

MENU DU MARCHÉ 25 EUR

Jambon fumé de la Manche

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

Assortiment de fromages

Formule 'semaine' uniquement le midi, sauf samedi, dimanche, jours
fériés

Entrée + plat : 20 EUR

Plat + dessert : 18 EUR

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		12,00
Terrine de foie gras maison		13,00
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	16,00
	les 12	20,00
Saumon fumé au bois de pommier, crème de ciboulette au citron		14,00
Fricassée d'escargots aux champignons et à l'ail		10,00
Faisselle de la Manche, condiments et herbes fraîches		9,00
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)	9,00	14,00
La salade Grand Hard (gésiers, foie gras)	13,00	18,00
La salade normande (pommes, camembert chaud, Lardons ; + œuf poché en plat unique)	9,00	14,00
La salade printanière (végétarien)	8,00	12,00
La salade de chèvre chaud et ses toasts	9,00	14,00
La salade à l'effilochée de saumon fumé au bois de pommier	11,00	16,00

LES POISSONS

Escalope de lotte, pousses d'épinard		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
Brochette de gambas (label rouge) grillée sauce tartare		24,00

PRIX NETS

A LA CARTE

VEGETARIEN

	euro
Assortiment de légumes chauds	13,00
Spaghetti végétarien	11,00
Salade printanière	12,00

LES VIANDES DE LA MANCHE

Travers de porc fermier caramélisé au miel (façon petit salé)	13,00
Suprême de volaille (label rouge) rôti au jus de cidre et brunoise de pomme	16,00
Confit de canard maison	12,00
Côte de bœuf à l'os grillée (pour 2 pers.)	48,00
Filet de bœuf poêlé	22,00
Entrecôte de bœuf grillée	19,00
Steak tartare (préparé : + 2 EUR)	18,00
Carré d'agneau de pays rôti à la moutarde	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 frites/salade ou légumes

Supplément de frites ou sauce maison	2,00
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

LES DESSERTS

Millefeuille aux fraises	6,00
Pâtisserie maison	5,00
Vacherin maison et coulis de fruits frais	6,00
Profiteroles maison au chocolat chaud	7,00
Salade de fruits frais	7,00
La crème maison / La mousse maison	5,00
Dame Blanche	6,00
Chocolat ou café Liégeois	6,00
Fraise melba - selon arrivage	6,00
Les glaces ou sorbets 2 boules	4,00
Les sorbets avec alcool	5,00
Irish Coffee / Café Normand	8,50

PRIX NETS