

Les incontournables

Servi uniquement le soir et week-end

Pièce du boucher VBF 200g (env.)	20.00 €
Entrecôte de bœuf race Normande 300g (env.)	36.00 €
Faux filet de bœuf VBF 250g (env.)	28.00 €

Les viandes grillées sont servies avec des frites et légumes et la sauce du moment

Les viandes sont pesées à cru

Le Menu

Servi uniquement le soir et week-end

ENTREE + PLAT + DESSERT : 36.00 €

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 25.00 €

ENTREES :

- Terrine du moment et son condiment
- Tartare de crevettes, quinoa et herbes fraîches
- Asperges blanches mimosa

PLATS :

- Marmite de poissons (saumon, haddock, julienne) sauce Dieppoise et poêlée de légumes
- Demi magret de canard, jus de canard au thé vert à l'amande, écrasé de pommes de terre
- Filet mignon de cochon, sauce poivre vert du Kerala et écrasé de pommes de terre
- Tripes au cidre, frites
- Ravioles végétariennes et sa sauce carotte

DESSERTS :

Voir les desserts page suivante

Prix à la carte :

- Entrée 11.00€*
- Plat 25.00€
- Dessert 11.00€

Trou Normand 5.00 €

Les desserts

Servi uniquement le soir et week-end

- Charlotte amarena, crème vanille mascarpone
- Poire pochée aux épices douces, pain d'épices et glace yaourt
- Gâteau moelleux au caramel, pomme, ganache chocolat au lait et coulis de caramel
- Café gourmand
- Chariot de fromages affinés

- Coupe de glace 3 parfums

Parfum de glace : vanille, framboise, chocolat, café, noisette, fruit de la passion, citron, yaourt, pistache, noix de coco, cassis, rhum raisin, menthe chocolat, caramel, mangue

Menu enfant

PLAT + DESSERT : 11.90 €

Menu servi jusqu'à 12 ans

PLATS :

Steak haché ou poisson

Accompagnement

⋮ Frites ou légumes

DESSERTS :

Boule de glace ou brownie au chocolat