

Le potager d'à côté

	ENTRÉE Starter	PLAT Dish
ŒUF BIO POCHÉ, ÉPINARDS CRÉMÉS, POÊLÉE DE CHAMPIGNONS DES BOIS Free range egg, creamed spinach, wild mushrooms	19€	
POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON, GRAINES, FROMAGE ET CRÈME Homemade vegetable soup with fresh cream cheese and grains	16€	
NOIX DE ST JACQUES MARINÉES, DÉCLINAISON DE BROCOLIS ET CHOUX FLEURS Marinated Scallops, variation of broccoli and cauliflowers	21€	
RISOTTO CRÉMEUX AU PARFUM DE TRUFFE, ARTICHAUTS ET ROQUETTE Creamy truffle risotto, artichokes and rocket salad		24€

Au bord de la Mer

	ENTRÉE Starter	PLAT Dish
LIEU JAUNE À LA DIEPPOISE CUISINÉ EN COCOTTE, RIZ SAUVAGE Dieppe- style Pollack cooked in a casserole, wild rice Pour 2 personnes / For 2 people Pour 1 personne / For 1 people		56€ 29€
L'ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ, CÂPRES ET PAIN GRILLÉ Smoked salmon, capers and toasted bread	18€	
GAMBAS EN TEMPURA, SAUCE AIGRE-DOUCE ET SALADE MÉDITERRANÉENNE Prawn tempura, sweet and sour sauce, Southern salad		27€
COQUILLES ST JACQUES AU BEURRE, COURGE, LAIT DE COCO ET SARRASIN Butter scallops, squash, coconut milk and buckwheat		31€
MOULES MARINIÈRES, POMMES FRITES Mariniere mussels, French fries		22€
SOUPE DE POISSONS, AÏOLI, FROMAGE ET CROÛTONS Homemade fish soup, aioli, cheese and croutons	18€	

SUPPLÉMENT GARNITURE AU CHOIX : LÉGUMES, PURÉE, FRITES, PÂTES, SALADE / 6€

Extra Topping : vegetables, puree, french fries, pasta, salad

L'amour est dans le pré

ENTRÉE PLAT
Starter Dish

PLANCHE DE CHARCUTERIES, FROMAGES ET MESCLUN

Charcuterie board, cheeses and mixed salad leaves

23€

AIGUILLETES DE POULET FERMIER ET LÉGUMES SAUTÉS AU WOK, SAUCE SATÉ

Farm chicken breast and stir-fried vegetables, saté sauce

27€

MAGRET DE CANARD RÔTI AU MIEL, CÉLERI, MARRONS ET RAISIN

Honey roasted duck breast, celery, chestnuts and grapes

29€

LE BURGER TRADITIONNEL

Traditional burger

25€

LE TARTARE DE BŒUF

Beef tartare

24€

Les Incontournables

SERVIS DE 12H À 21H30
Served from noon to 9:30pm

ENTRÉE PLAT
Starter Dish

HUITRES SPÉCIALES NORMANDIE N°3

6 / 9 / 12 special oysters from Normandy

6: 15€ / 9: 20€ / 12: 24€

FOIE GRAS DE CANARD, SPECULOOS ET GELÉE DE FRUITS

Duck Foie Gras, speculoos and fruit jelly

22€

LA SALADE CÉSAR, POULET GRILLÉ ET BACON

Caesar salad, grilled chicken and bacon

19€

CROQUE-MONSIEUR « FRANÇOIS » À LA TRUFFE D'ÉTÉ, SALADE VERTE

Toasted cheese and ham sandwich, summer truffle, green salad

23€

LE CLUB SANDWICH POULET ET BACON

Chicken and bacon Club sandwich

24€

BELLE SOLE CUITE MEUNIÈRE, LÉGUMES RACINE

Sole Meuniere, root vegetables

48€

FILET DE BŒUF NORMAND, GNOCCHI DE POMME DE TERRE ET CHAMPIGNONS PERSILLÉS

Norman beef fillet, potato gnocchi and parsley mushrooms

38€

Instantis de Douceurs

ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS, MESCLUN DE SALADE	12€
Norman cheese platter, mixed salad	
OMELETTE NORVÉGIENNE POMME ET CIDRE, FLAMBÉE AU CALVADOS (<i>pour 2 personnes</i>)	22€
Apple-cider baked Alaska flambéed with Calvados (<i>for 2 people</i>)	
NOTRE INCONTOURNABLE GAUFRE MINUTE, CHANTILLY, SAUCE CHOCOLAT ET GLACE VANILLE	13€
Waffle with whipped cream, chocolate sauce and vanilla ice cream	
MOUSSE AU CHOCOLAT, CRÉMEUX PISTACHE ET FRUITS DU MENDIANTS	13€
Chocolate mousse, pistachio and dried fruit cream	
TARTE AU CITRON MERINGUÉE FAÇON MOJITO	13€
Lemon tart with meringue Mojito-style	
CRÈME BRULÉE	12€
Caramelized custard cream	
CAFÉ GOURMAND	13€
Gourmet coffee	
TARTE NORMANDE, GLACE VANILLE	11€
Local apple pie, vanilla ice cream	
PALETTE DE SORBETS OU GLACE (3 PARFUMS)	11€
Assortment of sorbets or ice cream (3 scoops)	

NOTRE CARTE EST PROPOSÉE TOUS LES JOURS DE 12H00 À 15H00 ET DE 19H00 À 21H30
OUR MENU IS SERVED DAILY FROM NOON TO 3.00PM AND FROM 7.00 TO 9.30PM

Prix nets, service compris. Toutes nos viandes bovines sont nées, élevées et abattues en France. Liste des allergènes sur demande.
Nous acceptons les règlements en espèces et par carte de crédit. Les chèques ne sont pas acceptés.

Net prices, service included. All our meat is of French origin. List of allergens on request.
We accept all major credit cards and cash; no checks.