

Nos Salades

Salade Campagnarde	11,90 €
Salade, tomates, tomates, pomme de terre, œuf, oignons	
Salade Normande	11,90 €
Salade, tomates, beignets de camembert, pommes, œuf, oignons	
Salade Berry	12,90 €
Salade, tomates, saucis de chèvre gratinés, jambon fumé, œuf, oignons	
Salade Yvroise	12,90 €
Salade, tomates, andouille de Yve, pomme de terre, oignons	
Salade Nordique	12,90 €
Salade, tomates, thon, saumon fumé, citron	
Salade Fermière	12,90 €
Salade, tomates, poulet, œuf, oignons	

Nos omelettes frites

Nature	8,50 €
Jambon ou fromage	9,50 €
Jambon fromage	10,50 €
Camembert	10,50 €
Fromage, bacon ou lard	11,00 €
Fromage, bacon et lard	12,00 €

Menu enfant



Galette jambon fromage
ou jambon frites
ou steak haché frites
Crêpe chocolat ou sucre ou glace
Diabolo ou sirop à l'eau

9,50 €

Formule du midi

Galette super complète (œuf, fromage, jambon, tomates ou champignons)
ou complète chèvre (œuf, fromage de chèvre, salade verte)

Du mardi au
vendredi
de 12h à 14h

Salade campagnarde ou salade normande
Crêpe chocolat ou confiture ou beurre sucre

11,80 €

Galettes de sarrasin

Beurre demi-sel	3,50 €
Complète (œuf, jambon, fromage)	7,70 €
Fromage au choix, salade verte	7,70 €
Super complète (œuf, jambon, fromage, champignons ou tomates)	8,70 €
Composez votre galette : 1 ingrédient au choix	6,00 €
2 ingrédients au choix	7,50 €
Ingrédients au choix : œuf, jambon, bacon, lard, champignons, oignons, tomates, pommes de terre sautées emmental, chèvre, camembert, Livarot, Pont l'Évêque, Roquefort	

Nos créations

Végétarienne	8,90 €
Poissons, champignons, tomates, oignons confits, pommes de terre sautées	
Roquefort	10,00 €
Fromage, roquefort, jambon fumé, noix	
Berrichonne	11,90 €
Œuf, fromage, chèvre, lard, crème fraîche, pommes de terre sautées, noix	
Campagnarde	11,90 €
Œuf, fromage, saucisse fumée, oignons confits, pommes de terre sautées	
L'Océane	11,90 €
Œuf, fromage, thon, tomate oignons confits	
Pays d'Auge	11,90 €
Linvaux, camembert, Pont l'Évêque, salade verte	
Paysanne	12,50 €
Œuf, fromage, lard ou Guiné ou bacon ou jambon, pommes de terre sautées	
L'orientale	12,50 €
Œuf, fromage, rotatouille, oignons confits, merguez	
Nordique	12,50 €
Saumon fumé, crème fraîche, citron, ciboulette	
Fermière	12,90 €
Œuf, fromage, poulet, tomate, oignons confits	
Savoysarde	12,90 €
Raclette, bacon, jambon fumé, pommes vapeur	
Tartiflette	12,90 €
Reblochon, lard, oignons, pomme vapeur, crème fraîche	
Forestière	12,90 €
Œuf, fromage, lard fumé, champignons, pommes de terre sautées	
Texas	12,90 €
Œuf, fromage, haché de bœuf, tomate, oignons confits	
Côté Bocage	12,90 €
Fromage, andouille de Yve, crème fraîche, moutarde à l'ancienne, oignons confits	

Toutes nos galettes de création sont servies avec une salade verte
Nos pommes de terre sautées sont assaisonnées à l'ail
Le fromage est de l'emmental
Prix nets et service compris

Nos crêpes de froment

Beurre	3,10 €
Beurre demi sel sucre	3,50 €
Caramel au beurre demi-sel	4,90 €
Chocolat maison ou nutella	4,60 €
Miel	4,70 €
Miel citron	4,70 €
Confiture au choix	4,00 €
Foies, framboises, miris, abricot, myrtille, orange	
Crème de marron	4,70 €
Crème de marron, crème fraîche ou chantilly	6,10 €
Crème de marron, chocolat	6,10 €
Banane, caramel beurre salé	6,10 €
Banane chocolat	6,10 €
Chocolat, noix de coco	8,20 €
Pommes au beurre caramélisées	6,50 €
Pommes au beurre chocolat	
Les flambées : Rhum, Calvados, Grand Marnier, Cointreau	7,20 €
Supplément chantilly, chocolat, amandes, noix de coco	1,50 €

Nos créations

Chippy	6,20 €
Glace caramel, caramel beurre salé, chantilly, amandes	
Chococo	6,20 €
Glace noir de cacao, chocolat chaud, chantilly, amandes, noix de coco râpée	
La Maroquinère	6,90 €
Crème de marron, chocolat chaud, glace vanille, chantilly, amandes	
La Tatin	6,90 €
Pommes beurre caramélisées, crème fraîche ou glace vanille	
L'orangère	6,90 €
Chocolat, confiture d'orange, amandes	
La Normande	8,00 €
Pommes beurre caramélisées, flambée calvados	
Vallée d'Auge	8,20 €
Sorbet pomme, pommes beurre caramélisées (flambée calvados)	
Sophianne	8,20 €
Glace vanille, chocolat chaud, flambée Grand Marnier, amandes	
Suzette	8,20 €
Traditionnel beurre à l'orange, flambée Grand Marnier	
L'Antillaise	8,20 €
Banane, glace rhum-rasins, flambée rhum	
La Fraisière (selon saison)	8,50 €
Glace vanille, foies, confiture fraise, chantilly, amandes	
La Framboisine (selon saison)	8,50 €
Glace vanille, framboises, confiture framboise, chantilly, amandes	

Nos desserts

Mousse au chocolat maison	5,50 €
Fromage blanc, sucre au sucre de fruits	5,50 €
Crème brûlée à la vanille	6,00 €
Tarte Tatin et sa crème ou glace vanille	6,00 €
Café ou thé gourmand	6,50 €

Nos glaces

Vanille, chocolat, fraise, framboise, rhum raisin, caramel beurre salé, citron, pomme, poire, café, noix de coco, menthe-chocolat	
2 boules	4,50 €
3 boules	6,00 €
Supplément chantilly ou chocolat chaud	1,50 €
Pêche Melba	6,90 €
Glace vanille, gelée de groseille, pêche sirup, chantilly, amandes	
Banana split	6,90 €
Glace vanille, fraise, chocolat, chocolat chaud, banane chantilly amandes	
Chocolat ou café ligeois	6,90 €
Glace vanille, café / chocolat, café / chocolat chaud, chantilly, amandes	
Poire Belle Hélène	6,90 €
Glace vanille, poire sirup, chocolat chaud, chantilly, amandes	
Antillaise	7,00 €
Glace rhum rasin, rhum Havana, banane, chantilly, amandes	
Alter Eight	7,00 €
Glace menthe chocolat vanille, Get 27, chantilly, amandes	
Mont blanc	7,00 €
Glace vanille, crème de marron, chocolat chaud, chantilly, amandes	
Côté Bocage	7,00 €
Sorbet pomme, poire, calvados, chantilly, amandes	

Toutes nos glaces sont faites maison par un artisan
Tous nos desserts sont faits maison
Prix nets service compris

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

Boissons

APÉRITIFS	
Œuf saucisson	5,00 €
Œuf, crème de cassis, pêche, noix, framboise	
Œuf au miel	5,00 €
Miel de cassis, pêche, noix, framboise	
Miel et	5,00 €
Miel de cassis, pêche, noix, framboise	
Fromage Neuchâtel	5,50 €
Whisky Ballantine's	5,50 €
BIÈRES	
Brasserie La Lie (Blanc) - Sans Réserve	4,90 €
Beck's (K.T.) - Blanc (0°) - Ambré (0°)	
Brasserie de l'Étoile Super et La Trinitaire et Saint Brice	
Saint Rémy Blonde (0,5°) - Ambrée (0,5°)	4,90 €
Aligot	4,90 €
BOISSONS FRAÎCHES	
Coca-cola, coca zero	3,90 €
Orange, perrier, schweppes agrum, Fraise sea	3,90 €
Jus de fruits	3,50 €
Orange, ananas, pomme, abricot, banane	
Diabolo	3,30 €
Menthe, gingembre, fraise, citron, ananas	
Vitell sirup	3,20 €
Evian ou babou 100 cl	4,50 €
Evian ou babou 50 cl	3,50 €
NOS VINS	
Vin rouge Côtes de Rhône Les Pigeons AOP	11,50 €
Vin rose Côtes de Provence Valdeuz AOP	11,80 €
Vin blanc Chardonnay Albion AOP	11,50 €
Vin pichet 50 cl :	
Rouge Marquis / Rosé Saint Chiglier	9,20 €
Blanc Chardonnay	9,20 €
Verte de vin	3,50 €
NOS CIDRES	
Cidre fermier sec 75 cl	11,00 €
Cidre fermier 1/2 sec 75 cl	11,00 €
Cidre fermier 1/3 sec 50 cl	7,50 €
Verre de cidre	3,40 €
Jus de pomme bio 33 cl	3,90 €
BOISSONS CHAUDES	
Café, décaféiné	1,90 €
Double	3,00 €
Café cappuccino	3,10 €
Chocolat chaud	3,50 €
Café ou chocolat viennois	3,70 €
Thé ou tisane - Plateau de présentation	3,50 €
Supplément lait ou citron	0,50 €
DIGESTIFS 6,50 €	
Calvados, Get 27, Rhum Havana, Limoncello, Cointreau, Grand Marnier, Mandarine Impériale	