

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
- Cromesquis du moment, sauce tartare
- Tomates, burrata
- Tatin d'oignon, chiffonnade d'herbes et anchois à l'huile

PLATS :

- Poisson du moment, sauce vierge et écrasé de pommes de terre
- Demi magret de canard, sauce au poivre, écrasé de pommes de terre et petits légumes
- Saucisse de cochon au couteau, jus d'ail et écrasé de pommes de terre
- Ravioles végétariennes et sa sauce carotte

DESSERTS :

Voir les desserts page suivante

Prix à la carte :

- Entrée 11.00€
- Plat 19.00€
- Dessert 11.00€

Trou Normand 5.00 €

Les desserts

Servi uniquement le soir et week-end

- Cassole fruits rouges, mangue, rhubarbe et son crumble à l'amande (à commander en début de repas)
- Charlotte crème vanille mascarpone et nectarine fraîche
- Café gourmand
- Chou profiterole, glace vanille et coulis chocolat
- 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, chocolat blanc

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