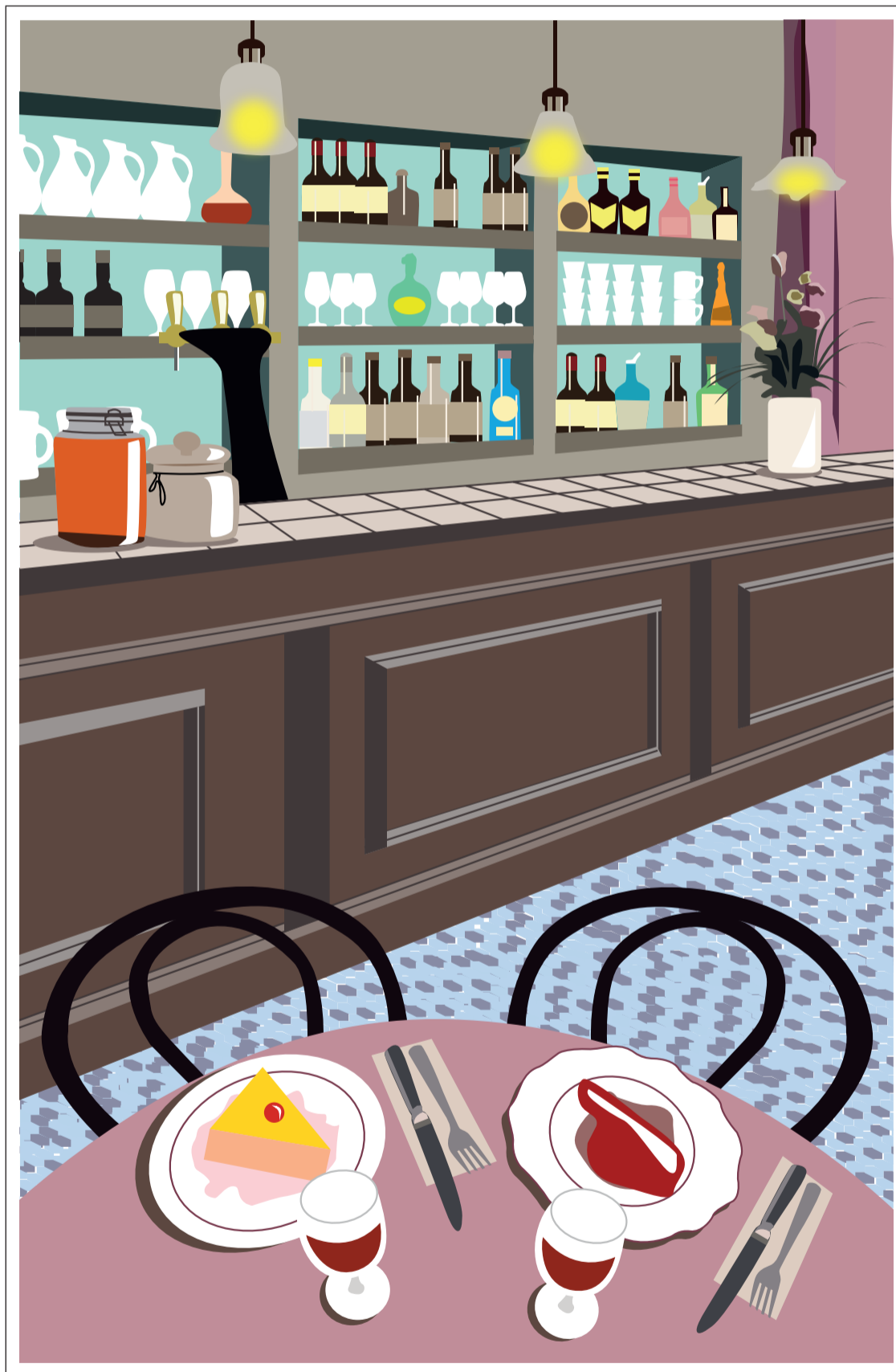


MAISON LA POTERNE

Lieu chaleureux



Carte Printemps / Été 2026

BOISSONS

APÉRITIFS

Negroni maison (6cl)	6,50
♥ Pastis du Verger (4cl)	4,50
Martini blanc ou rouge (6cl)	4,50
Muscat (6cl)	4,50
Lillet blanc (6cl)	4,50
Suze (6cl)	4,50
Pommeau (6cl)	4,50
Façon kir (12cl)	5
Kir normand (12cl)	5,50
Kir royal (12cl)	11
Coupe de champagne Aimée Dorfeuille (12cl)	10
♥ Coupe de champagne Maison Deutz (12cl)	13
Coupe de bulles sans alcool (12cl)	6,50

BIÈRES, PAUL OU JACQUES

Bières à la pression

	25CL	50CL
Grimbergen	5	9
1664	4	7,50
♥ Embuscade caennaise	6	11
<small>Bière mais pas que... recette secrète. À vous d'trouver c'qui s'cache dedans !</small>		
Picon Bière	6	10
Monaco	4,50	8
Panaché	4	7,50

BIÈRES EN BOUTEILLE

Desperados 5,9° (33cl)	6,50
Corona cero 0° (33cl)	6,90

BIÈRES LOCALES BOUTEILLE

L'Escale, bière de la mer

L'Escale blonde 5,5° (33cl)	6,90
L'Escale blanche 5,5° (33cl)	6,90
L'Escale ambrée 7,1° (33cl)	6,90
L'Escale IPA 6,5° (33cl)	6,90

SOFTS

Coca-cola (33cl)	3,90
Coca-cola zéro (33cl)	3,90
Limonade (25cl)	3,90
Orangina (25cl)	3,90
♥ Thé glacé de notre maison (25cl)	5
Ice tea (25cl)	3,90
Fever tree tonic water (20cl)	4,90
Fever tree edelflower (20cl)	4,90
Fever tree méditerranéen (20cl)	4,90
Jus de fruits Vitamont bio (20cl)	4,50
POMME, ORANGE, ANANAS, TOMATE	
Sirop à l'eau (25cl)	3
GRENADINE, FRAISE, MENTHE, CITRON, PÊCHE, FRAMBOISE, VIOLETTE	
Diabolo (25cl)	3,90
GRENADINE, FRAISE, MENTHE, CITRON, PÊCHE, FRAMBOISE, VIOLETTE	

EAUX MINÉRALES

L'eau qui pique... ou pas!

Eau plate ou pétillante (50cl)	4,50
Eau plate ou pétillante (1l)	6,50

COFFEE SHOP

Espresso ou espresso décaféiné	2,50
Café noisette	2,80
Double espresso	4,50
Chocolat chaud	5
Cappuccino	5
Café crème	4,50
Café latte	5,50
♥ Café frappé	5,50
Café ou chocolat viennois	5,90
Irish coffee <i>Déclinaison calvados ou baileys</i>	9,50
Thés	4,50
CEYLAN, EARL GREY, VERT MENTHE, FRUITS ROUGES	
Infusions	4,50
VERVEINE MENTHE, TILLEUL	

MIXOLOGIES

LONG DRINK (20cl)

Et glou et glou et glou!

<i>Les classiques</i>	9,50
<i>Les Spritz aperol, Saint-Germain, limoncello</i>	
ALCOOL AU CHOIX, PROSECCO, EAU GAZEUSE, CITRON, ORANGE	
Mojito	
RHUM CUBAIN, MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, SUCRE CASSONADE, EAU PÉTILLANTE	déclinaison framboise
<i>Les Mules vodka, gin, rhum cubain ou calvados</i>	
ALCOOL AU CHOIX, GINGER BEER, SUCRE DE CANNE, CITRON VERT	
♥ Cuba Libre	
RHUM CUBAIN, COCA-COLA, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE	
Piña Colada	
RHUM CUBAIN, JUS D'ANANAS, SIROP DE COCO	
♥ Porn Star Martini	
VODKA, JUS DE FRUIT PASSION, SIROP DE VANILLE, CHAMPAGNE SHOT	
Basil smash	
GIN C'EST NOUS, BASILIC, SUCRE DE CANNE, CITRON VERT, TONIC	
♥ Sex in the bath	
VODKA, LIQUEUR DE PÊCHE, JUS DE CRANBERRY, JUS D'ANANAS	

♥ : coup de cœur de la maison

Les prix en € sont nets TTC service inclus. Boissons sans alcool: TVA 10% - Boissons alcoolisées: TVA 20%. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.

Les signatures

9,50

♥ Norman Spritz	APEROL, CIDRE, EAU GAZEUSE, CITRON, ORANGE
♥ Marseille Bébé	PASTIS DU VERGER, GINGER BEER, SUCRE DE CANNE, CITRON VERT
♥ Bain Fleuri	GIN G'VINE, SAINT GERMAIN, BASILIC, MIEL, BLANC D'ŒUF, EDELFLOWER
♥ Calvadorable	CALVADOS, JUS DE POMME, POIRÉ, CITRON, BLANC D'ŒUF, SIROP DE CAMEL
♥ Blush	CHAMBORD, CITRON, SIROP DE PÊCHE, INDIAN TONIC
Bain de minuit	RHUM, SIROP DE COCO, CURAÇAO, CITRON, ANANAS
♥ Citron méringué	VODKA, LIMONCELLO, SIROP DE CANNE, JUS DE CITRON, CRÈME FRAÎCHE, MERINGUE FLAMBÉE

SHORT DRINK (8cl)

Moins dans l' verre, mais toujours plus d'alcool !

9,50

Margarita	TEQUILA, COINTREAU, CITRON VERT	
Famille Daiquiri & Caipi	<i>rhum, cachaça ou vodka</i>	déclinaison framboise
ALCOOL AU CHOIX, SIROP SUCRE DE CANNE, CITRON VERT		
Les Sour	<i>amaretto, whiskey, gin, vodka</i>	
ALCOOL AU CHOIX, SIROP SUCRE DE CANNE, BLANC D'ŒUF, ANGSTUR, CITRON		
♥ Espresso Martini	VODKA, LIQUEUR DE CAFÉ C'EST NOUS, SHOT ESPRESSO, SIROP SUCRE DE CANNE	

COCKTAIL SURPRISE ET SUR MESURE

Demandez à notre barman préféré!

MOCKTAILS (20cl)

Sage comme une image! Laissez-vous tenter par un cocktail sans alcool!

Virgin mojito	MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, SUCRE CASSONADE, LIMONADE	déclinaison framboise	8
Spritz out	VENEZZIO 0°, PÉTILLANT SANS ALCOOL, EAU GAZEUSE, CITRON, ORANGE		8
♥ Passion Star Martini	JUS DE FRUIT PASSION, SIROP DE VANILLE, BLANC D'ŒUF, PÉTILLANT SANS ALCOOL SHOT		9
Zéro Mule	GIN JNPR 0°, GINGER BEER, SUCRE DE CANNE, CITRON VERT		8
Bisou	ANANAS, CITRON VERT, POMME, SIROP DE CAMEL, LIMONADE		7
♥ Rouge à lèvres	JUS DE CRANBERRY, PURÉE DE FRAMBOISE, MENTHE FRAÎCHE, JUS DE CITRON, MIEL		8
♥ Hymne à l'amour	PÉTILLANT SANS ALCOOL, SIROP DE VIOLETTE, JUS DE CITRON, SIROP DE FRAMBOISE, BLANC D'ŒUF		8
Virgin colada	JUS D'ANANAS, SIROP DE COCO		7
♥ Sober basil	GIN JNPR 0°, BASILIC FRAIS, SUCRE DE CANNE, CITRON VERT, TONIC		8

VODKAS (4cl)

Zubrowka Pologne	5
C'est Nous Vodka de Normandie	6
Grey Goose France	8,50

GINS (4cl)

Bombay sapphire Royaume Uni	5
C'est nous de Normandie	6
G'Vine floraison France	6,90
Hendrick's Écosse	7

<i>Accompagnez votre gin (20cl)</i>	
Fever tree tonic water (20cl)	4,90
Fever tree edelflower (20cl)	4,90
Fever tree méditerranéen (20cl)	4,90

Le gin ta c'est comme le diabolo tu choisies ta saveur!
CITRON SÉCHÉ, ORANGE SÉCHÉE, CANNELLE, BAIES ROSES

RHUMS (4cl)

Havana club, Anejo especial cuba	5,50
Diplomatico	10

WHISKIES (4cl)

ÉCOSSE : LES BLENDS	
Ballantine's	6
ÉCOSSE : HIGHLANDS	
Oban 14 ans	13
ÉCOSSE : JURA	
Isle of Jura 12 ans	9
ÉCOSSE : SPEYSIDE	
Cardhu 12 ans	9
Aberlour 10 ans	8
ÉCOSSE : ISLE OF ISLAY	
Ardbeg 5 ans	11
Lagavulin 16 ans	13
ÉTATS-UNIS	
Jack Daniel's Old n°7	7
JAPON	
Nikka	11
FRANCE	
Eddu Silver Bretagne	10

Suppléments: coca, limonade, jus de fruits, schweppes 1,50 euros - Supplément sirop 0,50 euros

CARTE & MENUS

PRÉLIMINAIRES

Foie gras de canard maison de papi Jean-Charles aux parfums du Calvados, coulis et gelée de pommes et pain de campagne (1 12)	19,90
♥ Burrata, carpaccio de courgettes rôties au romarin, pignons de pins torréfiés et tartine de pain à l'ail (1 7 8)	14,50
Rillettes de sardines et harengs maison (1 4 7 12)	8,90
Copain comme cochon! (1 6 7 8 10 12) <i>Belle sélection de charcuterie artisanale</i> (+ FROMAGES NORMANDS 4,50€)	17,50
Os à moelle croque au sel et mouillettes (1) (ne soyez pas trop pressés, c'est 15 min au four !)	11,90
Huîtres creuses n°3 de notre côte Normande (2) (la demi douzaine les 9 la douzaine) <i>Selon arrivage</i>	14 18 22
Soupe à l'oignon gratinée pour le côté frenchy (1 6 7 12 4)	10,90
Bar à camemberts rôtis au four et mouillettes toastées (1 7) - NOTE DE TRUFFE (4 10) - ♥ AIL ET HERBES DE PROVENCE + COCHONNAILLES 4,50€ (ne soyez pas trop pressés, c'est 15 min au four !)	16,90 14,90
Terrine de canard maison (1 7 8 12)	8,90
Crevettes roses « La Majestueuse » et mayonnaise maison par 6 (2 3 10) <i>Selon arrivage</i>	12,90
Poignée de bulots, mayonnaise maison (2 3 10) <i>Selon arrivage</i>	9,50
Chiffonade de saumon gravlax aux herbes, mariné au gin de normandie « C'est nous » et sauce suédoise (4 10 12)	14,90
Tataki de filet de bœuf à l'italienne (1 7 8)	14,90
♥ Gaspacho d'été (1 7 12) TOMATES, POIVRONS, CONCOMBRE, FÊTA, CROÛTONS DE PAIN ET HUILE D'OLIVE	10,90
Les fameux escargots de Bourgogne en persillade (7 14) (les 6 les 12)	9,90 17,90
Tous dans le même bateau (2 3 7 10) <i>Selon arrivage</i> 4 huîtres, 4 crevettes, une poignée de bulots	23,90
Cuisses de grenouille en persillade (7) (ne soyez pas trop pressés, c'est 15 min d'attente !)	16,90
♥ Ail confit, tartare de tomates et pain de campagne croustillant (1) (+ BURRATA (7) 6,50€)	9,50

PLATS

Poissonnerie *Selon arrivage*

Saumon rôti au sésame et au pavot, soja caramélisés et purée maison (4 6 11 7)	19,90
Poulpe snacké à l'ail et risotto crémeux chorizo (7 12 14)	22,90
Moules & frites maison (14 12) (Au cours du marché, les serveurs vous diront !)	-

Abats

Tripes à la mode de Caen de François Lemarinier (Tripière d'or 2023/2024), frites maison	18,90
Andouillette du moment « entre la Vire ou la Jargeau mon cœur balance » sauce camembert et frites maison à la fleur de sel (7)	18,90
Foie de veau poêlé, beurre noisette, vinaigre de xérès et purée maison (7 12)	17,90

Veggie

♥ Risotto crémeux courgettes, tomates confites, basilic, chèvre et noix (7 8 12)	18,90
---	-------

Vianderie

Tartare de bœuf préparé par nos soins et frites maison à la fleur de sel (6 10 12)	18,90
Gratin du chef (7 10) FILET DE POULET, LARD GRILLÉ, CRÈME DE MOUTARDE À L'ANCIENNE, CAMEMBERT, FRITES MAISON	18,90
Entrecôte 300g race française, sauce béarnaise maison et frites à la fleur de sel (3 7 12)	32,90
Côtelettes d'agneau, jus corsé au romarin et pommes de terre à l'ail et au lard (3 7 8 9 12)	25,90
Pièce de bœuf, notre sélection du moment à l'ardoise	-
Magret de canard, jus laqué au soja et purée maison (6)	25,90
Tataki de filet de bœuf et frites maison (1 7 8) PESTO VERDE MAISON, COPEAUX DE GRANA PADANO, CROÛTONS DE PAIN	24,90

Burgers

Les doigts gras (1 7 11) BUNS BRIOCHÉS DU BOULANGER, HACHÉ DE BŒUF FRANÇAIS 150G, LOUCHE DE CHEDDAR COULANT MAISON, SAUCE MAISON, SALADE, TOMATE, OIGNONS CARAMELISÉS, FRITES MAISON À LA FLEUR DE SEL	19,50
Big dalle (1 7 11) BUNS BRIOCHÉS DU BOULANGER, HACHÉ DE BŒUF FRANÇAIS 150G, LOUCHE DE CRÈME DE CAMEMBERT MAISON, SAUCE MAISON, SALADE, TOMATE, OIGNONS CARAMELISÉS, FRITES MAISON À LA FLEUR DE SEL	19,50
Le Smash (1 7 11) <i>viande unique, viande bien cuite</i> BUNS BRIOCHÉS DU BOULANGER, DOUBLE STEAK CROUSTILLANT 150G, MIMOLETTE, OIGNONS CARAMELISÉS, SAUCE MAISON, FRITES MAISON À LA FLEUR DE SEL	19,50

Saladerie

L'Indémorable (1 6 7 10) SALADE, TOMATES, LARDONS DÉGLACÉS AU VINAIGRE DE CIDRE, TOASTS DE CHÈVRE GRATINÉS AU MIEL BIO, NOIX	16,90
♥ Garde la pêche ! <i>Selon la saison</i> (1 6 7 8 10 11) BURRATA, PÊCHE RÔTIE AU MIEL, TARTARE DE TOMATES, PESTO VERDE MAISON, PIGNONS DE PIN ET TARTINE DE PAIN À L'AIL	18,50
Juju (1 4 7) <i>Qui on sait... ça n'a rien à voir !</i> SALADE, TOMATES, POULET PANÉ, COPEAUX DE GRANA PADANO, CROÛTONS DE PAIN, SAUCE CÉSAR	17,90

GUEULETON À 2, CAR A 2 C'EST MIEUX

Côte de bœuf race française à la fleur de sel (+ d'1 Kg de bidoche) et frites maison (3 7 12) + CAMEMBERT ENTIER AU FOUR, 8€ / + OS À MOELLE GRATINÉ AU FOUR, 9,90€ + SAUCES MAISON : BÉARNAISE (3 12), CAMEMBERT (1 7) La première tournée de sauces est pour nous ! Les suppléments seront facturés 2€ par sauce, comme ça pas d'gachis !	67,90
Carré d'agneau grillé au romarin, jus savoureux, petites patates sautées à l'ail et aux lardons (3 7 8 9 12)	46,90

Plus d'1 kilo de bidoche à partager...
ou pas! Evit vient à point à qui sait
attendre environ 25 à 55 min au four!

Menus

SANS CHICHI

Entrée, plat ou plat, dessert - 22,90
Menu complet entrée, plat et dessert - 26,90

♥ Toasts de chèvre gratinés au miel bio et noix (1|7|8)
ou Terrine de canard maison (1|12)

Émincé de poulet, crème de camembert et frites maison (7) *
ou Pavé de saumon crème citronnée et purée maison (4|7) *

Mousse au chocolat (3|7|8)
ou île flottante (3|7|8)
ou Café glouton +2€ (3|7|8)

À COEUR JOIE

Entrée, plat ou plat, dessert - 27,90
Menu complet entrée, plat et dessert - 35,90

♥ Gaspacho d'été (1|7|12)
TOMATES, POIVRONS, CONCOMBRE, FÊTA, CROÛTONS DE PAIN ET HUILE D'OLIVE
ou 6 escargots de Bourgogne en persillade (7|14)
ou Soupe à l'oignon gratinée (1|3|7|9|12)

♥ Risotto crémeux veggie (7|8|12)
COURGETTE, TOMATES CONFITES, BASILIC, CHÈVRE ET NOIX
ou Gratin du chef (7|10)

FILET DE POULET, LARD GRILLÉ, CRÈME DE MOUTARDE
À L'ANCIENNE, CAMEMBERT, FRITES MAISON
ou Saumon rôti au sésame et au pavot,
soja caramélisé et purée maison (4|6|11|7)

Brioche façon pain perdu, caramel au beurre salé
et glace artisanale à la vanille (1|3|7|8)
ou Cœur coulant au chocolat, glace artisanale caramel
au beurre salé et crème anglaise maison (1|3|7|8)
ou Cappuccino de fraises (7|8)

BONS VIVANTS

Entrée, plat et dessert - 44,90

Foie gras de canard maison de papi Jean-Charles aux parfums
du Calvados, coulis et gelée de pommes et pain de campagne (1|12)
ou Chiffonade de saumon gravlax aux herbes, mariné au gin
de normandie « C'est nous » et sauce suédoise (4|10|12)
ou Cuisses de grenouille en persillade (7)

Entrecôte 300g, sauce béarnaise maison et frites maison (3|7|12)
ou Poulpe snacké à l'ail et risotto crémeux chorizo (7|12|14)
ou Magret de canard, jus laqué au soja et purée maison (6)

FAITES VOUS PLAISIR!
Fromage ou dessert au choix dans la carte
SAUF DÉGUSTATION DE FROMAGES

GAMIN POURRI GATÉ

Jusqu'à 10 ans - 13,90

Mini jus de pomme Bio, mini coca, mini limonade,
mini sirop à l'eau ou mini diabolo

Jambon à l'os, frites maison et ketchup (9|10|12)
ou Poisson du jour à la crème citronnée et purée maison (4|7)
ou Haché de bœuf, ketchup et frites maison +2€ (9|10|12)

Une boule de glace artisanale au choix (7|8)
VANILLE, CHOCOLAT, FRAISE, CAMEL AU BEURRE SALÉ, POMME, CITRON
ou Fromage blanc au coulis de fruits rouges (7|8)

* PLAT UNIQUE 17,90

♥ : végétarien

ORIGINES DE NOS VIANDES: bœufs, élevés et abattus en France.
Poulets, canards et agneaux élevés et abattus en Union Européenne.

ALLERGÈNES: (1) Céréales | (2) Crustacés | (3) Œufs | (4) Poissons | (5) Arachides
(6) Soja | (7) Lait | (8) Fruits à Coques | (9) Céléris | (10) Moutarde | (11) Graines de sésame
(12) Anhydride sulfureux et sulfite | (13) Lupin | (14) Mollusques

VINS & DIGESTIFS

LES VINS

12CL 50CL 75CL

Vins blancs

LOIRE

Muscadet sur lie AOC Domaine de l'Olivier			25,90
♥ Pouilly fumé AOP domaine Firmin Dezat	7,50	26,50	34,90
Sancerre AOP domaine Firmin Dezat			39,90

PAYS D'OC

Chardonnay collection IGP Domaine de Grezan	5	18,90	26,90
♥ Moelleux IGP L'Inédit	6	18,90	26,90

BOURGOGNE

♥ Saint Veran AOP Terres secrètes	7,50	27,90	38,90
Chablis AOP Domaine du verger	8,90	31,90	42,90
Chablis 1er cru Beauroy AOC Domaine du Verger			59,90
Meursault AOP Nuiton Beauoy			95

Vins rosés

PAYS D'OC

Gris de mes envies IGP Domaine de Grezan	6	18,90	26,90
Rosé de fougère AOP Château Grezan			28,90

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

Roseblood AOP Domaine Estoublon			37,90
---------------------------------	--	--	-------

Vins rouges

LOIRE

♥ Saint Nicolas de Bourgueil AOP vignoble de la Jarnoterie	6,50	21,90	27,90
Chinon AOP Clos de la Lysardière			29,90
Sancerre AOP domaine Firmin Dezat			39,90

BEAUJOLAIS

♥ Côteaux bourguignons AOP Château de Pizay	6,50	19,90	29,90
---	------	-------	-------

BORDEAUX

Côte de bourg AOP Graveyrou	6,50	18,50	25,90
♥ Lalande-de-Pomerol AOP Château La croix Blanche	8,50	26,90	39,90
Saint Emilion Grand Cru AOP Château Haut Larguet			39,90
Pessac Leognan AOC Cadet de Larrivet Haut Brion			52,90
♥ Saint Julien AOP Aspirant de Beychevelle			69,90

VALLÉE DU RHÔNE

♥ Beaumes de Venise Bio AOP Caroline Bonnefoy	8	25,90	39,90
Saint Joseph AOP Les Marches de Granit			46,90
♥ Cornas AOP domaine Courbis			62,90

LANGUEDOC

♥ Grés de Montpellier BIO AOP Mas de Lunès			37,90
--	--	--	-------

BOURGOGNE

Hautes côtes de beaune Nuiton Beauoy	8,50	29,90	44,90
♥ Mercurey Le Bois Lallier AOC du Château Philippe le Hardi			54,90
Pommard Les Petits Noizons AOC du Château de Meursault			95

Pour les impatientes

La part de fromage	3,90
Plateau dégustation	11,50
Cœur coulant au chocolat	10
Baba au calva	11
Brioche perdue	10
Omelette Norvégienne	9
Nos profiteroles	10
Crème brûlée	9
Cappucino de fraises	10
Île flottante	7,50
Café glouton	9,50
Teurgoule	9
Mousse au chocolat	8
Glaces et sorbets	-

NOS POTS DE VIN

12CL 25CL 50CL

Fontesole IGP Pays d'Oc blanc, rosé ou rouge	5	9	14
--	---	---	----

CHAMPAGNES

Roland Champion Grand Cru Blanc de blancs			60
♥ Maison Deutz			79,90

♥ CIDRES NORMANDS

de la ferme de Billy VP

Fruité			16,50
Corsé			16,50

CIDRE BRUT

12CL 50CL

	4	11
--	---	----

♥ POIRÉ

Maison Adrien Sallard

12CL 75CL

	5	15,50
--	---	-------

DIGESTIFS & LIQUEURS

Après avoir bien mangé, Pour bien digérer!

Calvados (4 cl)

♥ Fabuleux, somptueux, incroyable, le 44 de notre maison	7
Calvados du Pays d'Auge Roger Groult, 8 ans	9
♥ Vénérable, Roger Groult	12
Doyen d'âge, Roger Groult ou âge d'or	19

Cognac (4 cl)

Hennessy, Fine de Cognac	9
Rémy Martin, VSOP	11
Martell, XO	22

Bas-Armagnac (4 cl)

Armagnac	8
----------	---

Les plus (4 cl)

Eau-de-vie Poire Williams	9
Cointreau	7
Get 27	6
♥ Menthe pastille	6
Baileys	6
♥ Limoncello C'est nous	6
Drambuie, liqueur de scotch	6
Rhum Diplomatico	10

Tout ce qui n'est pas bio, n'est pas perdu!
Repartez avec votre bouteille, petit sac et tout le tralala!



Les derniers souvenirs oubliés, pas d'idée pour gueuletonner ce soir? Bocaux, conserves, biscuits, alcool de normandie, Découvrez notre épicerie normande à l'étage de notre restaurant!

Scan me darling!



♥ : coup de cœur de la maison

Les prix en € sont nets TTC service inclus. Boissons sans alcool: TVA 10% - Boissons alcoolisées: TVA 20%. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.