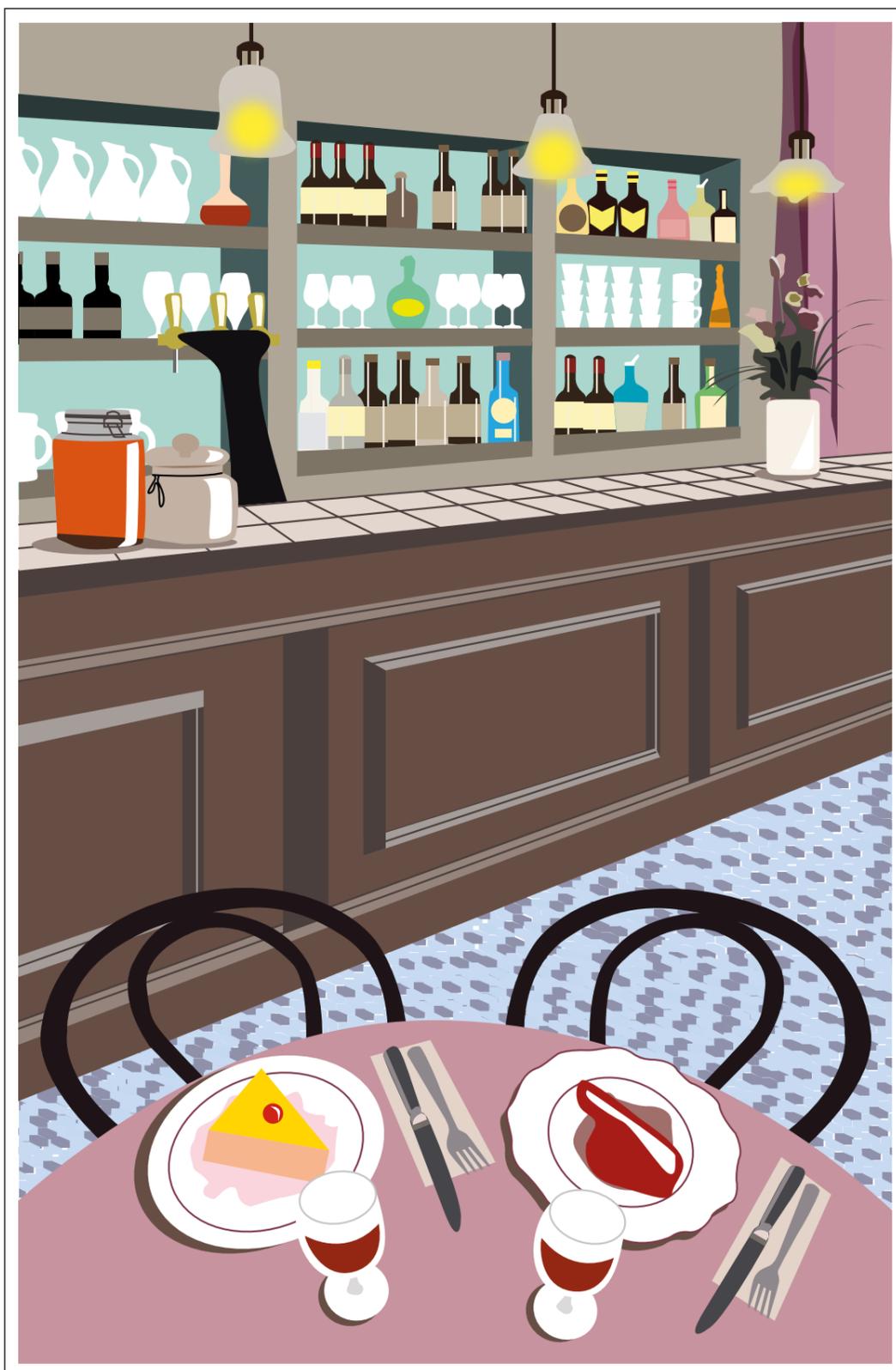


MAISON LA POTERNE

Lieu chaleureux



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 Anthony Betouzet (12cl)	10
♥ Coupe de champagne Maison Deutz (12cl)	13
Coupe de bulles sans alcool (12cl)	6

BIÈRES, PAUL OU JACQUES

Bières à la pression

	25cl	50cl
Grimbergen	5	9
1664	4	7,50
♥ Embuscade caennaise	5,50	10
Picon Bière	6	9,50
Monaco	4,50	8
Panaché	4	7,50

BIÈRES EN BOUTEILLE

Desperados 5,9° (33cl)	5,90
1664 sans alcool 0° (33cl)	5,90

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
London Essence indian tonic (20cl)	4,50
London Essence pamplemousse et romarin (20cl)	4,50
London Essence orange sanguine et sureau (20cl)	4,50
Jus de fruits Vitamont bio (20cl)	4,50
POMME, ORANGE, ANANAS, ABRICOT, TOMATE	
Sirop à l'eau (25cl)	3
GRENADINE, FRAISE, MENTHE, CITRON, PÊCHE, CERISE, VIOLETTE	
Diabolo (25cl)	3,90
GRENADINE, FRAISE, MENTHE, CITRON, PÊCHE, CERISE, 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	4,50
Cappuccino	5
Café crème	4,50
Café Latte	5,50
Café ou chocolat viennois	5,90
Irish coffee <i>Declinaison calvados ou baileys</i>	9
Thés	4,50
CEYLAN, EARL GREY, VERT MENTHE, FRUITS ROUGES	
Infusions	4,50
VERVEINE MENTHE, TILLEUL	
♥ Café frappé	5,90

MIXOLOGIES

LONG DRINK (20cl)

Et glou et glou et glou!	9,50
---------------------------------	-------------

Spritz

APEROL, PROSECCO, EAU GAZEUSE, CITRON, ORANGE

♥ Norman Spritz

APEROL, CIDRE, EAU GAZEUSE, CITRON, ORANGE

Saint-Germain Spritz

LIQUEUR DE FLEURS DE SUREAU ST-GERMAIN, PROSECCO, EAU PÉTILLANTE, CITRON

Cuba Libre

RHUM CUBAIN, COCA-COLA, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE

Mojito

RHUM CUBAIN, MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, SUCRE CASSONADE, EAU PÉTILLANTE

Piña Colada

RHUM CUBAIN, JUS D'ANANAS, SIROP DE COCO

♥ Porn Star Martini

VODKA, JUS DE FRUIT PASSION, SIROP DE VANILLE, CHAMPAGNE SHOT

♥ Bain Fleuri

GIN G'VINE, SAINT GERMAIN, SIROP DE BASILIC, MIEL, BLANC D'ŒUF, EDELFLOWER

♥ Crème Brûlée

VODKA, SIROP DE VANILLE, BAILEYS, BLANC D'ŒUF, PRODUIT LAITIER, SUCRE

♥ Normandie Mule

CALVADOS, GINGER BEER, SUCRE DE CANNE, CITRON VERT

♥ Marseille Mule

PASTIS DU VERGER, GINGER BEER, SUCRE DE CANNE, CITRON VERT

Les Mules *Declinaison vodka, gin ou rhum cubain*

ALCOOL AU CHOIX, GINGER BEER, SUCRE DE CANNE, CITRON VERT

Basil Smash

GIN C'EST NOUS, SIROP DE BASILIC, SUCRE DE CANNE, CITRON VERT, TONIC

♥ Bain de minuit

RHUM, SIROP DE COCO, CURAÇAO, CITRON, ANANAS

SHORT DRINK (8cl)

Moins dans l' verre, mais toujours plus d'alcool ! 9,50

Margarita

TEQUILA, COINTREAU, CITRON VERT

Daiquiri

RHUM CUBAIN, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE

Caipirinha

CACHAÇA, SUCRE DE CANNE, CITRON VERT

Caïpiroska

VODKA, CITRON, SUCRE DE CANNE

Whisky Sour

WHISKY, 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	7,50
MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, SUCRE CASSONADE, LIMONADE	
♥ Spritz out	7,50
BITTER JNPR 0°, PÉTILLANT SANS ALCOOL, EAU GAZEUSE, CITRON, ORANGE	
♥ No-spresso Martini	8
JNPR 0°, SHOT ESPRESSO, PRODUIT LAITIER, SIROP DE VANILLE	
♥ Passion Star Martini	8
JNPR 0°, JUS DE FRUIT PASSION, SIROP DE VANILLE, PÉTILLANT SANS ALCOOL SHOT	
♥ Zéro Mule	8
GIN JNPR 0°, GINGER BEER, SUCRE DE CANNE, CITRON VERT	
Bisou	7
ANANAS, CITRON VERT, POMME, SIROP DE VANILLE, LIMONADE	
Jolie môme	7
PURÉE DE FRAMBOISE, CITRON VERT, TONIC	
Virgin colada	7
JUS D'ANANAS, SIROP DE COCO	

VODKAS (4cl)

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

GIN (4cl)

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

Accompagnez votre gin (20cl)

London Essence indian tonic	4,50
London Essence pamplemousse et romarin	4,50
London Essence orange sanguine et sureau	4,50

Le gin ta c'est comme le diabolo tu choisis 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	9
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	10
Lagavulin 16 ans	11
ÉTATS-UNIS	
Jack Daniel's Old n°7	7
JAPON	
Nikka	11
FRANCE	
Eddu Silver Bretagne	12

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

♥ : 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.

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

CARTE & MENUS

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

PRÉLIMINAIRES

Les accras font du surf ^(1 3 4 6 7)	9,50
BEIGNETS MAISON DE LIEU NOIR ET SAUCE AU PIMENT DOUX	
Foie gras de canard de papi	19,90
Jean-Charles aux parfums du Calvados, chutney de fruit et briochette artisanale ^(1 12)	
Bar à camemberts rôtis au four et mouillettes toastées ^(1 7)	
- NOTE DE TRUFFE ^(1 4 10)	16,90
- LARDONS ET NOIX ^(1 8)	15,90
- AIL ET HERBES DE PROVENCE ⁽¹⁾	14,90
+ COCHONNAILLES 4,50€	
(ne soyez pas trop pressés, c'est 10 min au four !)	
Soupe à l'oignon gratinée pour le côté frenchy ^(1 12 8)	10,90
Terrine de campagne maison au poivre vert ^(1 12)	8,50
Os à moelle à la fleur de sel et mouillettes ⁽¹⁾	8,50
(ne soyez pas trop pressés, c'est 15 min au four !)	
Saumon gravlax aux herbes, mariné à la Vodka	13,90
C'est Nous et baies roses ^(4 7 12)	
Rillettes de poissons maison ^(1 4 10)	9,50
Escargots de Bourgogne en persillade (les 6 les 12) ^(7 14)	9,90 16,90
(ne soyez pas trop pressés, c'est 10 min au four !)	
Tout est bon dans le cochon!	8,50 16,50
CHARCUTERIES SIGNÉES FRANÇOIS LEMARINIER	
(picorer / dévorer + FROMAGES NORMANDS 4,50€)	
Bienvenue en France ^(2 3 7 10 12 14)	23,90
<i>rassemblez vous on a du pain et du vin!</i>	
1 HUITRE, 2 ESCARGOTS DE BOURGOGNE PERSILLÉS, 3 BULOTS, 1 OS À MOËLLE, DÉS DE TRIPES FROIDES ET FOIE GRAS MAISON + COUPE DE CHAMPAGNE 12CL 6,90€	
Tartare de saumon fumé préparé par nos soins ^(4 6 10)	13,90 18,90
(picorer / dévorer)	
Burrata crémeuse, tomates cerises rôties et pain à l'ail ^(1 7)	14,90
Soupe de langoustines, emmental râpé et mayonnaise à l'ail ^(1 2 4 7 12)	13,90

SUR LA PLAGE ABANDONNÉE, COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Selon arrivage

Huitres creuses n°3 de notre côte Normande ⁽²⁾	14 18 22
(la demi douzaine les 9 la douzaine)	
Crevettes roses, mayonnaise maison, par 9 ^(2 3 10)	9,50
Poignée de bulots, mayonnaise maison ^(2 3 10)	8,50
Duo de choc: bulots et crevettes ⁽²⁾	11,90
Tous dans le même bateau: 4 huitres, 5 crevettes, une poignée de bulots ^(2 3 7 10)	23,90

POISSONNERIE

Selon arrivage

Saumon rôti au sésame et au pavot, sauce au miel, purée maison ^(4 6 11 7)	19,50
Choucroute de la mer ^(1 2 4 7 12 14)	21,90
SAUMON, LIEU NOIR, CREVETTE, MOULES SELON LA SAISON, CHOU ET BEURRE BLANC	
Moules & frites maison ^(14 12)	-
(voir ardoise ou le gentil serveur)	

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⁾	17,90
Foie de veau déglacé au vinaigre de framboise, fondue d'oignons et purée maison ⁽⁷⁾	17,90

VIANDERIE

L'incontournable tartare de bœuf et frites maison à la fleur de sel ⁽⁶⁾	17,90
Carpaccio de bœuf maison, burrata, pesto verde, fleur de sel, croûtons à l'ail, petite verdure et frites maison ^(1 7)	19,90
Émincé de poulet, crème de camembert et frites maison ⁽⁷⁾	16,90
Belle entrecôte race française 300g sauce maison au choix* et frites à la fleur de sel	28,90
Côte de veau 300g à la normande et purée maison au beurre et aux herbes ^(7 12)	24,90
Parmentier de confit de canard, salade ⁽⁷⁾	21,90

* SAUCES AU CHOIX: poivre de Malabar ^(13|7|9|12) ou béarnaise ^(3|7|12) ou Camembert ^(1|7)

BURGER SHOP

« Les doigts gras » ^(1 7 11)	18,50
BUNS MAISON DU BOULANGER, HACHÉ DE BŒUF FRANÇAIS 150G, LOUCHE DE CHEDDAR COULANT MAISON, SAUCE SECRÈTE, SALADE, TOMATE, OIGNONS CONFITS, CORNICHON, FRITES MAISON À LA FLEUR DE SEL	
« Big dalle » ^(1 7 11)	18,50
BUNS DU BOULANGER, HACHÉ DE BŒUF FRANÇAIS 150G, LOUCHE DE CRÈME DE CAMEMBERT MAISON, SAUCE SECRÈTE, SALADE, TOMATE, OIGNONS CONFITS, CORNICHON, FRITES MAISON À LA FLEUR DE SEL	
« 300 grammes de bonheur » ^(1 7 11)	22,50
BUNS MAISON DU BOULANGER, DOUBLE HACHÉ DE BŒUF FRANÇAIS, DOUBLE TRANCHE DE LARD GRILLÉ, DOUBLE LOUCHE DE CHEDDAR COULANT MAISON, SAUCE SECRÈTE, SALADE, TOMATE, OIGNONS CONFITS, CORNICHON, FRITES MAISON À LA FLEUR DE SEL	

: végétarien

ORIGINES DE NOS VIANDES: bœufs, andouillettes, veaux, canards élevés et abattus en France.
Foie de veaux, poulets élevés et abattus en Union Européenne.

GUEULETON À 2, CAR À 2 C'EST MIEUX

Côte de bœuf race française à la fleur de sel	67,90
(+ d'1 Kg de bidoche) et frites maison, pour 2 ^(3 7 12)	
+ CAMEMBERT ENTIER AU FOUR, 8€ / + OS À MOËLLE GRATINÉ AU FOUR, 7,50€	
+ SAUCES MAISON: POIVRE DE MALABAR ^(7 8 12) , 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 !	

SALADERIE & VÉGÉTARIEN

Vous êtes ce que vous mangez! Donc vous êtes...

Pétochard(e) ^(1 6 7 10)	15,90
SALADE, TOMATES, LARDONS DÉGLACÉS AU VINAIGRE DE CIDRE, TOASTS DE CHÈVRE GRATINÉS AU MIEL BIO, NOIX	
Culotté(e) <i>selon la saison</i> ^(1 6 7 8 10 11)	17,50
TOMATES ANCIENNES, MELON, BURRATA, MÉLANGE DE GRAINES, PESTO VERDE, PAIN À L'AIL	
Amoureux(se) ^(6 7 10 12)	16,90
1/2 CAMEMBERT AU CIDRE, POMMES DE TERRE GRENAILLE, CHARCUTERIES, CORNICHONS, SALADE, TOMATES	
Fayot(te) ^(1 4 6 10 12)	17,90
QUINOA, CONCOMBRE, FIGUES, RAISINS SECS, ABRICOTS SÉCHÉS, AGRUMES ET SAUMON FUMÉ	
Rebelle <i>La traditionnelle Chakchouka</i> ^(3 7)	17,90
GUFS, POËLÉE DE POIVRONS ET TOMATES, FÊTA, AIL, MÉLANGE D'ÉPICES SECRÈTES ET POMMES DE TERRE	

Menus

À LA BONNE FRANQUETTE

Entrée, plat ou plat, dessert - 22,90

Menu complet entrée, plat, dessert - 26,90

Toasts de chèvre gratinés au miel bio et noix ^(1|7|8)

ou Terrine de campagne maison ^(1|12)

ou Entrée du jour selon l'humeur de tatie Fanny

Émincé de poulet, crème de camembert et frites maison ⁽⁷⁾

ou Pavé de saumon frais, crème citronnée et purée maison* ^(4|7)

ou Pièce de bœuf, sauce béarnaise et frites maison*

Mousse au chocolat maison ^(7|8)

ou Île flottante et crème anglaise maison ^(3|7|8)

ou Café glouton +2€ ^(3|7|8)

SO FRENCHY

Entrée, plat ou plat, dessert - 25,90

Entrée, plat et dessert - 34,90

Soupe à l'oignon gratinée ^(1|12|8)

ou Os à moelle à la fleur de sel ⁽¹⁾

(ne soyez pas trop pressés, c'est 15 min au four !)

ou Rillettes de poisson maison ^(1|4|10)

Gratin du chef* ^(7|10)

ESCALOPE DE POULET BARDÉ DE LARD GARNIE DE CAMEMBERT COULANT,
CRÈME DE MOUTARDE À L'ANCIENNE ET FRITES MAISON

ou Choucroute de la mer ^(1|2|4|7|12|14)

ou Tartare de bœuf préparé par nos soins,
salade et frites maison ⁽⁶⁾

Teurgoule de chez nous ! ^(7|8)

ou Brioches façon pain perdu, caramel

au beurre salé et glace nuty ^(1|3|7|8)

ou Fondant au chocolat, glace cookie dough

et crème anglaise maison ^(1|3|7|8)

BONS VIVANTS

Entrée, plat et dessert - 39,90

Sublime foie gras de canard de papi

Jean-Charles aux parfums du Calvados ^(1|12)

ou Saumon gravlax aux herbes, mariné à la vodka

C'est Nous et baies roses ^(4|7|12)

ou 6 Escargots de Bourgogne en persillade ^(7|14)

Saumon rôti au sésame et au pavot,
sauce au miel, purée maison ^(4|6|11|7)

ou Parmentier de confit de canard, salade ⁽⁷⁾

ou Entrecôte 200g, sauce au poivre de malabar
et frites maison ^(7|8|12)

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

ou Poisson du jour à la crème citronnée et purée maison ^(4|7)

ou Haché de bœuf, ketchup et frites maison + 1,50€

Une boule de glace artisanale au choix ^(7|8)

VANILLE, CHOCOLAT, FRAISE, CARAMEL AU BEURRE SALÉ,
POMME, CITRON, PISTACHE, MENTHE CHOCOLAT

ou Fromage blanc au coulis de fruits rouges ^(7|8)

* PLAT UNIQUE 18,90

* PLAT UNIQUE 18,90

VINS & DIGESTIFS

LES VINS

12CL 50CL 75CL

VINS BLANCS

LOIRE

Muscadet sur lie AOC Domaine de l'Olivier			24,90
♥ Pouilly fumé AOP domaine Firmin Dezat	7	21,50	29,90
Sancerre AOP domaine Tassin			37,90

PAYS D'OC

Chardonnay collection IGP Domaine de Grezan	5	17	25,90
♥ Moelleux IGP L'Inédit	6	18,90	26,90

BOURGOGNE

♥ Saint Veran AOP Saint Claude	7,50	27,90	38,90
Chablis AOP La Chablisienne	8,50	29,90	42,90
Chablis 1er cru Beauroy AOC Domaine du Verger			59,90
Meursault AOP Nuiton Beaunoy			89,90

VINS ROSÉS

PAYS D'OC

Gris de mes envies IGP Domaine de Grezan	6	18,90	26,90
--	---	-------	-------

PROVENCE

Côte de Provence AOP Domaine de Lauzade			34,90
♥ Minuty Prestige rosé AOP			39,90

VINS ROUGES

LOIRE

♥ Saint Nicolas de Bourgeuil AOP vignoble de la Jarnoterie	6,50	21,90	27,90
Chinon AOP Clos de la Lysardière			29,90

BEAUJOLAIS

♥ Coteaux bourguignons AOP Château de Pizay	6,50	23,90	29,90
Brouilly AOP Les Pierreuses			35,90

BORDEAUX

Côte de Bourg AOP Château Tuileries Gouribon	6	17,50	25,90
Montagne Saint-Émilion AOP Château Croix Beausejour			34,90
♥ Saint Emilion Grand Cru AOP Château Haut Languet	10		42,90
Pessac Leognan AOC Cadet de Larrivet Haut Brion			49,90
♥ Saint Julien AOP Aspirant de Beychevelle			65,90

VALLÉE DU RHÔNE

♥ Beaumes de Venise Bio AOP Caroline Bonnefoy	7,90	28,90	39,90
Saint Joseph AOP Les Marches de Granit			44,90

LANGUEDOC

♥ Grés de Montpellier BIO AOP Mas de Lunès			36,90
--	--	--	-------

BOURGOGNE

Bourgogne Pinot noir AOP Domaine Saint Germain	8,50	29,90	39,90
♥ Mercurey Le Bois Lallier AOC du Château Philippe le Hardi			51,90
Gevrey Chambertin AOP Nuiton Beaunoy			89,90
Pommard Les Petits Noizons AOC du Château de Meursault			105

Pour les impatientes

La part de fromage	3,90
Plateau dégustation	11,50
Fondant au chocolat	10
Tarte Tatin	11
Brioche perdue	10
Crème brûlée	8
Omelette Norvégienne	8
Île Flottante	7
Café glouton	9
Soupe de fraises	11
Teurgoule	9
Mousse au chocolat	8
Glaces et sorbets	-

♥ : 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.

NOS POTS DE VIN

12CL 25CL 50CL

Fontesole IGP Pays d'Oc blanc, rosé ou rouge

5 9 14

CHAMPAGNES

12CL 75CL

Anthony Betouzet
♥ Maison Deutz

10 55
13 75

♥ CIDRES NORMANDS

de la ferme de Billy VP

75CL

Fruité
Corsé

16,50
16,50

CIDRE BRUT

12CL 50CL

4 11

♥ POIRÉ

Celui qui on appelle "champagne normand"

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, 12 ans	9
♥ Vénérable, Roger Groult	12
Doyen d'âge, Roger Groult ou âge d'or	19

COGNACS (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

*C'est ce qui n'est pas bon, 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!



DESSERTS

Sucreries

Tout fondant au chocolat, crème anglaise et glace artisanale cookies nuts ^(1 3 7 8)	10
Tarte des sœurs Tatin, caramel au beurre salé et crème fraîche d'Isigny glacée ^(1 7 8)	11
Brioche perdue au caramel beurre salé maison et glace artisanale nuty ^(1 3 7 8) PARFUM NUTY : CHOCOLAT CÔTE D'IVOIRE, NOISETTE ET PÂTE À TARTINER	10
Crème brûlée de tradition ^(3 7 8)	8
Omelette Norvégienne coeur glacé aux fruits confits flambée au Grand Marnier devant vos yeux ^(3 7 8)	8
Île Flottante et crème anglaise ^(3 7 8)	7
Café glouton, l'habituel café gourmand ^(3 7 8)	9
Soupe de fraises et sorbet artisanal au basilic	11
Teurgoule de notre maison à la louche ^(7 8)	9
Mousse au chocolat ^(7 8)	8
Glaces et sorbets artisanaux (2 ou 3 boules) ^(7 8) VANILLE, CHOCOLAT, FRAISE, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, POMME, CITRON, PISTACHE, MENTHE CHOCOLAT, COOKIE DAUGH, NUTY	6,50 7,50
Dame blanche ou chocolat liégeois ou caramel liégeois	7,90
Le colonel, une boule de glace artisanale citron et vodka	8
Le trou normand, une boule de glace artisanale pomme et calvados	8

Fromages français

La part de fromage & salade ^(6 7)	3,90
Camembert au lait cru Pont l'évêque Reblochon aop au lait cru Comté affiné	
Plateau dégustation ^(6 7)	11,50

Desserts menus!

++ MENU À LA BONNE FRANQUETTE ++

Mousse au chocolat maison ^(7|8)
ou Île flottante et crème anglaise maison ^(3|7|8)
ou Café glouton +2€ ^(3|7|8)

++ MENU SO FRENCHY ++

Teurgoule de chez nous ! ^(7|8)
ou Brioche façon pain perdu, caramel au beurre salé et glace nuty ^(1|3|7|8)
ou Fondant au chocolat, glace cookie daugh et crème anglaise maison ^(1|3|7|8)

++ MENU GAMIN ++

Une boule de glace artisanale au choix ^(7|8)
ou Fromage blanc au coulis de fruits rouges ^(7|8)

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

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.