

LES PLATS DE NOS TERROIRS

Les **INCONTOURNABLES** du Padam Padam

La coquille	13,90
Chiffonade de jambon blanc, beurre et comté râpé	
Escalope de dinde à la Normande, riz	14,90
Crème au Calvados et champignons de Paris	
Rôti Orloff, pommes grenailles et jus corsé	15,90
Filet mignon de porc au cheddar et bacon	
Cordon bleu du chef 100% maison, coquillettes au beurre	15,90
Filet de dinde au comté, jambon blanc et chapelure Panko	
Brioche Végétarienne 	15,90
Brioche toastée, aubergines et poivrons confits à l'ail, pickles d'oignons, roquette	
Véritables Tripes à la mode de Caen et pommes vapeur	15,90
Élaboration maison selon l'authentique recette de la confrérie de la Tripière d'Or, environ 15 heures de blablote	
Andouillette de Vire, frites maison, sauce moutarde	16,90
Andouillette de qualité 5A	

NOS VIANDES

Tartare de bœuf au couteau préparé (150g)	16,90
Le GABRIEL Burger façon Padam Padam	16,90
Steak haché de boeuf (150g), cheddar, tomates, roquette, sauce burger, pain du boulanger	
Brioche au pulled pork	16,90
Effiloché de porc mariné avec sauce barbecue maison, pickles d'oignons, brioche toastée	
Bavette (300g), beurre persillé	18,90
Filet de Boeuf Rossini, jus corsé	28,90
Filet de bœuf, escalope de foie gras poêlée	

— Allergique aux frites ? Demandez-nous des légumes !



NOS POISSONS

Fish & chips	16,90
Dos de lieu noir enrobé de chapelure Panko au curcuma, mayonnaise au piment d'Espelette	
Pavé de saumon	19,90
Crumble citronné, fondue de poireaux, riz, jus d'agrumes et huile verte	
Poulpe snacké à l'ail	19,90
Poulpe snacké à l'ail, poivrons rouges et pommes grenailles	
Filet de daurade royale	19,90
Fondue de poireaux, riz, sauce Chermoula (huile d'olive, persil, coriandre, piment d'Espelette, citron jaune, ail et cumin)	

 Plats végétariens