

# NOS FORMULES



**Express**

**15€**

Faux- filet (200gr, origine UE)  
avec frites, salade, sauce poivres ou béarnaise  
Café

**Plat du jour**

**16.50€**

du lundi au vendredi midi



**Menu du Paris**

**23€**

**Entrées :**

Duo de saumon/ crevettes  
Ou  
Terrine de campagne (Traiteur Dachy)

**Plats :**

Filet de daurade, riz trois saveurs et salade verte  
Ou  
Viande du jour

**Desserts :**

Glaces 2 boules, parfums au choix  
Ou  
Crêpe au sucre  
Ou  
Dessert du jour



## NOS COCKTAILS

**Sans alcool :** 7.50€

**Titi Parisien 20cl** : jus d'abricot, jus d'ananas, jus d'orange, sirop de fraise

**Titi Normand 20cl** : jus de pomme, limonade, sirop de citron

**Virgin mojito 20cl** : sirop de mojito, menthe fraîche, limonade, citron vert



**Avec alcool :** 9€

**Kir Normand 15cl** : crème de pêche, calvados

**Spritz 20cl** : campari, vin blanc, limonade, tranche d'orange

**Americano 20cl** : gin, campari, Noilly pratt, martini rouge, tranche orange et citron

**Mojito 20cl** : rhum, sucre roux, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse

**Tequila Sunrise 20cl** : téquila, jus d'orange, sirop de grenadine

**Cuba libre 20cl** : quartiers de citron vert, sucre de canne, rhum blanc, coca

## NOS PLANCHES

**De Paris** : terrine de campagne créative, andouille de Vire, saucisson sec, saucisson à l'ail, camembert, livarot et Pont l'Evêque, cornichons, salade verte, beurre doux et demi-sel 18€

**De Normandie** : terrine de campagne créative, andouille de Vire, saucisson sec, saucisson à l'ail, salade verte, cornichons, beurre doux et demi-sel 11.50€

**De la mer** : crevettes roses, rilette de maquereau, de thon, saumon fumé maison, citron, mayonnaise maison, salade verte, beurre doux et demi-sel 19€

**De fromages Normands** : Camembert, Livarot, Pont l'Evêque, salade verte, beurre doux et demi-sel 8.50€

## NOS ENTREES

**Assiette de saumon, fumé par nos soins**, avec ses toasts et salade verte 18€

**Bouquet de crevettes roses**, 12 pièces avec sa mayonnaise maison et salade verte 13€



## NOS SALADES

<b>Campagnarde</b> : salade, jambon blanc, tomate, emmental, œufs	14.50€
<b>Chèvre chaud</b> : salade, tomate, œufs, crottin de chèvre, jambon blanc, toasts	16.50€

## NOS POKE BOWL

<b>Le Végétarien</b> : boulgour BIO, choux rouge, choux chinois, carottes râpées, avocat, tomates cerises et sauce sésame*	15€
<b>Le Poulet</b> : poulet mariné, boulgour BIO, choux rouge, choux chinois, carottes râpées, avocat et sauce sésame *	16€
<b>Le Saumon</b> : saumon frais mariné, boulgour BIO, choux rouge, choux chinois, carottes râpées, avocat et sauce sésame*	17.50€

\*si vous êtes allergique au sésame, nous pouvons vous proposer un autre assaisonnement.

## NOS MOULES

<b>Marinières (vin blanc, échalote, ciboulette)</b> + frites	15.50€
<b>Crème (vin blanc, échalote, crème, ciboulette)</b> + frites	16.50€

## NOS CROQUES FAIT MAISON

<b>Monsieur</b> (pain de mie, cheddar, jambon, emmental et mozzarella) avec frites et salade verte	12€
<b>Madame</b> (pain de mie, cheddar, jambon, emmental et mozzarella, oeuf) avec frites et salade verte	13€

Le menu  
enfant\*

11€

**Mini moules (crème ou marinière) frites ou steak haché grillé frites ou jambon blanc frites ou pâtes carbonara/ bolognaise + gourde de compote ou bâtonnet de glace**



\*pour les enfants de - 12ans

## NOS VIANDES

<b>Entrecôtes VBF 300gr :</b> ( <u>V</u> iande <u>B</u> ovine <u>F</u> rançaise) Avec frites et salade verte, sauce poivres ou béarnaise maison	23€
<b>Tartare de bœuf limousin 200gr :</b> Ciboulette, échalotes, câpres, cornichons, frites et salade verte	18€
<b>Hamburger maison :</b> Steak haché (Union Européenne) 180gr, cheddar, tomate, oignon rouge, cornichons, sauce burger, frites et salade verte	16.50€
<b>Steak à cheval 200gr :</b> Bœuf du Limousin avec œuf sur le plat	18.50€
<b>Côte de veau à la normande</b> (origine France, 250gr à 300gr) Avec son écrasé de pomme de terre et beurre noisette	24€

## NOS POISSONS

<b>Filet de daurade :</b> Purée de betteraves et son coulis de framboises à l'estragon	18€
<b>Fish and chips :</b> Beignet de dos de cabillaud avec frites et salade verte, sauce tartare maison	16€
<b>Tartare de saumon cru et fumé :</b> Ciboulette, câpres et échalotes avec frites, salade verte et toasts	18€

## NOS PATES

<b>Tagliatelles carbonara</b> et sa tuile parmesan (Pâtes fraîches, lardons, crème, œufs, parmesan)	15€
<b>Tagliatelles bolognaise</b> et sa tuile parmesan (Pâtes fraîches, bœuf, tomate, oignons, vin blanc, fromage)	16€



\*carte des allergènes disponible à la réception

## Nos crêpes maison\*

Sucre 3.50€

Sucre + citron 4.90€

Confiture de fraise ou d'abricot 4.90€

Beurre demi-sel + sucre 4.90€

Nutella 4.90€

Chocolat chaud maison 4.90€

Crème de marron 4.90€

Caramel 4.90€

Chantilly 4.90€



## Nos desserts fait maison\*

<b>Café gourmand</b> : boisson chaude avec ses petits desserts	9€
<b>Tarte tatin maison</b> , boule vanille avec sa pointe de chantilly	8€
<b>Moelleux chocolat maison</b> , boule vanille et pointe de chantilly maison	8€
<b>Parfait à la fraise</b> , mousse mascarpone, sablé breton, fraises et coulis de fruits rouges	8€
<b>Crème brûlée</b> à la vanille	8€

## Nos boules de glaces artisanales de Gérard Cabiron, Meilleur Ouvrier de France\*

1 boule 3.50€

2 boules 6.50€

3 boules 7.50€

### Parfums sorbets :

Cassis  
Citron vert  
Pomme  
Framboise

### Parfums crème glacées :

Vanille ou chocolat ou café ou menthe-chocolat  
Fraise ou framboise  
Caramel fleur de sel  
Pistache ou rhum- raisin ou Amarena

## Coupes glacées sans alcool

<b>Café de Paris</b> : 2 boules Cerise griotte+ 1 boule vanille, coulis fruits rouges et chantilly	8.50€
<b>Dame Blanche</b> : 3 boules vanille, coulis chocolat noir chaud maison et chantilly	8.50€
<b>Chocolat liégeois</b> : 2 boules chocolat, 1 boule vanille, coulis chocolat noir chaud maison et chantilly	8.50€
<b>Café liégeois</b> : 2 boules café, 1 boule vanille, coulis café, chantilly	8.50€
<b>Equinox</b> : 2 boules rhum raisin, 1 boule vanille et chantilly	8.50€
<b>Nostalgie</b> : 3 boules caramel beurre salé, sauce caramel beurre salé maison et chantilly	8.50€

## Coupes glacées avec alcool\*

<b>Colonel</b> : 2 boules citron vert, vodka* 4cl	9.5€
<b>Iceberg</b> : 1 boule chocolat, 1 boule chocolat menthe, peppermint*4cl	9.5€
<b>Normande</b> : 2 boules pommes, calvados*4cl	9.5€

\*Supplément chantilly ou crème 1.50€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé- les tarifs sont net ttc- service compris

## NOS EAUX

### Eaux en bouteilles

Evian	50cl	1L
San Pellegrino	4€	6€
	4.30€	6.50€

## NOS VINS

### Vins au verre 12cl :

#### Vins blancs :

VPC\* du Tarn blanc,  
**Sauvignon** Mauzac Château  
 Clément Termes **4.50€**  
**Sancerre blanc 6€**  
**Chablis 7€**

#### Vins rouges :

VPC\* du Tarn rouge, Syrah  
 Brauco Château Clément  
 Termes **4.50€**  
**Saint Nicolas de Bourgueil**  
**5€**  
**Côte de Blaye 5.50€**

#### Vins rosés :

VPC\* du Tarn rouge, Syrah  
 Brauco Château Clément  
 Termes **4.50€**  
**Love by Léoube 5.50€**  
**Bikini**, vin de France région  
 Bordelaise **4.50€**

### Pichets :

#### Vins blancs :

VPC\* du Tarn blanc, Sauvignon  
 Mauzac Château Clément  
 Termes  
**25cl à 6.50€**  
**50 cl à 11€**

#### Vins rouges :

VPC\* du Tarn rouge, Syrah  
 Brauco Château Clément  
 Termes  
**25cl à 6.50€**  
**50 cl à 11€**

#### Vins rosés :

VPC\* du Tarn rouge, Syrah  
 Brauco Château Clément  
 Termes  
**25cl à 6.50€**  
**50 cl à 11€**

### Nos bouteilles :

#### Vins blancs AOC 37.5cl 75cl

Touraine Sauvignon, Domaine du Rin du bois		22€
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, Domaine de Lepinay AB		24€
Sancerre Blanc, Domaine Tassin	17€	28€
Chablis Domaine de Vauroux	21€	36€

#### Vins rouges AOC

	<b>37.5cl</b>	<b>75cl</b>
Blaye rouge Côte de Bordeaux, Château Frédignac Cuvée Terroir AB		25€
Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine Damien Lorieux		25€
Sancerre rouge, Domaine Tassin	17€	28€

#### Vins rosés

	<b>37.5cl</b>	<b>75cl</b>
AOC Provence Love By Léoube, Château Léoube AB		25€
Bikini, vin de France de la région Bordelaise		20€

#### Cidre artisanal BIO de Normandie Les Vergers de Ducy

	<b>25cl</b>	<b>75cl</b>
	5.50€	15€

#### Champagne

	<b>12cl</b>	<b>37.5cl</b>	<b>75cl</b>
Rémy Massin brut tradition	8.50€	25€	50€

\*VPC : Vin de Pays des Côtes

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé- les tarifs sont net ttc- service compris