

LA CARTE

Entrées

- Un classique, œufs mimosa, salade d'herbes fraîches8.00
- Crousti fingers au chèvre, sauce aigre douce....8.00
- Club sandwich au saumon ou végétarien (*mayonnaise avocat, crudités*).....9.00
- Planche de charcuterie, cornichons et petits oignons.....9.00
- Os à moelle à la croque au sel et tartines de pain grillé.....9.00
- Salade Caesar, poulet frit aux cornflakes9.00
- Saumon fumé par nos soins, Granny Smith, céleri rémoulade et pommes paille9.50
- Carpaccio de tomates anciennes et cromesquis de mozzarella.....9.50
- 6 escargots au beurre d'ail.....10.50
- Œufs en couilles d'âne (*en meurette*)11.00
- Gambas en tempura, sauce aigre douce12.00
- Foie gras de canard maison, fine gelée de Porto rouge13.50

Plats

- ½ Coquelet à la broche, jus au thym11.00
- Plat du jour (*voir l'ardoise*).....12.00
- ¼ de poulet fermier rôti à la broche, jus au thym13.00
- Jambonneau de cochon laqué, rôti à la broche.....13.00
- Morceau du boucher, sauce poivre13.00
- Poisson du moment, légumes de saison, sauce beurre blanc14.00
- Brochette de boeuf, sauce Béarnaise14.00
- Burger classique, sauce barbecue14.00
- Tartare de bœuf, frites maison.....14.50
- Burger Classic, sauce barbecue maison.....14.90
- Souris d'agneau confite, jus de cuisson à l'estragon15.00
- Onglet de bœuf, sauce poivre15.00
- Camembert rôti15.00
- Pavé de saumon, beurre blanc, légumes de saison16.00
- Magret de canard sauce miel/framboise17.00
- Grande salade Caesar, poulet croustillant aux cornflakes17.50
- ½ Poulet rôti, jus au thym.....18.00
- **Cochon de lait (*le vendredi soir*)19.00**
- Entrecôte*, beurre maître d'hôtel.....19.00
*(*race normande - 300g*)
- Côte de bœuf (*2 personnes*) min. 1kg48.00

Desserts

- Dame Blanche6.50
- Tarte tatin, glace vanille.....6.50
- Churros maison au Nutella.....6.50
- Coupe de glaces ou sorbets (*3 boules*).....7.00
- Salade de fruits maison infusée au Cointreau et à la menthe, sorbet framboise7.00
- Mousse au chocolat blanc, griottes.....7.00
- Tiramisu Nutella spéculoos8.00
- Planche de fromages normands8.00
(*Pont-l'Évêque, Camembert, Livarot*)
- Crème brûlée à la vanille9.00
- Ananas rôti, sirop gingembre/citronnelle, glace vanille9.50
- Café Gourmand9.50
- Mille feuilles inversé aux pralins et cacahuètes caramélisés11.00

Suggestions du Chef

½ de POULET RÔTI,
JUS au THYM,
PURÉE MAISON

18€

COCHON
de LAIT
à la BROCHE
(*Vendredi soir exclusivement*)

19€

CÔTE de BŒUF RÔTIE
à la PLANCHA,
FRITES MAISON

1 kilo minimum
pour 2 personnes

48€



Prix nets en € - Service compris.
Tous nos menus sont hors boissons
Attention: il peut arriver selon l'affluence et
l'heure que certaines pièces ou garnitures
soient manquantes.

LES FORMULES

15.90€

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert

Servi le midi du lundi au vendredi sauf les jours fériés

19.90€

Entrée
+ Plat
+ Dessert

Servi midi et soir du lundi au vendredi sauf les jours fériés

Entrées

- Os à moelle à la croque au sel et tartine de pain grillé
- Planche de charcuterie, cornichons et petits oignons
- Crousti fingers au chèvre, sauce aigre douce
- Un classique, œufs mimosa, salade d'herbes fraîches
- Carpaccio de tomates anciennes et cromesquis de mozzarella
- Club sandwich au saumon ou végétarien (*mayo - avocat, crudités*)

Plats

- ½ Coquelet à la broche, jus au thym
- Burger classique, sauce barbecue
- Jambonneau de cochon laqué, rôti à la broche
- Brochette de boeuf, sauce Béarnaise
- Poisson du jour, beurre blanc, légumes de saison
- Morceau du boucher, sauce poivre
- Plat du jour (*voir l'ardoise*)

Desserts

- Duo de fromages Normands
- Mousse au chocolat blanc, griottes
- Tarte tatin, glace vanille
- Salade de fruits maison infusée au Cointreau et à la menthe, sorbet framboise
- Churros maison au Nutella
- Dame Blanche
- Coupe de glaces ou sorbets au choix (*3 boules*)

27€

Entrée
+ Plat
+ Dessert

Servi midi et soir

Entrées

- Saumon fumé par nos soins, Granny Smith, céleri rémoulade et pommes paille
- Salade Caesar, poulet frit aux cornflakes
- Gambas en tempura, sucrose, sauce Miel - Xérès
- Foie gras de canard maison, fine gelée de Porto rouge
- Œufs en couilles d'âne (*en meurette*)
- 6 escargots au beurre d'ail

Plats

- Souris d'agneau confite, jus de cuisson à l'estragon
- Magret de canard sauce miel/framboise
- ¼ de poulet fermier rôti à la broche, jus au thym
- Tartare de bœuf, frites maison
- Onglet de bœuf, sauce poivre
- Entrecôte, sauce au choix
- Pavé de saumon, beurre blanc, légumes de saison

Desserts

- Planche de fromages Normands (*Pont-l'Évêque, Camembert, Livarot*)
- Ananas rôti, sirop gingembre/citronnelle, glace vanille
- Mille feuilles inversé aux pralins et cacahuètes caramélisés
- Crème brûlée à la vanille
- Café gourmand
- Tiramisu au Nutella

29€

Formule Rôtisserie

- 1 ENTRECÔTE de BŒUF (*race normande - 300g*)
- 1 verre de Côtes du Rhône
- 1 dessert (*à choisir à la carte*)

Formule P'tit Rôtisseur

10€
< 12 ans

- Steak haché ou Mini Burger ou Filets de poulet panés / frites
- Glaces au choix (*2 boules*) ou Churros au Nutella
- Boisson (*jus de fruit; soda; sirop à l'eau*)