

MENU

CARTE RESTAURANT

HORAIRES D'OUVERTURES

> 12:00 - 13:30 19:00 - 21:00

POUR COMMENCER....

LES PLANCHES



FROMAGE LOCAUX - 9€/pers.

CHARCUTERIES - 9€/pers.

PLANCHE MIXTE - 9€/pers. Fromage & Charcuteries

VINS AU VERRE 12cl

CHABLIS AOP - 10€ Château de Maligny

VIOGNIER IGP - 6€ Les Jamelles

CÔTEAUX DE LAYON - 7€ Domaine des Bohues MEDOC AOC - 8€ Château Haut-Barrail

GAMAY NOIR AOP - 7 € Jean Loron

. CÂME DE DE OLIENIA

CÔTE DE PROVENCE - 7€ Domaine de Grandpré

BIÈRES

PRESSION Jupiler Blonde 25cl - 4€ / 50cl - 7€

PRESSION Leffe Ruby 25cl - 4€ / 5ocl - 7€

LES 2 AMANTS Bouteille 33cl - 5€

Blanche curcuma RITA Rosé hibiscus NADJA Blonde de soif MATHILDE American Pale Ale REGIS Rye IPA MARCEL Fruits rouges MIREILLE Ambrée JOSETTE Sans Alccol LILI

COCKTAILS 20cl



MOJITO - 11 €

AMERICANO - 9 €

L'AUTHENTIQUE - 11 € Gin, liqueur de Chambord, limonade, jus de pomme, citron

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

PINKY RHUM - 11 € Rhum blanc, sirop framboise, tonic hysope

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

RHUM'N ROCK - 11€ Rhum ambré, crème de cassis, ginger heer

CIDRE & CHAMPAGNE!

CIDRE FERMIER BRUT 75cl - 12 \in / Demi 37,5cl - 7 \in THÉOPHILE BRUT by ROEDERER 75cl - 60 \in LOUIS ROEDERER Collection 75cl - 110 \in MAILLY BRUT / bouteille 75cl - 65 \in / Demi 37,5 - 35 \in MAILLY BRUT ROSÉ / Bouteille 75cl - 80 \in

APÉRITIFS

WHISKY FRANÇAIS - 7 €

POMMEAU - 5 €

VERMOUTH ROYAL BLANC - 6 €

MARTINI ROUGE - 6 €

RHUM AMBRÉ - 7 €

VODKA DE LA SEINE - 7 €

GIN - 7 €

sup tonic au choix +2€

PASTIS 51 - 5 €

RICARD - 5 €

SUZE - 5 €

CAMPARI - 5 €

MUSCAT DE RIVESALTES - 5 €

BANYULS - 5 €

COUPE DE CHAMPAGNE - 11€

KIR - 8 €

KIR NORMAND (CIDRE) - 6 €

KIR ROYAL - 12 €

Cassis, Mûre, Framboise, Pêche

CIDRE BRUT - 4€ (verre)

NEWS !!! OUVERTURE DE L'HÔTEL



Prix nets en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES ENTRÉES

V	HUITRE DE SAINT VAAST LA HOUGUE PAIN DE SEIGLE MAISON 6 / 9 / 12 PIÈCES	11/16/20€
	TERRINE DE CANARD À L'ORANGE	8€
•	OEUF COCOTTE AUX CHAMPIGNONS	9,5€
	CASSOLETTE D'ESCARGOTS À LA CRÈME D'AIL, CROUTONS	п€
V	CAMEMBERT RÔTI, CROÛTONS	9€
	MOUSSELINE DE CRUSTACÉ, COULIS D'ÉTRILLES, BISCUIT PARMESAN	п€



LES INCONTOURNABLES

CURRY D'AGNEAU (RIZ MADRAS)	19€
BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE (RIZ PILAF)	16€
LASAGNE DE SAUMON ET ÉPINARD (SALADE)	14€



LES PLATS



	PIÈCE DE BŒUF, LÉGUMES DU MOMENT OU FRITES SALADE (SAUCE CAMEMBERT OU POIVRE)	19€
	TARTARE DE BOEUF, FRITES SALADE	16€
	BALLOTINE DE PINTADE FARCIE AUX CHAMPIGNONS, LENTILLES	19€
•	POITRINE DE PORCELET AU MIEL ET PIMENT D'ESPELETTE, GRATIN DE BUTTERNUT CAMEMBERT	18€
	SAINT JACQUES, SNACKÉES, POIREAUX BRAISÉS	22€
	FILET DE BAR, RISOTTO AUX CHAMPIGNONS	20€
	PAVÉ DE TRUITE, TOPINAMBOUR POÊLÉES ÉCHALOTE, CIBOULETTE	18€
V	RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET LÉGUMES	16€

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 filet de poulet ou poisson du moment + frites	15€

Moelleux chocolat ou glace



NOTRE FORMULE

entrée/plat/dessert

TERRINE DE CANARD À L'ORANGE OU OEUF COCOTTE AUX CHAMPIGNONS OU 6 HUITRE DE SAINT VAAST LA HOUGUE

BALLOTINE DE PINTADE FARCIE AUX CHAMPIGNONS, LENTILLES

ou POITRINE DE PORCELET AU MIEL ET PIMENT D'ESPELETTE, GRATIN BUTTERNUT CAMEMBERT OU PAVÉ DE TRUITE, TOPINANBOUR

DESSERT AU CHOIX À LA CARTE

(CAFÉ GOURMAND SUPPLÉMENT 2.5€)

LES DESSERTS



BAVAROIS AU CHOCOLAT	9€
CRUMBLE POMME RHUBARBE, GLACE VANILLE	8€
TERRINE DE POIRE AU VIN ROUGE, PRUNEAUX	9€
CRÈME BRULÉE CHOCOLAT, ORANGE	7.5€

12,5€

ASSIETTE DE FROMAGES LOCAUX

CAFÉ OU THÉ GOURMAND



DIGESTIFS

CALVADOS ROLLON HORS D'AGE	4 cl	8€
COGNAC	4 cl	ю€
GRAND MARNIER	4 cl	8€
EAUX DE VIE Mirabelle, Framboise, Poire	4 cl	8€
GET 27/31	4 cl	8€
CASSIS AU CALVADOS 20%	4 cl	6,5€
POIRE AU CALVADOS 30%	4 cl	6,5€
LIQUEUR DE CAFÉ	4 cl	6,5€
LIMONCELLO	4 cl	6,5€

BOISSONS CHAUDES









Prix nets en euros, service compris. Tos nos plats sont exclusivement préparés à base de produits frais et de saison.