

Les boissons sans alcool

Les jus de fruits Granini

(25cl)

3€

Orange
Pamplemousse
Tomate
Abricot
ACE
Ananas

Jus de pomme de la cidrerie Claid's

(25cl)

3,80€

Les sirops à l'eau

(25cl)

2€

Fraise
Grenadine
Citron
Menthe
Banane/Kiwi
Pêche

Ice Tea pêche Lipton

(25cl)

3€

Les sodas

(33cl)

3€

Coca-cola
Coca-cola zéro
Schweppes agrum'
Schweppes tonic
Diabolo
Orangina (25cl)

Les eaux

Plancœt plate (100cl) **4,30€**

Plancœt plate (50cl) **3,50€**

Plancœt gazeuse (100cl) **5€**

Plancœt gazeuse (50cl) **4€**

Perrier (33cl) **3,50€**

Nos bières bouteilles et pressions

Goudale blonde pression

25 cl 50 cl

3,30€

6,40€



Saint Omer blonde pression

25 cl 50 cl

2,80€

5,40€



Bières du brasseur

Quibois

4,70€

bouteille
33 cl



Quiblanche

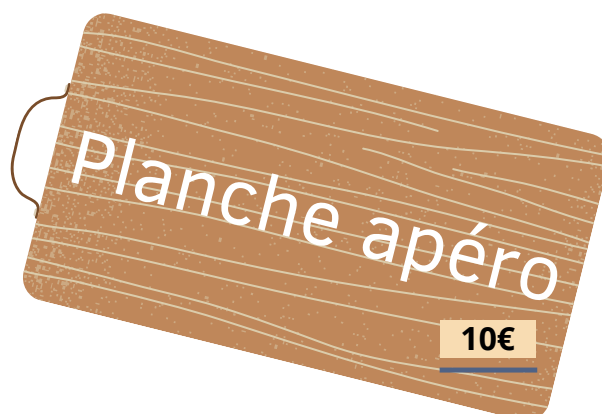
Quirousse

Quibrune

Les apéritifs

		Whisky 4cl		
Kir vin blanc 12cl	3€	Clan Campbell - Jack Daniel's - Glenfiddich		
Kir Normand (cidre) 12cl	3€	6€	7€	8€
Kir pétillant (crémant) 12cl	7€			
Coupe de champagne	9€			
		Suze 4cl		
		Suze cassis 4cl		
		Muscat 4cl		
		Martini blanc ou rouge 4cl		
		Campari 4cl		
Ricard 2cl	3€			
Porto rouge ou blanc 4cl	3€			
Pommeau de la cidrerie Claid's 4cl	3,5€			
Vodka 4cl	6€			
Captain morgan 4cl	6€			
Rhum blanc 4cl	6€			

Supplément soft 1,00€



Les digestifs

Armagnac (6cl)	7€	Cognac (6cl)	7€
Rhum Ambré (6cl)	7€	Grand Marnier (6cl)	7€
Get 27 (6cl)	7€	Calvados cidrerie de Claid's (6cl)	7€
Get 31 (6cl)	7€	44 cidrerie de Claid's (6cl)	7€
Bailey's (6cl)	7€		

Nos entrées

Terrine du chef et son confit d'oignons 8€

Gravlax de saumon et son crémeux de salicorne 14€

Rillettes de maquereau 7€

Assiette de beignets de calamar, sauce tartare maison 7,5€

Salade de chèvre

salade, tomates, toasts de chèvre et miel chauds, noix, Petite 7€

poitrine fumée snackée Grande 14€

Salade César du Chef

salade, tomates, croustillants de poulet, croûtons, oignons rouges, Petite 7€
sauce césar maison Grande 14€

Nos fruits de mer

Bulots et crevettes, accompagnés de notre mayonnaise maison 9€

6 Huîtres (N3) 10€

12 Huîtres (N3) 18€

Assiette de fruits de mer : Bulots, crevettes et huîtres 17€

Nos galettes de blé noir

Super complète : Fromage, jambon blanc, œuf, champignons 8,5€

Végétarienne : Garnie suivant la saison, n'hésitez pas à nous demander ! 10€

Normande : Fromage, poitrine fumée, camembert, oignons, crème 12€

Viroise : Fromage, andouille, crème au cidre, pommes, champignons 12€

Créançaise : Fromage, poitrine fumée, fondue de poireaux et carottes 12€

Savoyarde : Pommes de terre, lardons, reblochon, crème, oignons 13€

Norvégienne : Fromage, saumon, fondue de poireaux et carottes, crème, 13€
citron

Nos Plats

Tartiflette Normande avec salade verte 16,90€

Pommes de terre, oignons, camembert, crème, cidre, poitrine fumée et lardons

Saumon en papillote 18,50€

Accompagné de légumes de saison et de riz aux épices

Fish and chips sauce tartare maison 15€

Salade végétarienne 15€

Garnie suivant la saison, n'hésitez pas à nous demander !

Nos viandes grillées à la cheminée

Jambon grillé 12€

Andouillette 5A 17€

Côtes d'agneaux (x3) avec un beurre ail persil 19,90€

Entrecôte (environ 280g) 21€

Côte de bœuf pour 2 personnes 45€ (prévoir un peu d'attente suivant la cuisson)

Sauces maison et accompagnements

Poivre
Camembert
Tartare

Cidre
Mayonnaise

Frites
Salade

Riz aux épices

Formule du midi

Uniquement du Mardi au Vendredi midi

Plat du
jour
9,5€

Entrée ou
dessert
du jour
4€

Plat du jour

+

Dessert du

jour

ou

Entrée du jour

+

Plat du jour

12€

Menu du jour

Entrée, plat et
dessert du jour

+

Boisson

(1/4 de vin, bière ou cidre 25cl)

+

Café

16€
13,5€ sans boisson

La liste des allergènes est disponible sur demande

Menu des Mielles

21,5€

Terrine
du Chef
ou
Rillettes
de maquereau
ou
Beignets de
calamars



Galette
super complète
ou
Jambon
grillé



Crêpe
chocolat
ou
Crêpe
caramel
ou
2 Boules
de glace

Menu terre et mer

30€

Salade de
chèvre
ou
Salade César
du Chef
ou
6 Huîtres
(supplément 2€)



Entrecôte
(supplément 3€)
ou
Saumon
en
papillote
ou
Andouillette



Crêpe des
Mielles
ou
Moelleux
au
chocolat
ou
Crème
brulée

Menu petit moussaillon

(enfants de moins de 12 ans)

8,5€

Jambon blanc
et frites

ou

Galette jambon,
oeuf, fromage

ou

Pépites de
poulet pané et
frites



Crêpe au
sucre

2 Boules
de glace