

MENU DU MARCHÉ à 28 EUR



Terrine du chef maison

OU

Entrée du chef maison

OU



Potage de légumes maison

Suggestion du chef

OU



Grillade de bœuf Utah Beef du jour (suppl. €5)

Dessert du jour

OU



2 boules de glace ou sorbet au choix

OU

Assortiment de fromages Normands

=====

MENU ENFANT à 12 EUR



Steak haché frites

OU



Spaghetti bolonaise

OU

Rôti de porc du Cotentin

OU

Plat du jour enfant

Dessert du jour

OU



Une glace artisanale (2 boules)



Plat élaboré avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique

A LA CARTE

LES ENTREES

Roulade de jambon fumé de La Manche aux petits légumes bio 10,00

Assiette du terroir 9,00



Carpaccio d'Utah Beef aux pétales de parmesan et herbes fraîches 12,00

Terrine de foie gras maison 15,00

Escalope de foie gras aux pommes 20,00

Saumon fumé au bois de pommier de Normandie 14,00

Bulots frais cuits maison et sa mayonnaise 8,00

Huîtres d'Utah (n°3) avec pain et beurre les 6 12,00

les 9 17,00

les 12 22,00



Salade printanière aux légumes croquants et fruits de saison 10,00

Salade au croustillant de chèvre frais de Bayeux 12,00

LES VIANDES DE LA MANCHE

Travers de porc fermier caramélisé au miel (façon petit salé) 14,00

Suprême de volaille de Normandie (label rouge) en pot au feu
aux légumes bio et jus de pommeau 16,00

Confit de canard maison pomme façon sarladaise 16,00

Filet de bœuf Utah Beef à la crème de camembert 31,00

Entrecôte de bœuf Utah Beef grillée (min 350 gr) 25,00

Faux-filet Utah Beef (min 300 gr) 24,00



Toutes nos viandes sont servies avec une pomme jackson et légumes du jour



Steak tartare Utah Beef - frites 18,00



UBOB - Utah Beef Organic Burger - frites 15,00

Supplément de frites 4,00

Supplément de sauce maison (par pers)
(poivre, béarnaise, champignons, camembert) 3,00

LES POISSONS

Arrivage du pêcheur 17,00

Sole meunière 28,00

Bar au beurre blanc 22,00

Plateau de fruits de mer (**sur commande**) (min. 2 pers.) 35,00/pers.

Homard de nos côtes **sur commande** selon cours

LES PLATS VEGETARIENS



Blanquette de légumes	15,00
Fricassé de légumes poêlé aux herbes	14,00
Tagliatelle aux petits légumes et pesto	14,00

LES FROMAGES



Assortiment de fromages normands	6,00
Croustillant de camembert sur lit de salade	8,00
Petit Camembert rôti	10,00

LES DESSERTS



Crumble de pommes bio flambées au calvados	10,00
Moelleux au chocolat	7,00
Profiteroles maison au chocolat chaud	10,00
Salade de fruits frais maison	9,00
Crème brûlée maison	6,00
Cheese cake	6,00
Café gourmand	9,00
Coupe du verger (fruits frais et boule de glace vanille)	9,00
Dame Blanche	8,00
Chocolat ou café Liégeois	8,00
Glaces ou sorbets 2 boules	5,00
Iceberg (2 boules menthe - get 27)	9,00
Colonel (2 boules citron jaune - vodka)	9,00
La Baileys (1 boule praliné noisette, 1 boule caramel, banane, baileys)	9,00
Trou Normand (2 boules sorbet pomme - calvados)	9,00



Plat élaboré avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique