

Menu Burger

Votre burger servi 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 15,00€*

(Pain burger, steak haché, sauce burger, compotée d'oignons au vin rouge maison, lard, emmental, tomates et salade.)

Menu Burger Végétarien 15,00€*

(Pain burger, sauce burger, galette de pomme de terre, poêlée de légumes, emmental, tomates et salade.)

Menu Burger Marin 16,00€*

(Pain burger, sauce tartare au curry, filet de poisson pané frit maison, cornichons, emmental, tomates et salade.)

Menu Burger Normand 16,00€*

(Pain burger, base crème, oignons et lardons, steak, andouille, camembert et salade.)

Menu Burger BB'COT 16,00€*

(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

(Servi uniquement le midi du
mardi au vendredi et hors
jours fériés)

Formules:

Entrée, plat et dessert

15,50€*

Entrée, plat OU plat, dessert

13,00€*

Plat seul

9,00€*



*Prix nets - Service compris et hors boissons

Menu Tamervillais

25,50€*

Ce logo signifie que notre cuisine
est une cuisine faite maison



Terrine de poisson maison
Ou

Tarte fine de saison

(Crème, lardons, oignons, pommes caramélisées au calvados, jambon de pays et boudin noir)

Pluma de porc, sauce moutarde et fines herbes

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

Ou

Poisson du marché, beurre blanc thym et citron

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

Crumble pommes et figues

Ou

Coupe glacée du moment: La Dame Blanche

(Glace vanille, sauce chocolat chaud 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

*Prix nets - Service compris et hors boissons

Entrées

♦ <i>Salade de saison</i> PETITE	9,00€*	GRANDE	13,00€*
(salade, tomates, oeuf poché, filet de poulet pané, coppa et comté)			
♦ <i>Tartine du moment</i>			9,50€*
(Crème, champignons poêlés, oignons et viande des grisons)			
♦ <i>Tarte fine de saison</i>			7,50€*
(Crème, oignons, lardons, pommes caramélisées calvados, jambon de pays et boudin noir)			
♦ <i>Terrine de poisson maison</i>			8,00€*
♦ <i>Oeuf pochée en meurette</i>			7,50€*

Plats

♦ <i>Filet de Saint Pierre et sauce vierge froide</i>			19,50€*
(Servis avec des légumes selon l'inspiration du chef)			
♦ <i>Fish and chips maison, sauce tartare maison et salade</i>			13,50€*
Poisson du marché, Beurre blanc thym et citron			15,00€*
(Servis avec des légumes selon l'inspiration du chef)			
♦ <i>Pièce du boucher française, frites maison, salade et sauce poivre</i>			25,00€*
♦ <i>Pluma de porc, sauce moutarde et fines herbes</i>			14,50€*
(Servis avec des légumes selon l'inspiration du chef)			
♦ <i>Paleron de boeuf, et son jus de viande</i>			20,50€*
(Servis avec des légumes selon l'inspiration du chef)			
♦ <i>Burger frites maison</i>			12,00€*
(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>			12,00€*
♦ <i>Omelette aux oeufs frais de la ferme du vinehay, légumes et salade</i>			9,50€*

Desserts

♦ <i>Assiette de fromages et salade</i>			7,50€*
♦ <i>Coupe glacée du moment : La Dame blanche</i>			8,50€*
(Glace vanille, sauce chocolat chaud et crème sucrée)			
♦ <i>Coupe de glace artisanale :</i>	1 BOULE	3,50€*	2 BOULES 4,50€*
♦ <i>Crumble aux pommes et figues</i>			7,50€*
♦ <i>Café ou chocolat chaud gourmand</i>			7,50€*
♦ <i>Thé gourmand</i>			8,00€*
♦ <i>Trilogie de crème brûlée maison</i>			7,50€*
♦ <i>Profiteroles 3 choux maison</i>			8,50€*

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

*Prix nets - Service compris et hors boissons