



CARTE

RESTAURANT GOURMAND

Une cuisine généreuse dans un cadre soigné.



ENTRÉES

- Entrée du jour selon suggestion de la cheffe (Sauf week-end et jours fériés) 10€
- Camembert rôti et charcuterie 13€
- Drapé de saumon fumé maison, sauce aioli 15€
- Foie gras de canard, chutney de figues (suppl. menu 3€) 18€
- Oeufs cocotte à la crème de Neufchâtel 14€
- Huîtres de Saint-Vaast-la-Hougue n°3 6 pièces - 9.50€
- (suppl. menu 5€) 12 pièces - 17€
- Velouté de saison de la Ferme du Prieuré 12€
- Escargots de la Ferme de La Broche 6 pièces - 9.50€
- (suppl. menu 5€) 12 pièces - 17€

PLATS

- Plat du jour selon suggestion de la cheffe (Sauf week-end et jours fériés) 20€
- Daurade entière grillée 22€
- Filet de bar, sauce vierge 22€
- Brochette de noix de Saint Jacques & crevettes, beurre vanillé 27€
- (suppl. menu 5€)
- Filet de boeuf français grillé, sauce béarnaise (suppl. menu 5€) 27€
- Origine / Naissance / Élevage / Abattage : France
- Bavette d'Aloyau française, sauce poivre 22€
- Origine / Naissance / Élevage / Abattage : France
- Côte de cochon, sauce moutarde à l'ancienne 21€
- Souris d'agneau, sauce au thym 22€
- Camembert végétarien (Demi camembert / crudités / croûtons aillés) 20€

GARNITURES : gratin de pommes de terre & légumes de saison

FROMAGES ET DESSERTS

(Nous vous suggérons de commander en début de repas pour moins d'attente)

- Trilogie de fromages Normands, mesclun et fruits secs 8€
- Glaces et sorbets artisanaux de la Ferme de Riault à Noyers 2 boules 6€
- 3 boules (suppl. menu 2.50€) 8€
- Glaces : vanille, caramel, Grand Marnier, pistache, chocolat, rhum-raisin, noix de coco
- Sorbets : fruits des bois, pomme, citron vert
- Dessert du jour (sauf week-end et jours fériés) 8€
- Douillon Normand (Pomme cuite et caramélisée dans une pâte feuilletée) (25mn de cuisson) 8€
- Coupe Limoncello (Sorbet citron / Limoncello / citron jaune confit) 8€
- Tiramisu 8€
- Coulant au chocolat (15mn de cuisson) 8€
- Soufflet glacé au Grand Marnier et fruits confits 8€
- Café ou Thé gourmand (suppl. menu 3€) 11€

MENU ENFANT 11.50€

Plat et dessert

- Steak haché de boeuf, frites ou Filet de poisson du mois, frites (Légumes sur demande)
- Muffin chocolat
- ou 2 boules de glace au choix (Vanille, fruits des bois, chocolat)

Producteurs locaux :
La Ferme de l'Ecoufle, La Ferme de la Broche, La Ferme de Riault, La Ferme de la Sente aux Ânes, La Ferme du Prieuré
Brasserie De Sutter, La Ferme des Ruelles, La Ferme des Noés
Prix nets service compris - Liste des allergènes disponible en réception

HORAIRES

7 h

à

21 h 30

MENU

Entrée/Plat ou Plat/Dessert - 26€ ou Entrée/Plat/Dessert - 32€
(Choix des mets dans la carte)

FORMULE BUSINESS 20.50€

Valable uniquement le midi
Hors week-end et jours fériés

- Entrée du jour
- Plat du jour et dessert du jour
- Selon suggestion de la cheffe

ASSIETTE À PARTAGER 15€

Ardoise de charcuterie ou Camembert & charcuterie ou fromage & charcuterie

CÔTE DE BOEUF À PARTAGER 68€

(prix pour 2 personnes)
Origine / Naissance / Élevage / Abattage : France

APÉRITIFS

- Coupe de champagne Mercier 13 cl 11.50€
- Kir au vin blanc 13 cl 4€
- cassis, framboise, mûre ou pêche
- Pétillant Normand de La Ferme Des Noés 13 cl 4.50€
- Kir Royal 13 cl 12€
- cassis, framboise, mûre ou pêche
- Américano 6 cl 9.50€
- Ricard / Pastis 3 cl 6€
- Campari 5 cl 6€
- Suze 5 cl 6€
- Apéritif Normand de La Ferme Des Ruelles 5 cl 6€
- Porto rouge ou blanc 5 cl 6€
- Muscat de Rivesaltes 5 cl 6€
- Martini Bianco ou Rosso 5 cl 6€
- Spritz 15 cl 9.50€
- Mojito original 20 cl 9.50€
- Mojito Royal (pétillant) 20 cl 11€

EAUX MINÉRALES

- Vittel / San Pellegrino 50 cl 100 cl 5€ 6.50€

WHISKYS

- J/B 4 cl 7.50€
- Chivas / Jack Daniels / Jameson 4 cl 9.50€
- Glenfiddish / Four Roses / Bushmills / Cardhu 4 cl 11€

SODAS

- Coca Cola, Coca zéro, diablo 33 cl 5.40€
- Ice Tea, Orangina, Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes 25 cl 5.40€

LA PRESSION DU MOMENT

- Pelforth blonde 25 cl 50 cl 4€ 7€
- Monaco 4.50€ 8€

BIÈRE DE NOTRE RÉGION À LA PRESSION BRASSERIE DE SUTTER

- La Folle Furieux blonde 25 cl 50 cl 4.50€ 8€
- La Givrée (blanche) 4.80€ 8.50€

BIÈRE EN BOUTEILLE

- La Sombre Folle brune 33 cl 6.50€
- La Fruit Des Bois 33 cl 6.50€
- À la COOL (Sans alcool) 33 cl 6.50€

LES VINS ROUGES

- LE VAL DE LOIRE 37.5 cl 75 cl
- Saumur Champigny - Les Valengenet 17€ 27€
- Saint-Nicolas de Bourgueil - Domaine les Pins 18.50€ 29€
- LA BOURGOGNE & LE BEAUJOLAIS
- Brouilly Fleurs - G. Duboeuf 25€ 45€
- Chiroubles - Jean Loron - 43€
- Pinot Noir - Montvallon 38€ 48€
- Mercurey - Les Bois De l'Allier - 62€
- Méranges 1er Cru - Les Clos Roussots - 98€
- LA VALLÉE DU RHÔNE
- Côtes du Rhône - Guigal 20€ 35€
- Crozes Hermitage - Domaine Des Remizières - 49€
- LE BORDELAIS
- Côtes de Blaye - Château Gardut Haut Cluzeau 17.50€ 28€
- Lussac Saint-Émilion - Château Taureau 22.50€ 38€
- Mouton Cadet - Barron de Rotschild 26€ 45€
- Pessac Leognan - Château "L" de La Louvière - 58€
- Margaux - Sirène de Giscours - 110€
- Saint-Julien - Sarget de Gruaud Larose - 98€
- LANGUEDOC ROUSSILLON
- Pic Saint-Loup - Saint Hubert - 37€
- ALSACE
- Pinot noir - Wolberger - 38€

LES VINS BLANCS

- LA BOURGOGNE 37.5 cl 75 cl
- Macon - Les Emalières 23.50€ 40€
- Chablis - La Chablisienne 30€ 53€
- Chablis - 1er Cru - La Chablisienne - 80€
- Pouilly Fuisse - 1er Cru - Château de Beauregard AOP - 85€
- L'ALSACE
- Riesling - Wolfberger - 30€
- Pinot Gris - Wolfberger - 39€
- Gewurztraminer - Wolfberger - 43€
- LES CÔTES DE GASCOGNE
- Gros Manseng - Sauvignon Brumont - 28€
- LE VAL DE LOIRE
- Les Donelières - Muscadet 28€
- Sancerre - Joseph Mellot 53€
- Coteaux du Layon 45€

LES VINS ROSÉS

- LA PROVENCE 37.5 cl 75 cl
- Valadas 17€ 28€
- La Vie en Rose - Château Roubine - 38€
- "M" de Minuty - Côtes de Provence AOC - 49€
- LE LANGUEDOC ROUSSILLON
- Gris Blanc - Gérard Bertrand IGP - 26€

LES VINS AU VERRE

- BLANCS 10cl
- Chablis - La Chablisienne (Sec) 8.50€
- Gewurztraminer d'Alsace (Sec légèrement moelleux) 7€
- Coteaux du Layon (Moelleux) 7€
- ROUGES
- Saint Nicolas de Bourgueil 6.50€
- Côtes de Blaye - Château Gardut Haut Cluzeau 7€
- Crozes Hermitage 8.50€
- Vin du mois - Choix du sommelier 6€
- ROSÉS
- Gris blanc 6.50€

LES CHAMPAGNES

- Champagne Mercier 72€
- Moët & Chandon Impérial Brut 99€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération