

CUISINE
LOCALE

depuis 2023

MENU

CARTE RESTAURANT

HORAIRES
D'OUVERTURES

12:00 - 13:30

19:00 - 21:00

A PARTAGER

PLANCHE MER

Accras de poisson, Crevettes,
Rillettes maison,
Wraps saumon fumé

6€/pers

PLANCHE TERRE

Filet mignon,
Tapenade du moment,
Arancini, Jambon de pays

7€/pers

PLANCHE MIXTE

Filet mignon, Accras de
poisson, Crevettes, Rillettes,
Tapenade, Arancini,
Wraps saumon fumé

9€/pers

PLANCHE FROMAGE &
CHARCUTERIE

Assortiment local et de saison

9€/pers



BIÈRES & CIDRES

JUPILER BLONDE 25 cl 4€
Pression 50 cl 7€LEFFE RUBY 25 cl 4€
Pression 50 cl 7€BIÈRE BOUTEILLE 33cl 6€
"LA QUART'OUCHE"
Triple, Ipa ou Blanche♥ BIÈRE BOUTEILLE 33 cl 6€
"LES 2 AMANTS"
Blanche curcuma RITA,
Ambrée ROBERT

CIDRE FERMIER 75 cl 12€

CIDRE FERMIER 37,5 cl 7€

CIDRE FERMIER 18 cl 4€
Verre

VINS AU VERRE 12cl

CHABLIS AOP
CHÂT. DE MALIGNY
(Blanc) 10€VIOGNIER IGP
LES JAMELLES
(Blanc) 6€CÔTEAUX DU LAYON AOC
DUMNACUS
(Blanc moelleux) 7€MEDOC AOC
CHÂT. HAUT BARRAIL
(Rouge) 8€♥ GAMAY NOIR AOP
JEAN LORON
(Rouge) 7€CÔTE DE PROVENCE AOP
DOM DE GRANDPRÉ
(Rosé) 7€

COCKTAILS

MOJITO 20 cl 11€

AMERICANO 12 cl 9€

♥ L'AUTHENTIQUE 20 cl 11€
Gin, liqueur de Chambord,
limonade, jus de pomme, citronCHAMP'O'GIN 20 cl 12€
Gin, jus d'orange, grenadine,
champagnePINKY RHUM 20 cl 11€
Rhum blanc, sirop framboise,
tonic hysopeL'EMBUSCADE DE CAEN 20 cl 11€
Vin blanc, calva, grenadine,
jus de citron, bière blondePOMM'IL FAUT (sans alcool) 20cl 8€
Jus de pomme, sirop de framboise,
limonade

EAUX

EVIAN 100 cl 6€

1/2 EVIAN 50 cl 4€

BADOIT 100 cl 6€

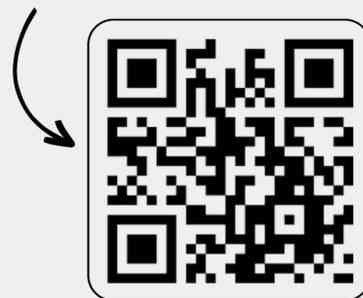
1/2 BADOIT 50 cl 4€

1/2 PERRIER 50cl 5€

BOISSONS FRAICHES

♥ JUS DE FRUITS 25 cl 6€
Pomme, Orange, Tomate...SODA HYSOPE BIO 20 cl 4,5€
Tonic, Ginger BeerMEUH SODA BIO 27,5 cl 5€
Cola, limonade, pomme

VOIR LA CARTE EN LIGNE



LES ENTRÉES

♥ HUITRES DE SAINT VAAST LA HOUGUE PAIN DE SEIGLE MAISON 6 / 9 / 12 pièces	11/16/20€
TERRINE DE CAMPAGNE, CONFIT D'OIGNONS, SALADE	7,5€
ŒUF COCOTTE DE LA VESPIÈRE ET CRÈME DE CAMEMBERT	8€
CARPACCIO DE ST JACQUES DE NORMANDIE AUX AGRUMES	12€
FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS AU CHUTNEY DU MOMENT, BRIOCHE	18€
ESCARGOTS DE LA FERME DU GALIOT, CRÈME D'AIL, CROÛTONS	10€



LES CLASSIQUES

TÊTE DE VEAU, CAROTTES ET POIREAUX, SAUCE GRIBICHE	14,5€
BOEUF BOURGUIGNON, POMMES DE TERRE FONDANTES	16€
COCOTTE DE LA MER, SAUCE AU CIDRE, RISOTTO AUX HERBES FRAICHES	16€



LES PLATS

PIÈCE DE BŒUF, CURRY DE LÉGUMES OU FRITES SALADE (SAUCE CAMEMBERT OU POIVRE)	18€
TARTARE DE BŒUF, CÂPRES ET CORNICHONS, FRITES SALADE	17,5€
PAVÉ DE VEAU AUX MORILLES, GRATIN DE POMME DE TERRE, CAROTTE CONFITE	24€
♥ SUPRÊME DE POULET FERMIER SAUCE VALLÉE D'AUGE, POMMES DE TERRE FONDANTES	15,5€
EGLEFIN, ENDIVE CARAMÉLISÉE, CAROTTE CONFITE, RÉDUCTION DE BANYULS	16€
DOS DE HADDOCK, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À LA CIBOULETTE, BEURRE NOISETTE ET CRÈME	18€
ESCALOPE DE SAUMON À L'OSEILLE, TAGLIATELLES FRAICHES	17,5€
✓ CURRY DE LÉGUMES AUX POIS CHICHES, RIZ PILAF	14€

LES MENUS

MENU DÉJEUNER
du mercredi au vendredi (hors jour férié)
midi uniquement - à l'ardoise

entrée/plat - plat/dessert 18€

entrée/plat/dessert 22€

MENU ENFANT 15€

Steak haché ou poisson
du moment + frites

Fondant chocolat ou glace



NOTRE FORMULE

entrée/plat/dessert

30€

TERRINE DE CAMPAGNE, CONFIT D'OIGNONS,
SALADE

ou

ŒUF COCOTTE DE LA VESPIÈRE ET CRÈME DE
CAMEMBERT

ou

6 HUITRES DE SAINT VAAST LA HOUGUE N°3
PAIN DE SEIGLE MAISON

SUPRÊME DE POULET FERMIER SAUCE VALLÉE
D'AUGE, POMMES DE TERRE FONDANTES

ou

BOEUF BOURGUIGNON, POMMES DE TERRE
FONDANTES

ou

EGLEFIN, ENDIVE CARAMÉLISÉE, CAROTTE CONFITE,
RÉDUCTION DE BANYULS

DESSERT AU CHOIX À LA CARTE

LES DESSERTS



BABA AU CALVADOS,
CHANTILLY AU MASCARPONE 10€

RIZ AU LAIT,
COULIS FRUITS EXOTIQUES 8€

BRIOCHE PERDUE, CARAMEL
LAITIER ET GLACÉ VANILLE 9€

♥ TARTE TATIN ET CRÈME CRUE 9€

PARIS BREST 10€

♥ ASSIETTE DE FROMAGES LOCAUX



DIGESTIFS

♥ CALVADOS ROLLON HORS D'AGE	4 cl	8€
COGNAC	4 cl	10€
ARMAGNAC	4 cl	10€
EAUX DE VIE Mirabelle, Framboise, Poire	4 cl	8€
GET 27/31	4 cl	8€
NUAGE (crème de calva) 18%	4 cl	6,5€
CASSIS AU CALVADOS 20%	4 cl	6,5€
PÊCHE-ABRICOT AU CALVA 22%	4 cl	6,5€
POIRE AU CALVADOS 30%	4 cl	6,5€



BOISSONS CHAUDES

RISTRETTO	2€
EXPRESSO, DÉCA	2,5€
CAFÉ LONG, DÉCA	3€
THÉ (au choix)	3,5€
INFUSIONS (au choix)	3,5€

SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ



ZOOM SUR NOS PARTENAIRES



VINCENT FOURNIER
Ferme de la vespière
Oeufs plein air
Orbec



STEPHANE BONAILLIE
La p'tite ferme de St-Aubin
Safran
Mesnil-en-Ouche



JEAN-PIERRE NORDET
Le Ferme du Galiot
Escargots
Saint-Martin-Saint-Firmin



PATRICIA ROCHER
Maison Marie-Rocher
Fromagerie
Rouffigny-Villedieu

A VOUS DE JOUER

6			4					
4		8		1	6			7
	9	1	2					
						3	8	
3		7				5		9
	5	2						
					9	6	3	
9			7	6		2		4
					1			5

Grille Sudoku

T	C	C	I	C	T	E	G	R	U	O	C
N	A	Q	B	O	I	G	N	O	N	C	E
U	R	C	M	R	P	T	N	A	E	E	P
P	O	A	O	R	O	R	U	V	L	E	
C	T	H	U	V	R	C	T	O	S	E	F
E	T	N	C	V	A	I	O	I	N	R	T
R	E	P	I	N	A	R	D	L	A	I	E
I	A	O	A	L	A	A	C	I	I	H	R
S	P	N	I	N	R	H	S	O	C	J	O
E	A	A	G	U	R	E	T	A	T	A	P
S	P	E	R	S	I	L	M	E	L	O	N
S	I	O	P	E	C	H	E	X	I	O	N

Mots mêlés "Fruits et légumes"

Mon premier est désabusé
Mon deuxième s'arrêta brusquement
Mon troisième est la moitié d'un quart
Mon quatrième s'active pas



--	--	--	--

Mon tout est un théâtre italien

Charade

CARTE DES BOISSONS

BIÈRES & CIDRES



	cl	€
JUPILER BLONDE (PRESSION)	25 50	4 7
LEFFE RUBY(PRESSION)	25 50	4 7
BIÈRE BOUTEILLE BRASSERIE "LA QUART'OUCHE" <i>Triple, IPA ou Blanche</i>	33	6
BIÈRE BOUTEILLE "LES DEUX AMANTS" <i>Blanche curcuma RITA, Ambrée ROBERT</i>	33	6
CIDRE FERMIER BRUT	75	12
CIDRE FERMIER BRUT	37,5	7
CIDRE FERMIER (VERRE)	18	4

VIN AU VERRE 12cl

	€
CHABLIS AOP (BLANC) CHÂT. DE MALIGNY J. DURUP	10
VIOGNIER IGP (BLANC) LES JAMELLES	6
CÔTEAUX DU LAYON AOC LES TERRIADES (BLANC MOELLEUX)	7
MEDOC AOC (ROUGE) CHÂTEAU HAUT BARRAIL	8
GAMAY NOIR AOP (ROUGE) JEAN LORON	7
CÔTE DE PROVENCE AOP (ROSÉ) DOM. DE GRANDPRÉ	7



APÉRITIFS

	cl	€
PUR MALT DE LA SEINE	4	7
WHISKY THOR BOYO NORMAND	4	7
BELLEVOYE FINITION SAUTERNE (FR)	4	8
BELLEVOYE FINITION GRAND CRU	4	8
BELLEVOYE EDITION TOURBÉ (FR)	4	9
POMMEAU	6	5
VERMOUTH ROYAL ROUGE/BLANC	8	6
RHUM BLANC FRANC-TIREUR BIO	4	8
RHUM AMBRÉ FRANC-TIREUR BIO	4	7
VODKA DE LA SEINE	4	7
GIN DE LA SEINE <i>sup tonic au choix +2€</i>	4	7
PASTIS DE LA SEINE	2	5
SUZE	4	5
CAMPARI	4	5
RICARD	2	5
MUSCAT DE RIVESALTES	5	5
BANYULS	8	5
COUPE DE CHAMPAGNE (THÉOPHILE)	10	11
KIR	12	8
KIR NORMAND (CIDRE)	12	6
KIR ROYAL <i>Cassis, Mûre, Framboise, Pêche</i>	12	12



EAUX

	cl	€
EVIAN	100	6
DEMI EVIAN	50	4
BADOIT	100	6
DEMI BADOIT	50	4
DEMI PERRIER	50	5



COCKTAILS

	cl	€
MOJITO	20	11
AMERICANO	12	9
L'AUTHENTIQUE	20	11
<i>Gin, liqueur de Chambord, limonade, jus de pomme, citron</i>		
CHAMP'O'GIN	20	12
<i>Gin, jus d'orange, grenadine, champagne</i>		
PINKY RHUM	20	11
<i>Rhum blanc, sirop framboise, tonic Hysope</i>		
GIN "POMMÉ"	20	11
<i>Gin, calva, jus de pomme, eau pétillante</i>		
RHUM'N ROCK	20	11
<i>Rhum ambré, crème cassis, ginger beer</i>		
L'EMBUSCADE DE CAEN	20	11
<i>Vin blanc, calva, grenadine, jus de citron, bière blonde</i>		



MOCKTAILS

	cl	€
VIRGIN MOJITO	20	9
COCKTAIL DE JUS DE FRUITS	20	8
POMM'IL'FAUT	20	8
<i>Jus de pomme, sirop de framboise, limonade</i>		
LIMORANGE	20	8
<i>Jus d'orange, grenadine, limonade</i>		
APPLE'PIK	20	9
<i>Jus de pomme, jus de citron, menthe fraîche, ginger beer</i>		



BOISSONS FRAICHES

	cl	€
MEUH COLA BIO	27,5	5
LIMEUHNADÉ BIO	27,5	5
POMMEUHNADÉ BIO	27,5	5
TONIC HYSOPE BIO	20	4,5
<i>Classic, Concombre</i>		
GINGER BEER HYSOPE BIO	20	5,5
DIABOLO	25	4,5
<i>Menthe, Citron, Cerise, Pêche, Grenadine, Framboise, Passion, Fraise</i>		
SIROP À L'EAU	25	2,5
ÇA VA TEA		
Thé blanc rhubarbe bio	33	5
Thé noir cassis bio	33	5
Thé vert menthe bio	33	5
JUS DE FRUIT L'ARBRE À JUS		
Jus de pomme	25	6
Jus de pomme-framboise	25	6
Jus de tomate	25	6
Jus d'orange	25	6
Nectar pêche de vigne	25	6
Nectar abricot	25	6



DIGESTIFS

	cl	€
CALVADOS ROLLON HORS D'ÂGE	4	8
COGNAC	4	10
ARMAGNAC	4	10
NUAGE (CRÈME DE CALVA) 18%	4	6,5
CASSIS AU CALVADOS 20%	4	6,5
PÊCHE ABRICOT AU CALVA 22%	4	6,5
POIRE AU CALVADOS 30%	4	6,5
GET 27/31	4	8
EAUX DE VIE	4	8
<i>Mirabelle, Framboise, Poire</i>		



BOISSONS CHAUDES

RISTRETTO	2
EXPRESSO, DÉCA	2,5
CAFÉ LONG, DECA	3
THÉ (AU CHOIX)	3,5
INFUSION (AU CHOIX)	3,5



CARTE DES VINS



CHAMPAGNE

75cl 37,5cl

MAILLY GRAND CRU BRUT RÉSERVE	65	35
MAILLY GRAND CRU ROSÉ BRUT	80	
LOUIS ROEDERER COLLECTION 244	105	
THEOPHILE BRUT LOUIS ROEDERER	60	

Demandez conseil!



VIN BLANC

75cl 37,5cl

BOURGOGNE & BORDEAUX

ST AUBIN AOC EN VESVEAU PHILIPPE LE HARDI	85	
BOURGOGNE CÔTE D'OR AOP CLOS DE LA CHAISE DIEU P. LE HARDI	6	
CHABLIS AOP CHÂT. DE MALIGNY J. DURUP	65	35
CHABLIS AOP 1ER CRU FOURCHAUME CHÂT. DE MALIGNY J. DURUP	100	
BOURGOGNE ALIGOTÉ AOP MONTVALLON JEAN LORON	40	
CÔTES DE GASCOGNE IGP HORGELUS- SABLES FAUVES	25	
CHARDONNAY JEAN - J. LORON	30	

RHÔNE

CROZE HERMITAGE AOC JEAN LUC COLOMBO	45	
VIOGNIER IGP TERROIRS DU VENT JEAN LUC COLOMBO	40	
CONDRIEU AOP FAUGIER-GONNET	120	
CHARDONNAY VIOGNIER IGP ARROGANT FROG	25	

LOIRE

POUILLY FUMÉ AOC DOMAINE DE LADOUCETTE	55	35
SANCERRE AOC LES COMPTESSES PAUL THOMAS	50	30
QUINCY AOC DOMAINE LECOMTE	40	
CÔTEAUX DU LAYON AOC DUMNACUS (MOELLEUX)	35	

ALSACE

RIESLING AOC RÉSERVE FERNAND ENGEL 	38	
PINOT GRIS BESTHEIM AOC	35	

SUD OUEST

PAYS D'OC IGP TERRA OCCITANA-CHARDONNAY	28	
--	----	--

PROVENCE

ALPILLES IGP LES GAUDRES	28	
-----------------------------	----	--

VIN ROUGE

	75cl	37,5cl
BORDEAUX		
GRAVE AOC - PARCELLE N°1877 CHÂTEAU LA GRAVELIÈRE	50	
SAINT ESTEPHE AOC CHÂTEAU MARTIN	55	
LUSSAC SAINT EMILION AOC CHÂTEAU TAUREAU	50	28
MEDOC AOC CHÂTEAU HAUT BARRAIL C. GILLET	40	
BORDEAUX AOC CHÂTEAU CHARRON	20	12
BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS		
SANTENAY AOC "CLOS DE MALTE" LOUIS JADOT	60	
BOURGOGNE PINOT NOIR AOP VEILLES VIGNES P. LE HARDI	60	
HAUTES CÔTES DE NUITS AOC LES FOURNACHES N. BEAUNAY	50	
MOULIN À VENT AOC CHÂTEAU DES JACQUES L. JADOT	60	35
GAMAY NOIR AOP JEAN LORON	30	
SAINT AMOUR AOP CLOS DES BILLARD J. LORON	45	30
RHÔNE		
CÔTE DE RHÔNE VILLAGE AOP BOIS DES MOINES CHÂT. GIGOGNAN	55	
BEAUMES DE VENISE AOC CUVÉE LA TREILLE DOM. DES GARANCES 	40	
CROZE HERMITAGE AOC JEAN LUC COLOMBO	50	
COTES DU RHÔNE ARMOIRIES	22	15
LOIRE		
SANCERRE ROUGE AOC PAUL THOMAS	48	25
GAMAY AOC DOMAINE DE LA ROCHETTE	30	
SAUMUR CHAMPIGNY AOP DOM. DU BOURG NEUF V. VIGNES	38	
SUD EST & SUD OUEST		
L'AYAL MONTPEYROUX AOP	35	
CÔTE DE GASCOGNE IGP LE PETIT GASCOÛN	20	
LANGUEDOC AOP GLOUGLOU DES GOURGOULES 	30	
COSTIÈRES DE NÎMES AOP MOULIN BAGUET - CHÂT. ST BÉNÉZET	20	

VIN ROSÉ

	75cl	37,5cl
CÉVENNES IGP SAINT MAURICE CLIMAT BIO 	40	
LANGUEDOC AOP COL DU VENT	25	
L'INFINI DOMAINE DU PARADIS IGP JONQUÈRES D'ORIOLA	20	
CÔTE DE PROVENCE AOP DOMAINE GRANDPRÉ	30	20
BANDOL AOC CHÂTEAU DE FONT VIVE	45	
GAMAY ROSÉ IGP JEAN - J. LORON	30	

VIN AU VERRE*



	12cl
CHABLIS AOP (BLANC) CHÂT. DE MALIGNY J. DURUP	10
VIOGNIER IGP (BLANC) LES JAMELLES	6
CÔTEAUX DU LAYON AOC DUMNACUS (BLANC MOELLEUX)	7
MEDOC AOC (ROUGE) CHÂTEAU HAUT BARRAIL	8
GAMAY NOIR AOP (ROUGE) JEAN LORON	7
CÔTE DE PROVENCE AOP (ROSÉ) DOM. DE GRANDPRÉ	7