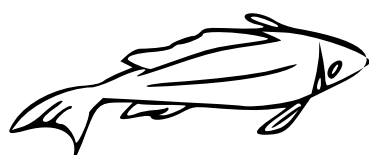
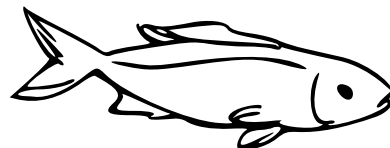
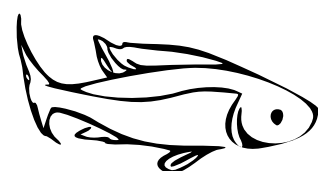


Entrées

Foie gras mi-cuit fait maison (IGP) - dégustation	9,90€
<i>Tranche de foie gras mi-cuit fait maison, pointe de crème de marron de l'Ardèche</i>	
Foie gras mi-cuit fait maison (IGP)	16,90€
<i>Tranches de foie gras mi-cuit fait maison, pointe de crème de marron de l'Ardèche</i>	
Ravioles de Truite de Normandie	14,90€
<i>Ravioles artisanales (Truite fumée dans ma Manche) nappées d'un beurre blanc</i>	
Truite fumée de Normandie - dégustation	9,90€
<i>Truites élevées et fumées dans la Manche.</i>	
Truite fumée de Normandie	14,90€
<i>Truites élevées et fumées dans la Manche.</i>	
Escargots de Bourgogne à la persillade (les 6)	8,00 €
Escargots de Bourgogne à la persillade (les 12)	17,00 €
Soupe de poisson (pêche locale)	12,90€
<i>Servie avec sa rouille artisanale, parmesan et croûtons dorés</i>	
6 Huitres	13,00€
<i>Huitres de Saint Germain sur Ay, avec vinaigre à l'échalote</i>	
12 Huitres	21,00€
<i>Huitres de Saint Germain sur Ay, avec vinaigre à l'échalote</i>	



Plats



Ris de veau poêlé à la normande

nappé de sa sauce Normande, accompagné de notre purée maison au beurre d'Isigny

27,90€

Entrecôte origine française

Env 320g. Servie avec frites ou gratin dauphinois ou haricots verts

Sauce au choix: Béarnaise ou poivre (+1,50€)

26,90€

Filet de Bar poêlé

Servi sur sa purée maison au beurre d'Isigny

23,90€

Risotto crémeux au parmesan et Saint Jacques

Risotto onctueux au parmesan, et noix de Saint-Jacques poelées

18,90€

Burger O'lala ou Végétarien

Pain brioché, steak haché Black Angus (origine UE), ou galette végétarienne, Tomme de Bricquebec, cornichons, tomates. Servi avec des frites

Façon XXL : 2 steaks + 2,80€

16,90€

Tripes d'antan

Préparées selon la recette traditionnelle, accompagnées de pommes de terre vapeur et de frites.

16,90€

Moules frites (en saison)

Nos moules sont cuisinées à la demande au vin blanc, crème fraîche, oignons et persillade.

Suppléments sauces préparées par nos soins

Sauce supplément : Camembert au lait cru ou Andouille de Vire ou Roquefort + 2,80€

16,90€

Salade César O'lala

Salade, poulet,, oeuf dur, lard fumé, anchois, tomate, copeaux de parmesan, croûtons, sauce César

16,90€

Salade César O'lala version poisson

Salade, tender poisson, anchois, oeuf dur, tomate, copeaux de parmesan, croûtons, sauce César

16,90€

Menu Enfant (-12 ans)

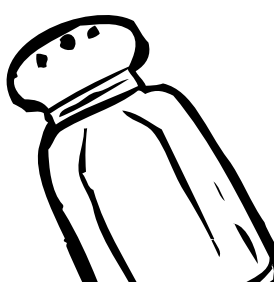
Sirop à l'eau au choix

Petite Moules-frites, nuggets poulet ou au poisson

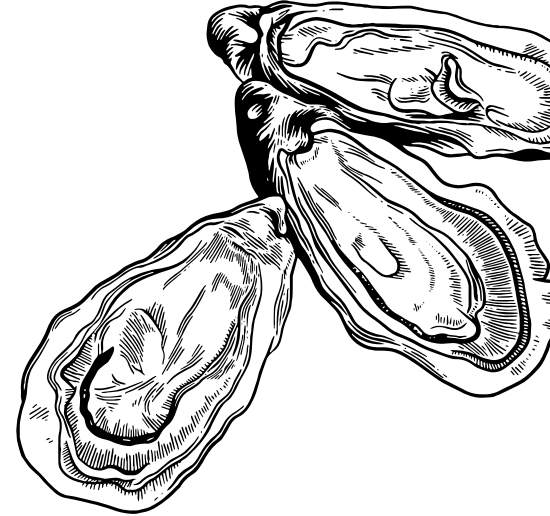
1 Boule glace au choix ou Pom'pot

12,50€

Un grand merci à nos précieux partenaires : La Ferme de la Fraserie, ostréiculteur Quetier, fromagerie de Coutainville, La Maison St Lô, La ferme des producteurs Flamanville.



Plateaux de Fruits de Mer



Réservation des plateaux de fruits de mer 24h avant

Plateau de fruits de mer

45,00€ / PERS

Langoustines, crevettes grises, crevettes roses, 1 demi crabe, bulots, huitres

Plateau de fruits de mer - Homard

60,00€ / PERS

1/2 Homard, Langoustines, crevettes grises, crevettes roses, 1 demi crabe, bulots, huitres.



A EMPORTER (sur reservation)

***Dégustez nos plateaux de fruits de mer
où vous le souhaitez.***



Afin de garantir le retour de nos plateaux de fruits de mer,
une caution de 10€ vous sera demandée lors de votre commande.

La caution vous sera intégralement remboursée dès le retour du plateau en bon état.



Desserts

Assiette de 3 fromages Normand	8,90€
<i>Tomme de Villeudieu, Camembert au lait cru, Pavé d'Auge</i>	
Thé gourmand (thé ou verveine ou infusion)	10,50€
<i>Un assortiment de mini-douceurs pour accompagner votre fin de repas</i>	
Café gourmand	9,50€
<i>Un assortiment de mini-douceurs pour accompagner votre fin de repas</i>	
Le baba au Rhum O'lala	11,90€
<i>Servi avec sa chantilly et un assemblage de rhums sélectionnés infusé aux épices mis à votre disposition pour un dosage selon vos envies.</i>	
Omelette Norvégienne	11,90€
<i>L'alliance gourmande d'une génoise, d'une glace vanille et d'une meringue</i>	
Dame Blanche ou Dame Noire	8,90€
<i>Glace vanille ou chocolat noir, chocolat fondu et chantilly</i>	
Moelleux au chocolat & sa boule de glace	8,90€
Crème brûlée	7,90€
Dessert du moment	8,90€
1 Boule de Glace ou Sorbet	2,70€
Nos parfums de glaces artisanales :	
<i>Fraise, Vanille, Chocolat, Café, Menthe-Chocolat, Sorbet pomme, Sorbet citron vert</i>	
Supplément chantilly +0,50€	

Glaces Alcoholisées

Le plaisir en plus

La Fraise en effervescence

Boules de glace fraise, prosecco

8,90€

La coupe écossaise

Boules de glace vanille, Whisky Ballantines

8,90€

Le chocolat bailey's envoutant

Boules de glace chocolat, bailey's

8,90€

Le café whisky épicié

Boules de glace café, Whisky Jameson

8,90€

La coupe After-Eight

Boules de glace Menthe-Chocolat, Menthe-Pastille

8,90€

Le trou Normand

Boules de sorbet pomme, Calva

8,90€

La coupe Colonel

Boules de sorbet citron vert, Vodka Absolut

8,90€

La O'lala Pomme Menthe en folie

Boules sorbet pomme, Calva, Menthe-pastille

8,90€

Mes Cafés



Affogato

Boule glace vanille, espresso

5,00€

Café Bonbon

Un délice composé d'un espresso et de lait concentré sucré

6,50€

Café Bonbon au Baileys

La version gourmande du café bonbon relevée d'une touche de Baileys (2cl)

6,50€

Irish Coffee

Whisky Jameson, sucre de canne, chantilly

8,50€