

CUISINE
LOCALE

depuis 2023

MENU

CARTE RESTAURANT

HORAIRES
D'OUVERTURES

12:00 - 13:30

19:00 - 21:00

A PARTAGER

PLANCHE FROMAGE 8€/pers
Assortiment de fromages locaux

PLANCHE CHARCUTERIE 9€/pers
Assortiment de charcuteries locales et Françaises

PLANCHE FROMAGE & CHARCUTERIE 9€/pers
Assortiment local et de saison



BIÈRES & CIDRES

JUPILER BLONDE 25 cl 4€
Pression 50 cl 7€

LEFFE RUBY 25 cl 4€
Pression 50 cl 7€

BIÈRE BOUTEILLE BIO 33cl 6€
"LES 2 AMANTS"
Blanche curcuma RITA,
Blanche concombre THERESE,
♥ Ambrée ROBERT,
American Pale Ale REGIS,
Rye IPA MARCEL,
Sans Alcool LILI

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 DOM. DES BOHUES (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, citron

CHAMP'O'GIN 20 cl 12€
Gin, jus d'orange, grenadine, champagne

PINKY RHUM 20 cl 11€
Rhum blanc, sirop framboise, tonic hysope

L'EMBUSCADE DE CAEN 20 cl 11€
Vin blanc, calva, grenadine, jus de citron, bière blonde

POMMIL 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

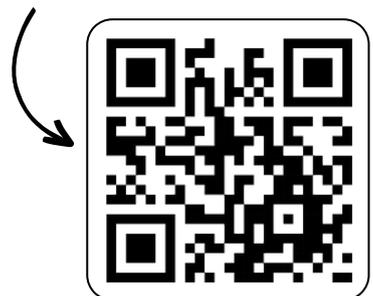


JUS DE FRUITS 25 cl 6€
Pomme, Orange, Tomate...

♥ SODA HYSOPE BIO 20 cl 4,5€
Tonic, Ginger Beer...

COCA COLA/ZERO 33 cl 4,5€

VOIR LA CARTE EN LIGNE



LES ENTRÉES

REMOULADE DE CÉLERI, CREVETTES, JULIENNE DE POMME GRANNY, VINAIGRETTE CURRY	7,5€
FOIE GRAS FRANÇAIS, POMME, POIRE ET NOIX	14€
♥ ŒUF COCOTTE DE LA VESPIÈRE AUX ASPERGES	9,5€
ASSIETTE DE TROIS SAUMONS, BLINIS MAISON ET CRÈME CITRON	11€
GOUJONETTE DE POISSON, SAUCE TARTARE MAISON	10€
AUMONNIÈRE DE POMME, ANDOUILLE ET CAMEMBERT, ROQUETTE	9,5€



LES INCONTOURNABLES

COCOTTE DE POISSON (POISSON DU MARCHÉ, SAUCE SAFRANÉE, RISOTTO D'ASPERGES)	18€
AGNEAU DE 7H (HARICOTS COCO TOMATÉS)	16€
ANDOUILLETTE (POMME DE TERRE GRENAILLE, OIGNON)	14€



LES PLATS

PIÈCE DE BŒUF, LÉGUMES DU MOMENT OU FRITES SALADE (SAUCE CAMEMBERT OU POIVRE)	19€
TARTARE DE BŒUF, FRITES SALADE	16€
CUISSE DE CANARD AUX OLIVES, NAVET CONFIT AU MIEL	18€
♥ TOMAHAWK DE PORC, ENDIVES BRAISÉES, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE	17,5€
ESCALOPE DE VEAU À LA TOMME DE NORMANDIE, LINGUINE	20€
AILE DE RAIE, PATATE DOUCE AU GINGEMBRE	19€
PAVÉ DE SANDRE, TIAN DE LÉGUMES GRATINÉ À LA MOZZARELLA	21€
♻️ LINGUINE, LÉGUMES DE SAISON, SAUCE TOMATE	14€

LES MENUS

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

entrée/plat - plat/dessert 18€

entrée/plat/dessert 22€

entrée/plat/dessert/boisson 25€

MENU ENFANT 15€

filet de poulet ou poisson
du moment + frites

Moelleux chocolat ou glace



NOTRE FORMULE

entrée/plat/dessert

REMOULADE DE CÉLERI, CREVETTES, JULIENNE DE
POMME GRANNY, VINAIGRETTE CURRY

OU

ŒUF COCOTTE DE LA VESPIÈRE AUX ASPERGES

OU

AUMONIERE DE POMME, ANDOUILLE ET
CAMEMBERT, ROQUETTE

29.5€

TOMAHAWK DE PORC, ENDIVES BRAISÉES, ÉCRASÉ
DE POMME DE TERRE

ou

CUISSE DE CANARD AUX OLIVES, NAVET CONFIT AU
MIEL

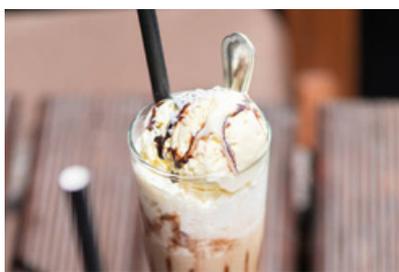
OU

AILE DE RAIE, PATATE DOUCE AU GINGEMBRE

DESSERT AU CHOIX À LA CARTE

(CAFÉ GOURMAND SUPPLÉMENT 2,5€)

LES DESSERTS



LE VÉRITABLE CAFÉ LIÉGOIS 8€

DÉLICE AU CHOCOLAT 9€

DOUCEUR FROMAGE BLANC,
DACQUOISE ET NOIX 8€

SABLÉ BRETON, CRÈME
CITRON, FRAMBOISES FRAICHES 9€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 12,5€

ASSIETTE DE FROMAGES LOCAUX



9€

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€



SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ



BOISSONS CHAUDES

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

