRUNEAUX, TAGLIATELLES
AUX CHAMPIGNONS

OU

AILE DE RAIE AU CAPRES, RIZ PILAF

DESSERT AU CHOIX À LA CARTE

(CAFÉ GOURMAND SUPPLÉMENT 2,5€)

LES DESSERTS



PARIS BREST 8€

♥ CHARLOTTE AU CHOCOLAT 9€

ENTREMET EXOTIQUE, BISCUIT
MADELEINE 8€

TARTE FINE AUX POMMES 9€
GLACE CANNELLE

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€



BOISSONS CHAUDES

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

SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ

