

## NOS FORMULES



### Express

# 15€

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

## Suggestion du moment



# 18€

Entrée + plat  
ou  
plat + dessert



### Menu du Paris

# 23€

Entrée + plat  
+ dessert

#### Entrées :

Duo de saumon/ crevettes  
Ou  
Terrine maison

#### Plats :

Viande du jour, frites et salade verte  
Ou  
Escalope de saumon, purée de carottes  
et pommes de terre vapeur  
crème citronnée

#### Desserts :

Glace 2 boules  
Crêpe au choix  
Dessert du jour



## NOS ENTREES

<b>Assiette de saumon, fumé par nos soins</b> , huile aneth, beurre, citron, toast, salade	12€
<b>Assiette de 12 crevettes roses</b> , mayonnaise maison	13€
<b>Terrine du Chef maison</b> , moutarde romarin et pickles de radis, cornichon et salade	9€
<b>Soupe de poisson</b> , rouille, croutons et emmental	11€
<b>Trio Normand AOP</b> , salade verte, tomates cerises (Toast Camembert, Livarot, Pont l'Evêque)	9€
<b>Foie gras mi-cuit maison</b> compotée de pommes au miso / caramel miso, madeleine pomme granny smith	15€
<b>Duo de saumon/ crevettes</b> , mayonnaise maison, citron et salade	12€



## NOS PLANCHES

<b>De Paris</b> : terrine de campagne créative, andouille de Vire, saucisson sec, saucisson à l'ail, Camembert, Livarot et Pont l'Evêque, cornichons, salade verte, beurres doux et demi-sel	18€
<b>De Normandie</b> : terrine de campagne créative, andouille de Vire, saucisson sec, saucisson à l'ail, salade verte, cornichons, beurres doux et demi-sel	11.50€
<b>De la mer</b> : crevettes roses, rilette de maquereaux, de thon, saumon fumé maison, citrons, mayonnaise maison, salade verte, beurres doux et demi-sel	19€
<b>De fromages Normands AOP</b> : Camembert, Livarot, Pont l'Evêque, salade verte, beurres doux et demi-sel	8.50€

## 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€



Terrine foie gras maison



Planche de Paris

## NOS SALADES

<b>Chèvre chaud</b> : toasts de crottin de chèvre, salade, tomates cerises, jambon blanc, oignons et radis pickles	16.50€
<b>Normande AOP</b> : toasts Camembert, Pont l'Evêque, Livarot, jambon, pommes et tomates, salade, oignons et radis pickles	17.50€

## NOS LINGUINES

<b>Carbonara</b> : lardons, crème, œufs, parmesan	15€
<b>De la mer</b> : saumon fumé, moules, crème haddock, citrons et parmesan	16.50€

## NOS MOULES

<b>Marinières</b> (vin blanc, échalotes, ciboulette) + frites	15.50€
<b>Crème</b> (vin blanc, échalotes, crème, ciboulette) + frites	16.50€
<b>Camembert</b> (vin blanc, échalotes, ciboulette, crème camembert) + frites	17.50€

Le menu  
enfant\*

11€

**Mini moules** (crème ou marinières) frites  
ou **steak haché grillé** frites ou **jambon blanc** frites  
ou **pâtes carbonara**  
ou **fish & chips**  
+  
**Gourde de compote**  
ou **bâtonnet de glace**



\*pour les enfants de - 12ans

## NOS VIANDES

**Entrecôte VBF 300gr :** (Viande Bovine Française)  
Avec frites et salade verte, sauce au choix

**Tartare de bœuf limousin 200gr, frites/ salade :**  
Ciboulette, échalotes, câpres, cornichons, frites et salade verte

**Burger maison VBF frites / salade :**

Steak haché (Viande Bovine Française) 180gr, cheddar, tomate, oignon rouge, cornichons, sauce burger, frites et salade verte

**Steak à cheval 200gr, frites et salade, sauce au choix :**  
Bœuf du Limousin avec œuf sur le plat

**Côte de veau, palet butternut à la noisette, jus aux marrons** (origine France, 280gr à 300gr) 24€

**Pâtes farcies (Conchiglioni)** au canard, pleurotes, noisettes, épinard et son émulsion au parmesan, jus de viande 19.50€



## NOS POISSONS

**Gambas snackées crème d'ail et ses linguines aux légumes :**  
Carottes et petits pois frais

**Fish and chips sauce tartare, frites / salade :**

Beignet de dos de cabillaud avec frites et salade verte, sauce tartare maison

**Tartare de saumon cru et fumé, frites / salade :**

Ciboulette, échalotes, toasts avec frites, salade verte

**Aile de raie,** pommes vapeur et son beurre aux câpres

**Choucroute de la mer crème haddock**

Saumon, cabillaud, gambas et moules, choux, pommes vapeur, crème haddock

**Escalope de saumon,** purée de carottes, pommes vapeur et sa crème citronnée



\*Nos sauces : camembert, poivre, béarnaise, crème d'ail

\*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 maison beurre salé 4.90€

Chantilly 4.90€



## Nos desserts fait maison\*

**Omelette Norvégienne flambée au Grand Marnier**

12€

**Café gourmand\*** : boisson chaude avec pana cotta, crème brûlée et dessert du jour

9€

**Tarte tatin\***, boule vanille avec sa pointe de chantilly

8€

**Moelleux chocolat\***, glace caramel et pointe de chantilly maison

8€

**Crème brûlée\*** à la vanille

8€

## Nos boules de glaces

1 boule 3.50€

2 boules 6.50€

3 boules 8.00€

### Parfums sorbets :

*Fraise ou framboise*

*Cassis*

*Citron vert*

*Pomme*

### Parfums crème glacées :

*Vanille ou chocolat ou café ou menthe-chocolat*

*Caramel fleur de sel*

*Pistache ou rhum- raisin ou Amarena*

## Coupes glacées sans alcool

**Café de Paris** : 2 boules Cerise griotte + 1 boule vanille, coulis fruits rouges et chantilly

8.50€

**Dame Blanche** : 3 boules vanille, coulis chocolat noir chaud maison et chantilly

8.50€

**Chocolat liégeois** : 2 boules chocolat, 1 boule vanille, coulis chocolat noir chaud maison et chantilly

8.50€

**Café liégeois** : 2 boules café, 1 boule vanille, coulis café, chantilly

8.50€

**Equinox** : 2 boules rhum raisin, 1 boule vanille et chantilly

8.50€

**Nostalgie** : 3 boules caramel beurre salé, sauce caramel beurre salé maison et chantilly

8.50€

## Coupes glacées avec alcool\*

**Colonel** : 2 boules citron vert, vodka\* 4cl

9.5€

**Iceberg** : 1 boule chocolat, 1 boule chocolat menthe, peppermint\*4cl

9.5€

**Normande** : 2 boules pommes, calvados\*4cl

9.5€

\*Supplément chantilly ou crème 1.50€

## NOS EAUX

### Eaux en bouteilles

	<b>50cl</b>	<b>1L</b>
Evian	4€	6€
San Pellegrino	4.30€	6.50€

## NOS VINS

<b>Vins blancs AOC</b>	<b>12cl</b>	<b>37.5cl</b>	<b>75cl</b>
Touraine Sauvignon	4.5€		22€
Sancerre blanc	6€	17€	28€
Chablis Domaine Vauroux	7€	21€	36€
Côtes de Gascogne Domaine de Maouries	6€		26€

<b>Vins rouges AOC</b>	<b>12cl</b>	<b>37.5cl</b>	<b>75cl</b>
Blayes rouge	5.50€		25€
Saint Nicolas	5€		25€
Sancerre rouge	6€	17€	28€
Le Titi 2019 Olivier Chéty	5€		25€

<b>Vins rosés AOC</b>	<b>12cl</b>	<b>37.5cl</b>	<b>75cl</b>
AOC Provence by Léoube	5.50€		25€
Contre toute attente	6€		28€

<b>Cidre artisanal-SASSY</b>	<b>12cl</b>	<b>33cl</b>	<b>37.5cl</b>	<b>75cl</b>
BIO brut ou rosé		6.50€		15€

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

**Nos digestifs 4cl**     7.50€

Calvados, Get 27, Get 31, Cognac, Marie Brizard, Baileys, Diplomatico, trou normand

\*VPC : Vin de Pays des Côtes

### **Pichets :**

<b>Vins blancs :</b>	<b>25cl</b>	<b>50cl</b>
VPC* du Tarn blanc	6.50€	11€
Sauvignon Mauzac C hâteau Clément Termes		

<b>Vins rosés :</b>	<b>25cl</b>	<b>50cl</b>
VPC* du Tarn rouge, Syrah Brauco Château Clément Termes	6.50€	11€

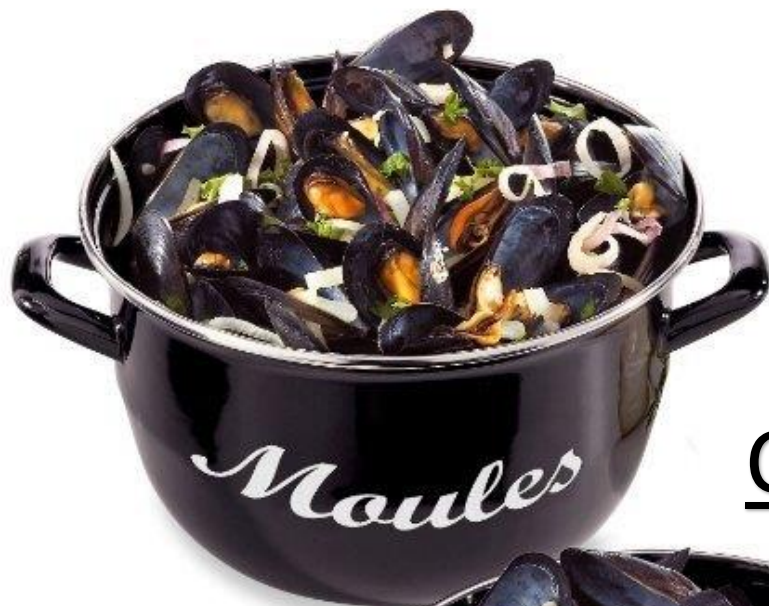
<b>Vins rouges :</b>	<b>25cl</b>	<b>50cl</b>
VPC* du Tarn rouge, Syrah Brauco Château Clément Termes	6.50€	11€

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



# Moules

## A volonté



Crème 16.50€

Marinière 15.50€

Camembert 17.50€



+ frites