

## Menu Burger

Votre burger servi avec des frites fraîche maison et une coupe de  
glace ou la coupe glacée du moment

Possibilité de prendre un autre dessert de la carte pour un supplément de 1,50€

### Menu Burger Au Coin Du Feu 15,50€\*

( Pain burger, steak haché, sauce burger, compotée d'oignons au vin rouge maison, lard, emmental, tomates et salade.)

### Menu Burger Végétarien 15,50€\*

( Pain burger, sauce burger, galette de pomme de terre, poêlée de légumes, emmental, tomates et salade.)

### Menu Burger Marin 16,50€\*

( Pain burger, sauce tartare au curry, filet de poisson pané frit maison, cornichons, emmental, tomates et salade.)

### Menu Burger Normand 16,50€\*

( Pain burger, base crème, oignons et lardons, steak, andouille, camembert et salade.)

### Menu Burger BB'COT 16,50€\*

( Pain burger, sauce barbecue, filet de poulet pané maison, fromage à raclette, tomates et salade.)

Nous vous invitons à choisir votre dessert en début de repas

### Menu des petits

( Enfant jusqu'à 10 ans )

10,00€\*



Burger enfant frites fraîche maison

( Pain, sauce burger, steak haché, emmental, tomates et salade )

Ou

Poisson pané maison et frites maison ou légumes

Ou

Steak haché frites ou légumes

\*\*\*\*\*

Coupe de glace une ou deux boule(s) avec ou sans crème sucrée

### Menu Ardoise

( Servis uniquement le midi du  
mardi au vendredi et hors  
jours fériés )

#### Formules:

Entrée, plat et dessert

16,00€\*

Entrée, plat OU plat, dessert

13,50€\*

Plat seul

9,50€\*



## Menu Tamervillais

25,50€\*

Terrine de poisson maison  
Ou

Oeuf en meurette

( Vin rouge, oeuf pochée, oignons grelot, champignons et lardons )

\*\*\*\*\*

Cuisse de pintade, crème de moutarde  
( Servis avec des légumes selon l'inspiration du chef )  
Ou

Poisson du marché, crème d'algue  
( Servis avec des légumes selon l'inspiration du chef )

\*\*\*\*\*

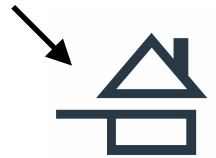
Crumble pomme, poire et chocolat  
Ou

Coupe glacée du moment: La Poire belle Hélène  
( Glace vanille, sauce chocolat chaud, morceaux de poire et crème sucrée )

Nous vous invitons à choisir votre dessert en début de repas pour  
limiter l'attente.

Menu et carte servis uniquement le soir, le week-end et les jours fériés

Ce logo signifie que notre cuisine  
est une cuisine faite maison



\*Prix nets - Service compris et hors boissons

## Entrées

♦ <i>Salade de saison PETITE</i>	9,00€*	GRANDE	13,00€*
( salade, tomates, oeuf poché, émincé de poulet, ossau-iraty et avocat)			
♦ <i>Terrine de campagne maison</i>			9,50€*
♦ <i>Tarte fine de saison</i>			8,50€*
( Crème, oignons, lardons, saucisse fumé, jambon de pays et fromage à raclette)			
♦ <i>Terrine de poisson maison</i>			8,00€*
♦ <i>Oeuf pochée en meurette</i>			7,50€*

## Plats

♦ <i>Filet de Saint Pierre et sauce vierge froide</i>			19,50€*
( Servi avec des légumes selon l'inspiration du chef )			
♦ <i>Fish and chips maison, sauce tartare maison et salade</i>			13,50€*
♦ <i>Poisson du marché, crème d'algue</i>			15,00€*
( Servi avec des légumes selon l'inspiration du chef )			
♦ <i>Pièce du boucher française, frites maison, salade et sauce poivre</i>			25,00€*
♦ <i>Cuisse de pintade, crème de moutarde</i>			14,50€*
( Servi avec des légumes selon l'inspiration du chef )			
♦ <i>Paleron de boeuf, et son jus de viande</i>			20,50€*
( Servi avec des légumes selon l'inspiration du chef )			
♦ <i>Burger frites maison</i>			13,00€*
( au choix, parmi nos menus burger, supplément steak 1,50€ et garniture 0,50€)			
♦ <i>Assiette de frites ou légumes</i>			3,00€*

## Plats végétarien

♦ <i>Salade de chèvre croustillant PETITE</i>	8,50€*	GRANDE	12,50€*
♦ <i>Burger végétarien</i>			13,00€*
♦ <i>Omelette aux oeufs frais de la ferme du vinehay, légumes et salade</i>			9,50€*

## Desserts

♦ <i>Assiette de fromages et salade</i>			7,50€*
♦ <i>Coupe glacée du moment : La poire belle Hélène</i>			8,50€*
( Glace vanille, sauce chocolat chaud, morceaux de poire et crème sucrée)			
♦ <i>Coupe de glace artisanale :</i>	1 BOULE	3,50€*	2 BOULES 4,50€*
♦ <i>Crumble aux pomme, poire et chocolat</i>			7,50€*
♦ <i>Café ou chocolat chaud gourmand</i>			7,50€*
♦ <i>Thé gourmand</i>			8,00€*
♦ <i>Pavlova aux fruits</i>			7,50€*
♦ <i>Profiteroles 3 choux maison</i>			8,50€*

Nous vous invitons à choisir votre dessert en début de repas pour limiter l'attente.