

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

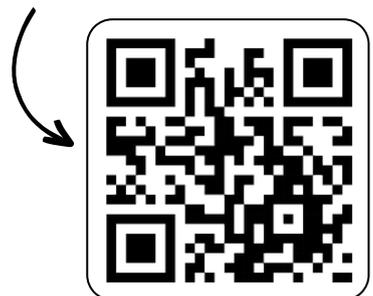


JUS DE FRUITS 25 cl 6€
Pomme, Orange, Tomate...

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

COCA COLA/ZERO 33 cl 4,5€

VOIR LA CARTE EN LIGNE



LES ENTRÉES

	MILLE FEUILLE DE TOMATE ET MOZZARELLA AU PISTOU	7,5€
	TERRINE DU MOMENT, OIGNON ROUGE CONFIT	9€
	VELOUTÉ DE PETIT POIS À LA MENTHE ET ŒUF POCHÉ	8,5€
	TARTARE DE SAUMON ET AVOCAT	11€
	TARTE OIGNONS ET TOMATES, SORBET POIVRON	9€
	SALADE DE HARICOT VERT ET ROQUETTE, HUILE DE NOIX, COPEAUX DE FOIE GRAS	9,5€



LES INCONTOURNABLES

BRANDADE DE POISSON (POISSON DU MARCHÉ, POMMES DE TERRE)	16€
SALADE CÉSAR (SALADE, POULET, CROUTONS, PARMESAN, SAUCE ANCHOIS)	16€
SALADE OCÉANE (SALADE, ŒUF POCHÉ, SAUMON, TOMATE)	18€



LES PLATS



PIÈCE DE BŒUF, LÉGUMES DU MOMENT OU FRITES SALADE (SAUCE CAMEMBERT OU POIVRE)	19€
TARTARE DE BOEUF, FRITES SALADE	16€
POULET AU CITRON, TAGLIATELLES DE LÉGUMES	19€
MAQUEREAUX SNAKÉS, COULIS DE POIVRONS, DUO DE COURGETTES	17,5€
 CUISSE DE GRENOUILLES EN PERSILLADES	20€
THON MARINÉ SÉSAME, CAVIAR D'AUBERGINES ET TOMATES CERISES CONFITES	20€
VITELLO TONNATO, FRITE, SALADE	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

MILLE FEUILLE DE TOMATE ET MOZZARELLA AU
PISTOU

OU

TERRINE DU MOMENT, OIGNON ROUGE CONFIT

OU

VELOUTÉ DE PETIT POIS À LA MENTHE ET ŒUF

POCHÉ

29.5€

PIÈCE DE BŒUF, LÉGUMES DU MOMENT OU FRITES
SALADE (SAUCE CAMEMBERT OU POIVRE)

ou

POULET AU CITRON, TAGLIATELLES DE LÉGUMES

OU

MAQUEREUX SNAKÉS, COULIS DE POIVRONS, DUO
DE COURGETTES

DESSERT AU CHOIX À LA CARTE

(CAFÉ GOURMAND SUPPLÉMENT 2.5€)

LES DESSERTS



♥ FRAISIER 9€

SOUPE DE PÊCHE AU THYN
CITRON ET SORBET PÊCHE DE
VIGNE 8€

BROWNIES CHOCOLAT
ET GLACE VANILLE 9€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 12,5€

COUPE DE GLACE (CAFÉ/
VANILLE /FRAISE/CHOCOLAT/
PISTACHE / CITRON / PÊCHE DE
VIGNE 2 BOULES 6€ / 3 BOULES 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 ou INFUSION (au choix)	3,5€

SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ

