

Menu Burger

Votre burger servis 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

26€*

Terrine de poisson maison

Ou

Tarte fine de saison

(Crème, oignons, lardons, saucisse fumé, jambon de pays et mozzarella)

Cuisse de pintade, sauce vin rouge

(Servis avec des légumes selon l'inspiration du chef)

Ou

Poisson du marché, crème de yuzu

(Servis avec des légumes selon l'inspiration du chef)

Crumble pomme et pêche

Ou

Coupe glacée du moment : L'acidulé

(sorbet 4 agrumes, sorbet, citron et sorbet framboise 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



Entrées

◆ <i>Salade de saison</i> PETITE	9,00€*	GRANDE	13,00€*
(salade, tomates, oeuf poché, émincé de poulet, comté, crème ciboulette et croutons)			
◆ <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 mozzarella)			
◆ <i>Terrine de poisson maison</i>			8,00€*
◆ <i>Effiloché de raie et câpres</i>			9,50€*

Plats

◆ <i>Fish and chips maison, sauce tartare maison et salade</i>			13,50€*
◆ <i>Poisson du marché, crème de yuzu</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, sauce vin rouge</i>			14,50€*
(Servi avec des légumes selon l'inspiration du chef)			
◆ <i>Pluma de porc, sauce pommeau</i>			16,00€*
(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</i> PETITE	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>			10,50€*

Desserts

◆ <i>Assiette de fromages et salade</i>			7,50€*
◆ <i>Coupe glacée du moment : L'acidulé</i>			8,50€*
(Sorbet 4 agrumes, citron et framboise et crème sucrée)			
◆ <i>Coupe de glace artisanale :</i>	1 BOULE	3,50€*	2 BOULES 4,50€*
◆ <i>Crumble aux pomme et pêche</i>			7,50€*
◆ <i>Café gourmand ou chocolat chaud gourmand</i>			7,50€*
◆ <i>Thé gourmand</i>			8,00€*
◆ <i>Pavlova aux fruits et sorbet citron</i>			7,50€*
◆ <i>Brioche perdu maison et caramel</i>			8,50€*

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