LES ENTREES

Friture d'Eperlans et sa sauce Tartare maison	8€
Croustillant de Pont l'Evêque AOP sur lit de salade	9€
Gaspacho de Melon et sa Chantilly au basilic maison	11€
Tartare de Saumon marinade Poivrons Tomates Séchées	12€
Foie Gras maison et confit d'oignons	16€

Les Huitres n° 3 Grands Crus Cotentin

Les 6 : 13€
Les 9 : 18€
Les 12 : 24€

SALADES ET PLATS VEGETARIENS

L'assiette végétarienne aux légumes de saison	16€
Salade de Chèvre Chaud (Toasts de Chèvre, Salade, Tomates, Noix, Oignons rouge)	17€
Salade Italienne (Salade, Tomates, Jambon de Pays, Melon, Parmesan)	18€
Rôti de Camembert au lait cru sur lit de salade	18€

LES VIANDES

Le Traditionnel Cheese Burger 16€
Sauce burger maison, bacon, cheddar, tomate, salade, frites

Le Burger Poulet Croustillant 16€
Croustillant de poulet, Salade, Cheddar, Cornichons, Sauce Tartare

Carpaccio de Bœuf 17€

Tartare de Bœuf au couteau (180g - mélange des condiments par vos soins) 17€
Frites

Suprême de Poulet au Cidre 18€
Riz

Faux Filet 18€
Frites, Riz ou Poêlés de Légumes

Entrecôte 22€
Frites, Riz ou Poêlés de Légumes

LES POISSONS

Saumon en papillote aux épices douces 19€
Julienne de légumes

Pavé de Saumon 19€
Poêlées de légumes

Filet de Daurade à la provençale 21€
Légumes de saison sautés

Steak de Thon sauce Vierge 23€
Poêlées de légumes

ASSIETTE DE FROMAGES

Assiette de fromages 11€
Camembert au lait cru - Pont l'Evêque - Chèvre

DESSERTS

Le Mi-Cuit Chocolat 7€
Chocolat noir accompagné d'une boule de glace vanille

Délice aux Spéculoos façon Tiramisu 8€

Crumble aux pommes 9€

Salade de Fruits 8€

Café / Thé gourmand 12€

COUPES GLACEES

Sans Alcool

Café Liégeois
(glace café, glace vanille, nappage café, chantilly) 9€

La Jolie Flamande 10€
(glace caramel, glace spéculoos, nappage caramel beurre salé, chantilly)

Fraise Melba
(fraises, glace vanille, coulis, chantilly) 11€

Avec Alcool

Coupe Colonel
(Sorbet citron vert, Vodka 2cl) 10€

La Belle Normande
(Sorbet pomme, Calvados 2cl) 10€

Glace ou sorbet

1 boule 3€
2 boules 5€
3 boules 7€

Supplément chantilly 1,50€

(vanille - fraise - café - spéculoos - caramel fleur sel - chocolat - citron vert - pomme - cassis)

FORMULE DU JOUR

(du lundi au vendredi midi sauf jours fériés)

Entrée + plat OU Plat + dessert	17,90 €
Entrée + plat + dessert	22,90 €

MENU 30€

Entrée

Fritures d'Eperlans et sa sauce Tartare Maison

Croustillant de Pont l'Evêque AOP sur lit de Salade

Plat

Le Traditionnel Cheese Burger

Faux Filet

Le Pavé de Saumon

Dessert

Le Mi-Cuit Chocolat

Délice aux Spéculoos façon Tiramisu

MENU ENFANT 12€

(enfant jusqu'à 10 ans)

Steak Haché OU Poisson Pané + Frites

1 boule de glace OU moelleux au chocolat

1 boisson au verre 20 cl

(sirop à l'eau, coca, ice tea)

PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS.

SUR DEMANDE UNE LISTE DES PRODUITS ALLERGENES EST A VOTRE DISPOSITION décret No 2015-447 du 17 avril 2015.

APERITIFS

Kir vin blanc « *cassis, mûre, pêche, framboise* »	14 cl	4,60 €
Kir pétillant « *saumur pétillant, crème aux choix* »	14 cl	4,90 €
Kir normand « *cidre et crème de cassis* »	14 cl	4,90 €
Kir royal « *champagne, crèmes aux choix* »	14 cl	10,90 €
Flûte de champagne « *Jacquart* »	14 cl	10,50 €
L'Amer Canot « *Américano maison* »	8 cl	8,60 €
Pommeau de Normandie « *Domaine Coquerel* »	4 cl	6,20 €
Gin Tonic	5 cl	8,60 €
Martini « *blanc ou rouge* »	5 cl	4,60 €
Ricard	2 cl	4,20 €
Pastis 51	2 cl	4,20 €
Mauresque	2 cl	4,60 €
Perroquet	2 cl	4,60 €
Ricard tomate	2 cl	4,60 €
Porto	5 cl	4,60 €
Suze	5 cl	4,60 €
Vodka Eristoff	4 cl	6,20 €
Vodka Grey Goose	4 cl	9,20 €
Cidre local « *la Ferme des Ruelles* »	75 cl	14,20 €
Bouteille de champagne « *Jacquart* »	75 cl	59,00 €
Bouteille de champagne « *Ruinart brut* »	75 cl	99,00 €
Bouteille de champagne « *Ruinart blanc de blanc* »	75 cl	149,00 €
Bouteille de champagne « *Dom Perignon* »	75 cl	329,00 €

WHISKYS

J&B	4 cl	6,20 €
Jack Daniel's	4 cl	8,20 €
Chivas 12 ans	4 cl	9,20 €
Aberlour 10 ans	4 cl	9,20 €
Nikka from the barel « *whisky japonais* »	4 cl	10,90 €
Bellevoye noir « *whisky 100 % français triple malt tourbé* »	4 cl	14,90 €
Supplément softs		**1,00 €**

COCKTAILS

Mojito Royal « *champagne, rhum, sucre de canne, menthe, citron vert* »	12,90 €
Mojito « *rhum, perrier, sucre de canne, menthe, citron vert* »	9,90 €
Mojito fraise « *rhum, perrier, sucre de canne, menthe, citron vert, fraise* »	10,90 €
Mojito passion « *rhum, perrier, sucre de canne, menthe, citron vert, passion* »	10,90 €
Tequila Sunrise « *tequila, jus d'orange, grenadine* »	9,90 €
Spritz « *apérol, proscecco, perrier* »	9,90 €
Spritz Normand « *pommeau de Normandie*, perrier, jus de pomme* »	9,90 €
Caîpirinha « *cachaça, sirop sucre de canne, citron vert* »	9,90 €
Le Normand « *sirop cassis, cidre local, bière* »	9,90 €

COCKTAILS (sans alcool)

Mojito « *perrier, sucre de canne, menthe, citron vert* »	7,60 €
Mojito fraise « *perrier, sucre de canne, menthe, citron vert, fraise* »	8,50 €
Mojito passion « *perrier, sucre de canne, menthe, citron vert, passion* »	8,50 €
Spritz « *sirop de pamplemousse, perrier, limonade* »	7,60 €
Mocktail « *cocktail de jus de fruits, grenadine* »	6,90 €

BIERES PRESSION

	25 cl	50cl
Affligem blonde	4,90 €	8,40 €
Affligem rouge	4,90 €	8,40 €
Pelforth	4,40 €	7,50 €
Leffe	4,90 €	8,40 €
Panaché	4,40 €	7,50 €
Monaco	4,90 €	8,40 €
Picon bière	5,40 €	8,90 €

EAUX NINERALES

San pellegrino	50 cl	4,10 €
San pellegrino	100 cl	5,60 €
Vittel , Evian	50 cl	4,10 €
Vittel , Evian	100 cl	5,60 €

SOFTS

Pétillant à la framboise local « *la ferme des Ruelles* »	75 cl	15,60 €
Jus de pomme local « *la ferme des Ruelles* »	33 cl	5,60 €
Jus de fruits	25 cl	4,40 €
« *orange, abricot, ananas, pamplemousse, tomate* »		
Coca-Cola, Coca-Zero	33 cl	4,40 €
Perrier	25 cl	4,40 €
Orangina	25 cl	4,40 €
Schweppes tonic, agrumes	25 cl	4,40 €
Limonade	25 cl	4,40 €
Ice Tea	25 cl	4,40 €
Diabolo	25 cl	4,40 €
Vittel Sirop	25 cl	4,40 €
Supplément sirop		1,00 €

BOISSONS CHAUDES

Café, Déca	2,40 €
Café noisette	2,60 €
Café crème	3,90 €
Chocolat Chaud	3,90 €
Grand chocolat / crème	5,10 €
Cappuccino	4,20 €
Thés, infusions	4,20 €
Café viennois	4,60 €
Chocolat viennois	5,50 €

DIGESTIFS

Armagnac	4 cl	7,20 €
Cognac VSOP	4 cl	7,20 €
Cognac XO	4 cl	18,20 €
Calvados VSOP	4 cl	8,50 €
Rhum « *Diplomatico reserva exclusiva* »	4 cl	9,60 €
Rhum « *Don Papa Baroko* »	4 cl	10,60 €
Eau de Vie de Cidre « *la ferme des Ruelles* »	4 cl	6,90 €
Get 27	4 cl	6,20 €
Get 31	4 cl	6,20 €
Limoncello	4 cl	6,20 €
Poire Williams	4 cl	6,20 €
Mirabelles	4 cl	6,20 €
Irish coffee	4 cl	9,20 €

CARTE DES VINS

Nous nous approvisionnons exclusivement auprès de vignerons récoltants / éleveurs

VINS ROUGES

	Verre 14cl	BLT 37,5 cl	BLT 75cl
Merlot Cabernet « *Préférence* »	4,90 €		19,00 €
Côtes du Rhône Tradition « *Domaine les 3 Lys* »	5,40 €		22,00 €
Brouilly « *Maison Jambon* »	6,20 €		25,00 €
Bourgueil « *Domaine des Géléries* »			27,00 €
Mont. ST Emilion « *Château vieux Bonneau* »			28,00 €
Sancerre « *La Vivandière* »			39,00 €
St Estèphe « *Château beau site Haut vignobles* »			64,00 €
Pommerol 2014 « *Clos du Pèlerin* »			89,00 €

VINS ROSES

	Verre 14cl	BLT 37,5 cl	BLT 75cl
Premiers grains « *Domaine Peyre Brune* »	4,60 €		18,00 €
Costières de Nîmes « *Les Caprices de Lola* »	4,90 €		19,00 €
La Ciste « *Domaine Peyre Brune* »			22,00 €
Côtes de Provence « *Château Paradis* »			25,00 €

VINS BLANCS

	Verre 14cl	BLT 37,5 cl	BLT 75cl
Sauvignon « *Peyre Brune* »	4,90 €		19,00 €
Chardonnay Pays D'oc « *Domaine St-Benezet* »	5,90 €		24,00 €
Muscadet sur lie « *Prestige de l'Espérance* »			27,00 €
Alsace Riesling « *Jospeh Hanskeller* »			28,00 €
Loupiac « *Château Pontac* »			36,00 €
Sancerre « *La Vivandière* »			39,00 €
Macon Fuissé « *Domaine Eloy* »			46,00 €
Chablis 1er Cru « *Domaine Du Colombier* »			79,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération