

Pour Commencer

Pressé de foie gras et canard, poire au vin rouge et pain grillé 22,00 €

Pressed foie gras and duck, pear in wine with toast

Maquereau en escabèche, ventrèche confite en rillettes 18,00 €

Marinated mackerel in escabeche sauce, candied ventrecha in paté

Asperges tiédies, condiment yaourt citron et œufs de truites 21,00 €

Warm asparagus, lemon yoghurt and trout eggs

Bœuf cuit cru et mariné, avocat mangue, sauce moutarde curry 20,00 €

Beef cook raw and marinated, avocado, mango and curry mustard sauce

œuf coulant aux morilles, épinard et feuilleté 22,00 €

Runny egg with morels, spinach and puff pastry

*Notre Chef sera heureux de vous faire des suggestions au gré des produits du terroir
et des marées (poissons entiers, fruits de mer...)*

Toutes nos viandes bovines sont nées, élevées et abattues en France

Pour suivre

Nos poissons

Cabillaud cuit au bouillon de crevettes, gingembre et citronnelle 30,00 €

Cod in prawn broth, ginger and lemongrass

Bar sauvage au fenouil cuit et cru, jus safrané et olives 33,00 €

Wild sea bass with cook and raw fennel, saffron and olive sauce

Belle sole cuite meunière, Pommes de terre écrasées 46,00 €

Perfect Sole Meuniere with crushed potatoes

Nos viandes

Filet d'agneau rôti aux aromates, navarin de légumes printaniers 33,00 €

Roast lamb fillet in herbs, spring vegetables

Poitrine de porc fermier laqué, côtes de romaine et socca 30,00 €

Caramelized roast pork belly, Romaine and socca

Filet de boeuf Normand, pommes croquettes au foie gras, petits pois et jus au poivre 37,00 €

Fillet of Normandy beef, foie gras potato Croquettes, peas and pepper sauce

Supplément Garniture au choix: légumes, purée, frites, pâtes, salade 6,00 €

Extra Garnish of your choice: vegetables, mashed potatoes, French fries, pasta, salad

Pour finir

Assiette de fromages normands, mesclun de salade <i>Cheese plate from Normandy, mixed salad</i>	11,00 €
Omelette Norvégienne du Pays d'Auge, flambée au calvados (pour 2 personnes) <i>Local Style Baked Alaska, flambéed with Calvados (for 2 people)</i>	20,00 €
Tarte au chocolat des aborigènes <i>Aboriginal chocolate tart</i>	13,00 €
Gaufre minute, chantilly, sauce chocolat et glace vanille <i>Waffle with whipped cream, chocolate sauce and vanilla ice cream</i>	13,00 €
Brioche perdue, fraises et crème vanillée <i>Fried sweet bread, strawberries and vanilla cream</i>	13,00 €
Nage de fruits rouges et rhubarbe, pana cotta <i>Red fruits soup, rhubarb and vanilla pana cotta</i>	13,00 €

Prix nets, service compris

*Nous acceptons les règlements en espèces et par carte de crédit :
Visa, Eurocard, Mastercard, American Express.*

Les chèques ne sont pas acceptés.

Carte proposée le soir au 1899

De septembre à avril inclus, le 1899 est fermé le dimanche et lundi

Carte enfant

Œuf Bio mayonnaise <i>Egg mayonnaise</i>	7,00 €
Saucisson <i>sausage</i>	7,00 €
Pâtes à la bolognaise <i>Pasta Bolognese</i>	11,00 €
Steak haché <i>Minced steak</i>	12,00 €
Nuggets de volaille <i>Chicken nuggets</i>	10,00 €
Poisson blanc <i>White fish</i>	13,00 €
Supplément Garniture au choix : haricots verts, purée, frites, pâtes <i>Extra Garnish of your choice : green beans, mashed potatoes, French fries, pasta</i>	6,00 €
Salade de fruits <i>Fruit salad</i>	7,00 €
Glace 1 parfum <i>Ice cream (one scoop)</i>	4,00 €
Yaourt, actimel, crème chocolat <i>Yogurt, actimel, chocolate cream</i>	4,00 €

**Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains de nos plats peuvent manquer à la carte.*

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française. Tarifs TTC en euros, service compris.

**As we only use fresh products, some dishes may not be available. All our bovine meats are of French origin. Rates included VAT and service*