

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 du moment

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 & 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€
DOM. DES BOHUES
(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, 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 DU MOMENT, CONFIT D'OIGNONS, SALADE	7,5€
ŒUF COCOTTE DE LA VESPIÈRE, CONCASSÉE DE TOMATE	9,5€
TARTARE DE SAUMON ET AVOCAT, ANETH	12€
MILLE FEUILLES DE LÉGUMES, MOZARELLA ET PISTOU	10€
CASSOLETTE D'ESCARGOTS DE LA FERME DU GALIOT, CRÈME DE PERSIL ET AIL, CROÛTONS	11€



LES SALADES

SALADE OCÉANE (SAUMON FUMÉ, AVOCAT, OEUF POCHÉ, SALADE VERTE)	18€
SALADE NIÇOISE (TOMATE, POIVRON, OEUF, ANCHOIS, OLIVES, HARICOTS VERTS)	16€
SALADE VÉGÉTARIENNE 	14€



LES PLATS

PIÈCE DE BŒUF, LÉGUMES VERTS OU FRITES SALADE (SAUCE CAMEMBERT OU POIVRE)	19€
TARTARE DE BŒUF, CÂPRES ET CORNICHONS, FRITES SALADE	17,5€
CÔTE DE VEAU AUX MORILLES, CAROTTE CONFITE, GRATIN DE POMME DE TERRE	24€
♥ TRAVERS DE PORC CARAMÉLISÉ, POMME DAUPHINE	19€
FOIE DE VEAU, BEURRE PERSILLÉ PURÉE DE POMME DE TERRE	16€
LIEU JAUNE, RATATOUILLE, SAUCE VIERGE AUX OLIVES	19€
DOS DE CABILLAUD, AUBERGINE CONFITE AU MIEL, JUS ÉPICÉ	22€
 PENNE AUX LÉGUMES ET A LA TOMATE FRAICHE	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 DU MOMENT, CONFIT D'OIGNONS, SALADE

ou
ŒUF COCOTTE DE LA VESPIÈRE, CONCASSÉE DE
TOMATE

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

TRAVERS DE PORC CARAMÉLISÉ, POMME DAUPHINE

ou
LIEU JAUNE, RATATOUILLE, SAUCE VIERGE AUX
OLIVES

ou
PENNE AUX LÉGUMES ET À LA TOMATE FRAICHE

DESSERT AU CHOIX À LA CARTE

(CAFÉ GOURMAND SUPPLÉMENT 2,5€)

LES DESSERTS



NOUGAT GLACÉ AU GRAND
MARNIER 10€

MARQUISE AU CHOCOLAT,
CRÈME PISTACHE 10€

SOUPE DE FRAISES ET FRUITS
ROUGES 9€

FLAN COCO, CAMEL 8€

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€



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

