

Menu Burger

Votre burger servis 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, comotée 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

(Servis uniquement le midi du
mardi au vendredi et hors

jours fériés)

Formules:

Entrée, plat et dessert 15,00€*

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 du moment

(Crème, sauce tomates, compotée oignons et poivrons, coppa et jambon de pays)

Suprême de Volaille, sauce vin rouge

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

Ou

Poisson du marché, crème de poivrons

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

Crumble pommes et fraises

Ou

Coupe glacée du moment: La Pistachio

(Glace pistache, glace vanille, crème de pistache, pistaches concassées et crème sucrée)

Nous vous invitons à choisir votre dessert en début de repas

Menu et carte servis uniquement le soir, le week-end et les jours
fériés

*Prix nets - Service compris et hors boissons

Entrées

Salade de saison PETITE	8,50€*	GRANDE.	12,50€*
(salade, tomates, oeuf poché, filet de poulet pané, melon et comté)			
Tartine du moment			9,50€*
(Pesto, tomates, mozzarella et jambon du bocage)			
Tarte fine de saison			7,50€*
(Base crème, tomates, compotée oignons et poivrons coppa et jambon de pays)			
Terrine de poisson maison			8,00€*
Gaspacho de tomates et oignons, crème de persil			6,50€*

Plats

Filet de Saint Pierre et sauce vierge froide			19,50€*
(Servis avec des légumes selon l'inspiration du chef)			
Fish and chips maison, sauce tartare maison et salade			13,50€*
Poisson du marché, Crème de poivrons			15,00€*
(Servis avec des légumes selon l'inspiration du chef)			
Pièce du boucher française, frites maison, salade et sauce poivre			25,00€*
Suprême de volaille, sauce vin rouge			14,50€*
(Servis avec des légumes selon l'inspiration du chef)			
Cabecero de porc, sauce pommeau			15,50€*
(Servis avec des légumes selon l'inspiration du chef)			
Burger frites maison			12,00€*
(au choix, parmi nos menus burger, supplément steak 1,50€ et garniture 0,50€)			
Assiette de frites ou légumes			3,00€*

Plats végétarien

Salade de chèvre croustillant PETITE	8,50€*	GRANDE.	12,50€*
Burger végétarien			12,00€*
Omelette aux oeufs frais de la ferme du Vinehay, légumes et salade			8,50€*

Desserts

Assiette de fromages et salade			7,50€*
Coupe glacée du moment : La Pistachio			8,50€*
(Glace pistache, glace vanille, crème de pistache, pistaches concassées et crème sucrée)			
Coupe de glace (deux boules avec ou sans crème sucrée)			4,50€*
Crumble aux pommes et fraises			7,50€*
Café ou chocolat chaud gourmand			7,50€*
Thé gourmand			8,00€*
Trilogie de crème brûlée maison			7,50€*
Pêche Melba			8,50€*
(Glace vanille, morceaux de pêches, coulis de fraise et crème sucrée)			

Nous vous invitons à choisir votre dessert en début de repas

*Prix nets - Service compris et hors boissons