

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, Saumon  
fumé, Rillettes de poisson,  
Maquereau au poivre

6€/pers

## PLANCHE TERRE

Filet mignon, Tapenade du  
moment, Jambon de pays,  
Terrine de campagne

7€/pers

## PLANCHE MIXTE

Filet mignon, Accras de  
poisson, Saumon fumé,  
Rillettes, Tapenade, Terrine,  
Maquereau au poivre

9€/pers

PLANCHE FROMAGE &  
CHARCUTERIE

Assortiment local et de saison

9€/pers



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

## 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 blondePOMMIL 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, Tomato...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, ASPERGES VERTES ET SAUMON FUMÉ	9,5€
SAUMON CUIT BASSE TEMPÉRATURE, CRÈME AUX HERBES, GAUFRE ÉCHALOTE	12€
FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS AU CHUTNEY DU MOMENT, BRIOCHE	18€
CASSOLETTE D'ESCARGOTS DE LA FERME DU GALIOT, CRÈME DE PERSIL ET AIL, CROÛTONS	10€



## LES CLASSIQUES

ROGNONS DE VEAU SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE	16€
NAVARIN D'AGNEAU, LÉGUMES PRINTANIER	18€
COCOTTE DE LA MER, FAÇON BOUILLABAISSE, POMMES DE TERRE FONDANTES	16€



## LES PLATS

PIÈCE DE BŒUF, LÉGUMES DE PRINTEMPS OU FRITES SALADE (SAUCE CAMEMBERT OU POIVRE)	18€
TARTARE DE BŒUF, CÂPRES ET CORNICHONS, FRITES SALADE	17,5€
CÔTE DE VEAU AUX MORILLES, ASPERGES BLANCHES, GRATIN DE POMME DE TERRE	24€
♥ CUISSE DE CANARD CONFITE DE LA FERME DE LA HOUSAYE, BALSAMIQUE ET PDT SAUTÉES	16€
EGLEFIN, ENDIVES CARAMÉLISÉES, CAROTTE CONFITE, RÉDUCTION DE BANYULS	17€
TURBOT, FONDUE D'ÉPINARDS, FRITES ET SAUCE BÉARNAISE	26€
TAGLIATELLES FRAICHES AUX COQUES, HERBES FRAICHES	16€
✓ TAGLIATELLES AUX ASPERGES VERTES, PESTO DE FANES DE RADIS, COPEAUX DE TOMME DE NORMANDIE	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

Steak haché ou poisson  
du moment + frites

15€

Fondant chocolat ou glace



## NOTRE FORMULE

### entrée/plat/dessert

30€

TERRINE DE CAMPAGNE, CONFIT D'OIGNONS,  
SALADE

ou

ŒUF COCOTTE DE LA VESPIÈRE, ASPERGES VERTES  
ET SAUMON FUMÉ

ou

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

CUISSE DE CANARD CONFITE, BALSAMIQUE ET  
POMMES DE TERRE SAUTÉES

ou

ÉGLEFIN, ENDIVES CARAMÉLISÉES, CAROTTE  
CONFITE, RÉDUCTION DE BANYULS

ou

TAGLIATELLES AUX ASPERGES VERTES, PESTO DE  
FANES DE RADIS, COPEAUX DE TOMME DE  
NORMANDIE

DESSERT AU CHOIX À LA CARTE

## LES DESSERTS



PROFITEROLES, GLACE  
VANILLE & CHOCOLAT CHAUD 10€

MILLE-FEUILLES, CRÈME  
VANILLE DE LA RÉUNION 10€

BRIOCHE PERDUE, CARAMEL  
LAITIER ET GLACE VANILLE 9€

♥ CHARLOTTE AUX FRAISES 10€

RIZ AU LAIT, COULIS FRUITS  
ROUGES OU CARAMEL 8€

♥ 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



FRANCK LAVIGNE  
Ferme de la Houssaye  
Foie gras et Volailles  
Epaignes



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



PATRICIA ROCHER  
Maison Marie-Rocher  
Fromagerie  
Rouffigny-Villedieu

## A VOUS DE JOUER

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

Grille Sudoku

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

Mots mêlés "Villes de Provence"

Retrouvez les titres de certains albums de Tintin qui se sont cachés derrière leurs anagrammes.

- 1) LOIN RELIÉ >
- 2) L'USUEL BOLET >
- 3) UNION COGITANT >
- 4) AILES RECOLLÉES >
- 5) SELON LA FORFAITURE >
- 6) SUR LE HAMAC NEURONAL >
- 7) LE PORC SIGNE AU HASARD >