

L'ÉTOILE
Café - Restaurant

ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD MAISON		24
<i>Toasts grillés, condiments de saison</i>		
PLANCHE DE CHARCUTERIE ITALIENNE & IBERIQUE	CLASSIQUE	16
<i>Ceccina, lomo, mortadelle, coppa et jambon de parme</i>	À PARTAGER pour deux pers.	26
ASSIETTE DE LÉGUMES GRILLÉS ET PESTO DE BASILIC		12
GASPACCIO		12
<i>Tomates, concombre, poivrons, ail et basilic</i>		
NEMS AU POULET		14
<i>Feuille de sucrine et menthe fraîche</i>		
CAMEMBERT RÔTI		15
<i>Thym, miel et toasts grillés</i>		
SAUMON FUMÉ MAISON	CLASSIQUE	16
<i>Fumé par le chef, toasts grillés, crème ciboulette de la maison Bornianbuc</i>	À PARTAGER pour deux pers.	27
VITELLO TONATO		16
CARPACCIO DE BŒUF ET PARMESAN		15
CEVICHE DE DAURADE		16
TATAKI DE THON À LA TRUFFE		21
TARTINE À L'AVOCAT, SAUMON FUMÉ ET ŒUF POCHÉ		15
BURRATA, TOMATES ANCIENNES		19
ŒUFS MIMOSA		10
6 HUÎTRES, SPECIALES D'ISIGNY N° 3		16.5
RILLETTES DE CANARD		12

CAVIAR

30 G 69

50 G 115

PLATS

VIANDES, RACE NORMANDE, CHAROLAISE

TARTARE DE BŒUF	22
<i>Huile d'olive et parmesan</i>	
SUPREME DE VOLAILLE ET LANGOUSTINES	27
<i>Aux baies de Voatsiperifery</i>	
CÔTE DE VEAU ÉPAISSE	37
<i>Crème fermière et champignons de saison</i>	
ENTRECÔTE 380G	36
<i>Sauce Valentin</i>	
FILET DE BŒUF 280G	38.5
<i>Race Normande</i>	
LE CHATEAUBRIAND 300G	47
<i>Foie gras et truffes blanches</i>	
MAGRET DE CANARD	34
<i>Cuit sur peau, à la plancha</i>	

PÂTES

LINGUINE À LA TRUFFE	22
LINGUINE ALLA VONGOLE	29
LINGUINE AU SAUMON FUMÉ, CRÈME ET CIBOULETTE	25

MENU ENFANT 14.90

*Steack haché, frites ou poisson, frites
Avec une boule de glace au choix*

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE	6.5
<i>Frites, écrasé de pomme de terre, riz safrané, pomme de terre grenaille, cœur de laitue, haricot vert</i>	
SAUCE SUPPLÉMENTAIRE	3
<i>Au choix : Poivre de Penja blanc, crème de truffe, crème de champignons de saison et sauce Valentin, crème de canard fumé, crème de chorizo iberique</i>	

Prix nets, service compris, liste des allergènes sur demande.

POISSONS

BELLE SOLE SAUVAGE DE 500G	62
<i>Grillée à la plancha, beurre salé ou sèche</i>	
PAVÉ DE LIEU JAUNE	28
<i>Chorizo iberico belota</i>	
PAVÉ DE SAUMON	28
<i>Cuit sur peau, huile d'olive et citron</i>	
DAURADE ENTIÈRE SAUCE VIERGE	36
BELLES GAMBAS SAUVAGES GRILLÉES	42
MOULES MARINIÈRE	19
MOULES À LA CRÈME DE LA FERME BORNIAMBUC	21

SUGGESTION

Pêche du jour

Selon arrivage. Prix : se référer à l'ardoise

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE	6
<i>Frites, écrasé de pomme de terre, riz safrané, légumes de saison, sucrine</i>	
SAUCE SUPPLÉMENTAIRE	2
<i>Au choix : Poivre de Penja blanc, crème de truffe, crème de champignons de saison et sauce Valentin</i>	

SALADE

BELLE SALADE CÉSAR 22

Romaine, filet de poulet, parmesan, romarin, croutons

SALADE DE CHÈVRE CHAUD 21

Lardons fumés grillés

SALADE DE POULPE 24

Légumes grillés, pesto au basilique

FROMAGE

ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS DE LA MAISON BORNIANBUC 15

Camembert

Pavé d'Auge

Tome à l'ail des ours

Neuchâtel aux graines de lin

Fourme d'Ambert

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT	9
TIRAMISU SPÉCULOOS	10
BELLE SALADE DE FRUITS DE SAISON	12
PROFITEROLES	14
<i>Chou maison, glace vanille, chocolat chaud maison et amandes</i>	
LA PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON ET COULIS DE FRUITS FRAIS	14
L'ILE FLOTTANTE	12
<i>Crème anglaise, caramel maison et amandes grillées</i>	
CLAFOUTIS AUX CERISES GRIOTTES	12
CRÈME BRÛLÉE	9
CRÊPE AU SUCRE	6
CRÊPE	7.5
<i>Nutella, caramel, confiture</i>	
CRÊPE GRAND MARNIER	10
CRÊPE BANANE CHOCOLAT	10
CAFÉ GOURMAND	12

GLACE ARTISANALE

1 BOULE	3.5
2 BOULES	6.5
3 BOULES	9

Chocolat, vanille, caramel beurre salé, moka, pistache, noix de coco, fraise, citron, pomme, rhum raisin

CAFÉTERIE

CAFÉ EXPRESSO	2
CAFÉ ALLONGÉ	2.2
CAFÉ NOISETTE	2.5
DOUBLE EXPRESSO	3.9
CAFÉ CRÈME	3.9
LATTE MACCHIATO , CHOCOLAT VIENNOIS	5
CHOCOLAT CHAUD	4.5
THÉ, INFUSION	4.8

CALAVADOS

Calvados, Père Magloire	10
Calvados XO, Maison Sassy	15

LES SOFTS

COCA, COCA ZÉRO, FUZTEA, FANTA, SCHWEPES TONIC, AGRUMES		5
LIMONADE		5
VITTEL 25CL		4
JUS DE FRUITS		5
<i>Orange, ananas, mangue, pomme, abricot, tomate</i>		
SAN PELLEGRINO	50 cl 5.5	11 9
VITTEL	50 cl 5.5	11 9

JUS DE FRUITS FRAIS		5.8
<i>Grande orange pressée, pamplemousse pressé, citron pressé</i>		

DETOX D'ÉTÉ		7.5
<i>Concombre, pomme, citron, menthe</i>		
<i>Fruits frais, pressés minute</i>		

COCKTAILS SANS ALCOOL - LES SPÉCIALITÉS

LOUP DES BOIS		11
<i>Jus de mangue, jus d'ananas, eau de coco, citron vert et sirop de basilic</i>		
NICOFLEX		11
<i>Jus de mangue, purée de passion et sirop de framboise</i>		

COCKTAILS SANS ALCOOL - LES CLASSIQUES

VIRGIN COLADA		11
VIRGIN MOJITO		11
VIRGIN SPRITZ		11

LES BIÈRES

LA BIÈRE DE DEAUVILLE	9
CORONA BOUTEILLE	8
STELLA PRESSION	25cl : 4.9 / 50cl : 9.1
LEFFE PRESSION	25cl : 5.2 / 50cl : 10.4
GOOSE IPA PRESSION	25cl : 5.2 / 50cl : 10.4
LEFFE 0.0	33cl : 8

LES CIDRES

CIDRE BRUT 33CL «LA GALOTIÈRE»	8
CIDRE BRUT 75CL «LA GALOTIÈRE»	24

NOS SPÉCIALITÉS

LE SPRITZ DE L'ÉTOILE	14
<i>Liqueur de vanille, purée de passion, Prosecco, Perrier</i>	
LE FACHTEBULLE	14
<i>Gin, jus de citron, sucre de canne, Champagne</i>	
NOUMICHE	14
<i>Rhum Blanquetteur de pêche, sucre de canne, jus de citron vert, jus d'ananas, eau</i>	
L'ÉCLAT BERGAMOTE	14
<i>Gin Français bio, liqueur de poire, thé noir bergamote, jus de citron, gingembre</i>	
LONDON GARDEN	14
<i>Gin Normand, St-Germain, citron vert, menthe, tonic concombre</i>	
MANGO COLADA	14
<i>Rhum blanc, mangue, ananas, noix de coco</i>	
LUNE POURPRE	14
<i>Vodka, liqueur de litchi, crème de mûre, jus de yuzu, jus de citron bio, citronnelle</i>	

NOS COCKTAILS

Mojito, Pina Colada, Ti Punch', Mai Tai, Cosmopolitain, Sex on the beach, Moscow Mule, Bloody Mary, Gin Fizz, St Germain spritz, Aperol Spritz, Le Daiquiri fraise, Porn Star Martini et Expresso Martini	13.5
---	------

*Prix nets en euros, service compris, liste des allergènes sur demande.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

LES VINS AU VERRE

BLANC

BOURGOGNE ALIGOTÉ, VIEILLE VIGNES, ALBERT SOUNIT	9
IGP LE GROS MANSENG , VIGNERON DE PLAIMONT	8
CÔTES DU RHÔNE, « LES PORTES DE CASTELAS »	9
SANCERRE, LES BLANCHAUX	10
CHABLIS, DOMAINE GAUTHERON	11
ST ROMAIN, ROMOISSENET PÈRE ET FILS	15

ROSÉ

IGP MEDITERRANÉE, ESPRIT PLAGE , VIGNERON DE SAINT TROPEZ	8
COTE DE PROVENCE, GASSIER	10

ROUGE

LUSSAC, ST EMILION, APERTUS	9
ST NICOLAS DE BOURGUEIL, LES TERRE NOIRES	9
HAUTES CÔTES DE NUIT, « LE PRIEURÉ », NUITON BEAUNOY	10
CROZE HERMITAGE, LES TERRIENS	10
MORGON, « LA GROSSE PIERRE »	9

VINS ROSÉS

IGP MEDITERRANÉE, ESPRIT PLAGE , VIGNERON DE SAINT TROPEZ	31
CÔTES DE PROVENCE, GOLD ,VIGNERON DE SAINT TROPEZ	39
CÔTES DE PROVENCE GASSIER	46
MINUTY PRESTIGE	49
MAGNUM 1.5 L	
CÔTES DE PROVENCE, GOLD, VIGNERON DE SAINT TROPEZ	78
JÉROBOAM 3 L	
CÔTES DE PROVENCE, GOLD, VIGNERON DE SAINT TROPEZ	159

VINS ROUGES

BORDEAUX

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

LUSSAC, SAINT EMILION, « APERTUS »	42
CUVÉE SECRETE 2022, SEBASTIEN CAZAUX	69
LA TOUR DES ROCHES, SEBASTIEN CAZAUX	31

SAINT ESTEPHE

CHÂTEAU TRONQUOY – LALANDE 2018	69
COS D'ESTOURNEL 2010	465

PAULLIAC

CHÂTEAU LACOSTE BORIE 2021	69
CHÂTEAU D'ARMAILHAC 2018	140
CHÂTEAU LYNCH BAGES 2018	266
LE PETIT MOUTON ROTHSCHILD 2018	395
CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 2007	955
CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 2004	990
MOUTON ROTHSCHILD 2016	990

MAGNUM 1.5L

CHÂTEAU DUHART MILON 2010	420
---------------------------	-----

SAINT-JULIEN

FIEFS DE LAGRANGE, SECOND VIN CHÂTEAU LAGRANGE 2021	63
CHATEAU TALBOT 2018	138
CHÂTEAU LÉOVILLE LAS CASES 2 ^{EME} GRAND CRU CLASSÉ 2014	395

MARGAUX

CHÂTEAU CANTENAC BROWN 2018	105
CHÂTEAU GISCOURS 3^{EME} GRAND CRU CLASSÉ 2021	109
PAVILLON ROUGE DU CHÂTEAU MARGAUX » 2018	330
CHÂTEAU MARGAUX 1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ 2006	752

MAGNUM 1.5L

CHÂTEAU BARON DE BRANE 2006	245
------------------------------------	------------

PESSAC-LEOGNAN

C DES CARMES 2^{EME} DE CHATEAU CARMES HAUT BRION 2021	59
LA CHAPELLE DE MISSION HAUT BRION 2^{EME} DE LA MISSION HAUT BRION 2018	136
CHÂTEAU HAUT BRION 1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ 2010	995

POMEROL

BENJAMIN BEAUREGARD 2021	72
CHÂTEAU CONSEILLANTE 2021	326
CHÂTEAU LA FLEUR PETRUS 2018	400
PETRUS 2004	3500

SAINT-EMILION

CHÂTEAU LA DOMINIQUE 2021	108
CHÂTEAU LA GAFFELIERE 2018	139
CLOS FOURTET 2016	238
CHÂTEAU ANGELUS 2016	610
CHÂTEAU CHEVAL BLANC 1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ 2017	780

*Prix nets en euros, service compris, liste des allergènes sur demande
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

CÔTE DU RHÔNE

MORGON, « LA GROSSE PIERRE »	42
CROZE HERMITAGE, LES TERRIENS	48
SAINT JOSEPH, LES MARCHES DE GRANITES	49
CÔTE RÔTIE « LA GERMINE » DOMAINE DUCLAUX	132
MAGNUM CROZE HERMITAGE 1.5L	95
CHATEAUNEUF DU PAPE, LA COUR DES PAPES	72
CHATEAUNEUF DU PAPE, CLOS DES ROIS, CHATEAU GIGOGNAN	89

LOIRE

SAUMUR CHAMPIGNY « LES LONGES »	26
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL, AOP LES TERRES NOIRES	30
SANCERRE, JOSEPH MELLOTT	45

BEAUJOLAIS

BROUILLY, LES POYEUX	30
-----------------------------	-----------

VINS ROUGES BOURGOGNE

HAUTES CÔTES DE NUIT, « LE PRIEURÉ », NUITON BEAUNOY	44
SANTENAY, EMILE CHANDESAIS	57
MERCUREY « MEIX FOULOT »	68
MARANGES, VINCENT GIRARDIN	62
MARANGES 1 ^{ER} CRU, LA FUISSIÈRE, DOMAINE BERTRAND BACHELET	70
SAVIGNY LES BAUNES 1ER CRU AUX GUETTES ROUGE 2017	79
ALOXE CORTON « DOMAINE MALDANT PAUVELOT »	82
BEAUNE 1 ^{ER} CRU EN GENET ROUGE 2019	109
NUITS SAINT GEORGES ROUGE 2018	129
VOLNAY, EMILE CHANDESAIS	150
VOLNAY 1 ^{ER} CRU BOBARDELLE 2017	170
POMMARD 1 ^{ER} CRU LES CHARMOTS 2017	127
VOSNE ROMANEE 2022	168
NUITS SAINT GEORGES 1 ^{ER} CRU AUX BOUDOTS ROUGE 2018	175
GEVREY CHAMBERTIN 1 ^{ER} CRU LES CAZETIERS 2022	188
CORTON LE ROGNET GRAND CRU 2023	295
CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU 2023	295

*Prix nets en euros, service compris, liste des allergènes sur demande
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

VINS BLANCS

BORDEAUX

TOUR DES ROCHES, BLAYE CÔTES DE BORDEAUX, SÉBASTIEN CAZAUX	30
CHÂTEAU YQUEM 2004, SAUTERNES	535

CÔTES DE GASCOGNE

IGP LE GROS MANSENG, VIGNERON DE PLAIMONT	30
---	----

CÔTES DE PROVENCE

BLANC DE ROLLE, DOMAINE DES FERAUD	38
------------------------------------	----

LOIRE

CHEVERNY DOMAINES SAUGER	30
QUINCY, JEAN MICHEL SORBE	38
SANCERRE, LES BLANCHAUX	47

CÔTES DU RHONE

LES PORTES DE CASTELAS	29
ST JOSEPH, J. DENUZIÈRE	52

ALSACE

RIESLING RESERVE DOMAINE FERNAND ENGEL BIO 35

BOURGOGNE

MACON VILLAGE FLORIERES CAVE DE LUGNY	30
CHABLIS, POMAIRE GAUTHERON	44
BOURGOGNE ALIGOTÉ, VIEILLES VIGNES, ALBERT SOUNIT	52
CHABLIS 1 ^{ER} CRU VAILLONS 2023	73
SAINT ROMAIN, REMOISSENET PÈRE ET FILS	74
POUILLY FUISSÉ 1 ^{ER} CRU LES CRAYS 2022	76
SANTENAY 1 ^{ER} CRU BEAUREPAIRE 2022	88
CHABLIS GRAND CRU LES CLOS 2022	130
CHASSAGNE MONTRACHET, BOUCHARD PÈRE ET FILS 2018	120
CHASSAGNE MONTRACHET 1 ^{ER} CRU MORGEOT BLANC 2023	155
MEURSAULT 1 ^{ER} CRU LES CRAS BLANC 2022	195
MEURSAULT 1 ^{ER} CRU LES PERRIERES, V.GIRARDIN	265
PERNAND VERGELESSE 1 ^{ER} CRU, LES CARDIEUX	125

*Prix nets en euros, service compris, liste des allergènes sur demande
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

CHAMPAGNES

AIMÉ DORFEUIL COUPE 12 CL	14
ROEDERER COLLECTION COUPE 12 CL	16
BOUTEILLE	
AIMÉ DORFEUIL	70
MOET ET CHANDON	92
PERRIER JOUËT BRUT	98
LOUIS ROEDERER COLLECTION	100
RUINART BRUT	130
LOUIS ROEDERER BLANC DE BLANCS	139
RUINART BLANC DE BLANCS	215
LOUIS ROEDERER CRISTAL 2016	380
MAGNUM	
LAURENT PERRIER BRUT	180
RUINART BLANC DE BLANCS	380
ROSÉ	
LAURENT PERRIER ROSÉ	135

*Prix nets en euros, service compris, liste des allergènes sur demande
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

DIGESTIFS

CALVADOS PÈRE MAGLOIRE	10
CALVADOS XO, MAISON SASSY	15
BAILEYS, AMARETTO	9
GET 27, GET 31	9
LIMONCELLO	9
COGNAC HENNESSY, VSOP	10

WHISKY

JB	9
JACK DANIEL	9
NIKKA	14
ABERLOUR 12 ANS	13
CHIVAS	13
FOUR ROSES	13

VODKA

WYBOROWA	9
BELVEDERE	13

RHUM

HAVANA 3 ANS	9
HAVANA 7 ANS	11
DIPLOMATICO	14
ZACAPA 23 ANS	15.5

GINS

BEEFEETER	9
BOMBAY	13
HENDRICK'S	13

Pour tous accompagnements, supplément de 3 euros.

L'ÉTOILE
Café - Restaurant