

# MENU LE PETIT BOUCHON

## CUISINE MAISON - PRODUITS FRAIS - INSPIRATION NORMANDE

	<p><u>Entrées</u></p> <p><b>TERRINE DE CAMPAGNE AU FOIE GRAS – 11</b> Terrine de campagne au foie gras de Canard IGP français et ses pickles d'oignon rouge</p> <p><b>HUITRES DE VEULES LES ROSES *HORS FORMULE</b> Par 6 – 11 Par 12– 18</p> <p><b>PETITE SALADE DE SAUMON, POMMES A L'HUILE -11</b> Pomme de terre en robe des champs local, saumon gravlax aneth et baie rose,</p> <p><b>TARTARE DE POULET AVOCAT FUMÉ – 11</b> Suprême de poulet local aux herbes fraîches, crémeux avocat fumé</p>
<p><u>FORMULES</u></p> <p><b>ENTREE + PLAT - 29</b></p> <p><b>PLAT + DESSERT - 29</b></p> <p><b>ENTREE, PLAT ET DESSERT - 39</b></p>	<p><u>Plats</u></p> <p><b>BURGER DU PETIT BOUCHON - 24</b> Steak haché normand 175g. avec neufchâtel AOP sauce maison à base de sauce cocktail au Calvados accompagné de ses frites et de sa sauce neufchâtel ou béarnaise</p> <p><b>COTE DE VEAU BASSE TEMPERATURE - 26</b> Côte de veau cuit à basse température, crème de tartufata, carottes glacées</p> <p><b>RETOUR DE PECHE - 26</b> Filet de bar cuit à la plancha, accompagnés de son curry de légumes, Jus de poisson crémé aux épices</p> <p><b>SOLE MEUNIÈRE DE NOS COTES (SELON ARRIVAGE) *HORS FORMULE – 35</b> Sole meunière de nos côtes et son crumble de légumes</p> <p><b>FAUX FILET MATUREE 30 JOURS *HORS FORMULE – 30</b> Faux filet de race Normande VBF (env350gr) servies avec frites fraîches maison, échalotes confites sauce Maison au Neufchâtel ou béarnaise</p>
<p><b>SUPPLEMENTS :</b></p> <p><b>*ENTRECOTE NORMANDE +6€</b></p> <p><b>*SOLE MEUNIÈRE +12€</b></p> <p><b>*BOUCHON FACON BABA +3€</b></p> <p><b>*CAFE CANAILLE +4€</b></p>	<p><u>Desserts</u></p> <p><b>ASSIETTE DE FROMAGE *HORS FORMULE - 10</b> 4 parts de fromages normand (Livarot, camembert, Neufchâtel, Pont l'Évêque) servis avec son mesclun</p> <p><b>BOUCHON FAÇON BABA *HORS FORMULE - 12</b> Bouchon façon baba servi avec des pommes confites, crème fouettée vanillée et crème montée au Caramel Dieppois, le tout flambé au Calvados sous vos yeux</p> <p><b>CAFE CANAILLE *HORS FORMULE - 13</b> Assortiment de 4 mignardises et sa boisson chaude au choix</p> <p><b>VERRINE PISTACHE CERISES – 11</b> Crumble pistache, cerises fraîches, mascarpone monté à la pistache</p> <p><b>NOUGAT GLACÉE DU CHEF – 12</b> Nougatine aux amandes, fruits confits au kirsch, coulis de fruit rouge</p>

