

MENU DU MARCHÉ 26 EUR

Jambon fumé de la Manche

ou

Terrine du chef maison

ou

Entrée du chef maison

ou

Potage de légumes maison

Suggestion du chef

ou

Grillade de bœuf du jour (suppl 5 EUR)

Dessert du jour

ou

2 boules de glace ou sorbet au choix

ou

Assortiment de fromages

MENU ENFANT A 10,00 EUR

Steak haché frites

ou

Spaghetti bolognaise

ou

Steak enfant grillé frites

ou

Plat du jour enfant

Une glace 2 boules

ou

Dessert du jour

A LA CARTE

LES ENTREES

	euro
Jambon fumé de la Manche	8,00
Carpaccio de bœuf, pétales de parmesan, herbes fraîches	13,00
Terrine de foie gras maison	15,00
Escalope de foie gras chaud, pommes poêlées, jus de pommeau et calvados	19,00
Bulots frais cuits maison, mayonnaise	8,00
Huîtres d'Utah (n°3)	12,00
	les 6
	les 9
	les 12
Gravlax de saumon maison à la marinade de fraises	14,00
Craquant d'escargots à la mode du chef	12,00
Rosace de tomates et mozzarella di buffala, l'huile d'olive et vinaigre balsamique	13,00
Entrée du jour	9,00
Potage du jour	5,00

LES SALADES

	entrée	plat
La salade fermière (suprême de volaille, champignons, sauce moutarde)	11,00	15,00
La salade normande (pommes, camembert chaud, lard fumé ; + œuf poché en plat unique)	11,00	14,00
La salade printanière (végétarien)	9,00	12,00
La salade de chèvre chaud (chèvre, toast, lard fumé; +œuf poché en plat unique)	11,00	14,00
La salade du chef aux suprêmes de cabillaud	12,00	15,00

LES POISSONS

Lotte rôtie aux pousses d'épinards et riz noir	27,00
Poisson du marché	16,00
Sole meunière	27,00
Plateau de fruits de mer (sur commande) (min. 2 pers.)	35,00/pers.
Homard de nos côtes sur commande	selon cours
Poêlé de gambas flambées au whisky et son risotto	24,00

VEGETARIEN

Assortiment de légumes chauds	13,00
Spaghetti végétarien	12,00
Salade printanière	12,00
Hamburger végétarien	16,00

PRIX NETS

A LA CARTE

LES VIANDES DE LA MANCHE

euro

Travers de porc fermier caramélisé au miel (façon petit salé)	13,00
Suprême de volaille (label rouge) à la flamande	16,00
Confit de canard maison-pommes sarladaises	14,00
Filet de bœuf 'Normande' poêlé	29,00
Faux-filet 'Normand' maturé (min. 6 semaines) poêlé	24,00
Entrecôte de bœuf 'Normande' grillée	19,00
T-bone steak 'Normande' grillé	19,00
Onglet poêlé à l'échalote	19,00
Steak tartare	18,00
Carré d'agneau de pays rôti à la croute d'herbes	22,00
Hamburger maison à la vache Normande	16,00
Suggestion du chef (cfr menu du marché)	13,00

Toutes nos viandes sont servies avec garniture

Supplément de frites	2,00
Supplément de sauce maison (par pers)	3,00
Assiette de frites	5,00

LES FROMAGES

Assortiment de fromages normands	5,00
Croustillant de camembert sur lit de salade	6,00
Toast de chèvre frais de Bayeux	6,00
Camembert rôti (2 pers)	8,00

LES DESSERTS

Panna cotta 'Grand Hard'	6,00
Crumble de pommes flambées au calvados	7,00
Millefeuille aux fraises	8,00
Pâtisserie maison	6,00
Profiteroles maison au chocolat chaud	7,00
Salade de fruits frais	7,00
La crème maison / La mousse maison	6,00
Dame Blanche	7,00
Chocolat ou café Liégeois	7,00
Fraise melba - selon arrivage	7,00
Les glaces ou sorbets 2 boules	4,00
Les sorbets avec alcool	5,00
Irish Coffee / Café Normand	8,50

PRIX NETS