

MENU DU MARCHÉ 28 EUR

Gigot d'agneau fumé
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 12,00 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)	les 6 12,00
	les 9 17,00
	les 12 22,00
Gravlax de saumon maison à la marinade de pommes fruits	14,00
Craquant d'escargots à la mode du chef	13,00

Rosace de tomates et mozzarella di buffala, l'huile d'avocat et vinaigre balsamique, olives kalamata	14,00
Salade printanière aux légumes croquants et fruits de saison	10,00
Salade de chèvre chaud (toast, chèvre, lard fumé)	12,00
Salade aux goujonnettes de poisson du marché	12,00

Entrée du jour	10,00
Potage du jour	6,00

VEGETARIEN

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

LES POISSONS

Lotte rôtie aux petits légumes sauce vierge	28,00
Poisson du marché	17,00
Sole meunière	28,00
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	29,00
Salade au suprême de cabillaud est bisque d'écrevisses	17,00

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) en pot au feu et jus de vanille	16,00
Confit de canard maison-pommes sarladaises	15,00
Filet de bœuf 'Normande' poêlé	31,00
Cote de boeuf 'Normande' grillée (2 pers)	50,00
Entrecôte de bœuf 'Normande' grillée	20,00
T-bone steak 'Normande' grillé	20,00
Onglet poêlé à l'échalote	20,00
Steak tartare	18,00
Carré d'agneau de pays rôti à la moutarde et poivre de Madagascar	22,00
Hamburger maison à la vache Normande	17,00
Suggestion du chef	15,00

Nos viandes sont servies avec une 'pomme jackson' et une tomate provençale.

Supplément de frites	3,00
Supplément de sauce maison (par pers)	3,00
Assiette de frites	5,00
Salade Normande (pommes, camembert chaud, lard fumé, oeuf poché)	14,00
Salade fermière (suprême de volaille, lard fumé, champignons, sauce moutarde)	15,00

LES FROMAGES

Assortiment de fromages normands	6,00
Croustillant de camembert sur lit de salade	7,00
Toast de chèvre frais de Bayeux	6,00
Camembert rôti (2 pers)	10,00

LES DESSERTS

Soupe de fruits en coupolle de chocolat	7,00
Crumble de pommes flambées au calvados	8,00
Craquant 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	7,50
Irish Coffee / Café Normand	9,00

PRIX NETS