

MM

«Comme sur les planches...»

Pour un snacking décontracté en terrasse, au bord de la piscine, ou cosy au Lounge Bar, notre chef a imaginé pour vous la carte «Comme sur les planches...» une sélection de produits incontournables de la brasserie chic !

For you, our Chef has created this special «Lounge Menu Card» to savour on the terrace, by the pool or in the lounge bar.

Vins / Wines

Vin rouge / *red wine* : Bordeaux AOC, Château Taris

Vin blanc / *white wine* : Muscadet sur Lie AOP

Vin Rosé / *rosé wine* : Côtes de Provence AOP, Perle de Roseline

Le verre / *Glass* 7,00 €

La bouteille / *Bottle* 30,00 €

Carte Enfant / Kids

Tomate mozzarella / *Mozzarella and tomato salad* 8,00 €

Pâtes à la bolognaise / *Pasta Bolognese* 11,00 €

Steak haché / *Minced steak* 12,00 €

Nuggets de volaille / *Chicken nuggets* 10,00 €

Poisson blanc / *White fish* 13,00 €

Supplément garniture au choix : haricots verts, purée, frites, pâtes 6,00 €

Extra garnish of your choice : green beans, mashed potatoes, French fries, pasta

Salade de fruits / *Fruit salad* 7,00 €

Glace 1 parfum / *Ice cream (one scoop)* 4,00 €

Yaourt, actimel, crème chocolat / *Yoghurt, actimel, chocolate cream* 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.*

La carte Lounge est servie tous les midis de 12h à 14h - Le soir de 19h30 à 21h. Le samedi et les jours fériés, en continu de 12h à 21h30.

The lounge menu is available from noon to 2 pm and from 7.30 pm to 9 pm, on Saturdays and bank holidays from noon to 9.30 pm.

Carte Lounge

Fruits de mer selon arrivage / Seafood according to delivery

Soupe de poissons, rouille, fromage et croûtons <i>Homemade fish soup, rouille, cheese and croutons</i>	17,00 €
Velouté de courge, crème fraîche fermière <i>Creamy soup of winter squash, Normandy crème fraîche</i>	16,00 €
L'assiette de saumon fumé, câpres et pain grillé <i>Smoked salmon, capers and toasted bread</i>	18,00 €
Planche de charcuterie et fromages, mesclun <i>Board of cold meats and cheeses, mixed salad leaves</i>	22,00 €
La salade Caesar poulet grillé et bacon / <i>Caesar salad, grilled chicken and bacon</i> ...	19,00 €
6 huitres spéciales Normandie N° 3	15,00 €
9 huitres spéciales Normandie N° 3	19,00 €
12 huitres spéciales Normandie N° 3	23,00 €
<i>6 / 9 / 12 N° 3 special oysters from Normandy</i>	
Suggestion du jour / <i>Today's special</i>	25,00 €
Suprême de poulet fermier, frites <i>Suprem of roasted chicken, French fries</i>	22,00 €
Tartare de bœuf, frites <i>Steak tartare, French fries</i>	23,00 €
Burger traditionnel, frites <i>Homemade burger: minced steak, cheese, tomato, pickles, salad, french fries</i>	24,00 €
Burger normand, frites : andouille de Vire, Pont l'Evêque et pommes <i>Norman burger, French fries: minced steak, Vire Andouille, Pont l'Evêque cheese, and apple</i>	25,00 €
Le Club sandwich volaille et bacon, frites <i>Poultry and bacon club sandwich, French fries</i>	23,00 €
Fish and Chips, sauce tartare / <i>Fish and Chips, tartar sauce</i>	22,00 €
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 €
L'assiette de fromages normands, salade mêlée <i>Cheese plate from Normandy, mixed salad</i>	10,00 €
Café gourmand / <i>Gourmet coffee</i>	13,00 €
Gaufre maison à votre goût (Chocolat, Confiture, Caramel) <i>Homemade waffle with your choice of topping (chocolate, jam, caramel)</i>	11,00 €
Notre mille-feuille au chocolat / <i>Our chocolate mille-feuille</i>	10,00 €
Crème brûlée / <i>Caramelized custard cream</i>	10,00 €
Palette de sorbets ou glaces (3 parfums) <i>Assortment of sorbets or ice creams (3 scoops)</i>	10,00 €

