



NOTRE ENGAGEMENT N°1

Vous proposer du fait Maison

Nous travaillons **uniquement à partir de produits bruts**, que nous sélectionnons avec soin parmi notre réseau de fournisseurs et producteurs. Nous cuisinons toutes nos préparations sur place, dans notre restaurant et nous nous appliquons à mettre en valeur les compétences techniques et créatives de nos cuisiniers et nos serveurs (ses).

Chaque trimestre, mon équipe et nous-mêmes élaborons une nouvelle carte afin de vous proposer des produits de saison.

Nous cherchons également à produire le minimum de déchets alimentaires possible en présentant nos plats au plus juste quantitativement.

Nous cuisinons **,chaque jour ,en stock limité** et c'est donc pour cela que certains produits peuvent nous faire défaut.

Cela est pour nous un geste indispensable afin d'éviter le gaspillage alimentaire.

Nous souhaitons par cette démarche **valoriser le travail de nos cuisiniers et de notre équipe en service qui sont tous passionnés par leur métier.**

Nos recettes s'inspirent de plat familiaux gourmands et que nous aimons cuisiner.

Pour nous tous, le fait maison est également **un gage de convivialité.**

Ainsi ,nous vous **demandons donc de la patience** afin de préparer au mieux votre repas.

*Vous souhaitant un agréable repas!
Delphine et Raphaël Lefrançois*

NOS SODAS

<i>Sirop à l'eau</i>	1.60€
<i>Coca Cola 33cl</i>	3.00€
<i>Coca Cola Zéro 33cl</i>	3.00€
<i>Coca Cola light 33cl</i>	3.00€
<i>Fanta Orange 33cl</i>	3.00€
<i>Fanta Agrumes 33cl</i>	3.00€
<i>Sprite 33 cl</i>	3.00€
<i>Fuzetea</i>	2.80€
<i>Schweppes agrumes</i>	2.80€
<i>Schweppes tonic</i>	2.80€
<i>Diabolo</i>	3.20€
<i>Orangina</i>	2.80€
<i>Jus</i>	2.80€



NOS BOISSONS CHAUDES

<i>Expresso</i>	1.50€
<i>Décaféiné</i>	1.50€
<i>Noisette</i>	1.60€
<i>Double expresso</i>	2.80€
<i>Double crème</i>	2.90€
<i>Chocolat Chaud</i>	2.70€
<i>Thé</i>	2.50€
<i>Irish Coffee</i>	7.00€
<i>Bailey's Coffee</i>	7.00€



NOS EAUX

<i>1/4 Vittel</i>	2.50€
<i>Evian 33cl</i>	3.50€
<i>Evian 75cl</i>	6.00€
<i>1/4 Perrier</i>	2.50€
<i>Badoit Intense 33cl</i>	3.50€
<i>Badoit Intense 75cl</i>	6.00€



**DEMANDEZ
NOTRE CARTE
DES VINS**

**L'ABUS D'ALCOOL EST
DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER
AVEC MODÉRATION.**



★ ★ ★ ENTRÉES / ENTRIES

COQUILLE GRATINÉE DE SAINT-JACQUES
GRAINED SHELL OF SAINT-JACQUES

15€

POELEE DE GAMBAS A LA CREME D'AIL
STIR FRY OF GAMBAS WITH GARLIC CREAM

14€

CROUSTADE DE GIROLLES ET D'ESCARGOTS DE RADINGHEM
GIROLLES AND RADINGHEM SNAILS CROUSTADE

14€

MILLE FEUILLE D'ANDOUILLE AUX POMMES SAUCE DIABLESSE
APPLE ANDOUILLE DIABLESSE SAUCE

13€

ASSIETTE DU TERROIR (Assortiment de terrines et charcuterie)
THE PLATE OF THE TERROIR (Assortment of terrines and charcuterie)

12€

★ ★ ★ POISSONS / FISH

DOS DE CABILLAUD SAUCE CITRONNEE ET ECHALOTES
COD BACK WITH LEMON SAUCE AND SHALLOTS

17€

MARMITE DE LA MER
(Trilogie de poissons, poireaux, carottes, oignons, pomme de terre)
*MARMITE OF THE SEA
(Trilogy of fish, leeks, carrots, onions, potato)*

16€

DARNE DE SAUMON EN CROÛTE D'AMANDES ET AUX 3 POIVRES
SALMON STEAKS IN ALMOND CRUST WITH 3 PEPPERS

15€

SUR ARDOISE/ ON SLATE

NOS POISSONS DU MOMENT

★ ★ ★ SALADES / SALAD

SALADE CAMPAGNARDE
Salade, tomates, pomme de terre poelée, Gésiers, Magret de canard fumé, œuf/plat
Salad, tomatoes, potatoes, Gizzards, Smoked duck breast, fried egg

16€

SALADE CESAR
Blanc de poulet, œuf dur, oignons frits, croûtons, parmesan, tomates
Chicken, boiled egg, fried onions, croutons, parmesan, tomatoes

15€

★ ★ ★ **VIANDES / MEAT**

Origine: UE ET FRANCE

ENTRECOTE BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL
ENTRECOTE WITH GARLIC BUTTER

19€

COTES D'AGNEAU AU BEURRE MAITRE D'HÔTEL
LAMB CHOPS WITH GARLIC BUTTER

18€

CHEDDAR STEAK (Steak haché, Cheddar, Bacon, Œuf sur le plat)
(Steak, Cheddar, Bacon, Fried egg)

17€

STEAK TARTARE (préparé ou non préparé)
STEAK TARTAR (prepared or not prepared)

16€

ESCALOPE DE DINDE SAUCE NORMANDE
TURKEY ESCALOPE SAUCE NORMANDE

15€

NOS VIANDES ET POISSONS PEUVENT ETRE ACCOMPAGNES DE:

2 GARNITURES AU CHOIX
ou PLUS AVEC SUPPLEMENT(+3.00€)

FLAN DE LEGUMES
TOMATES PROVENCALES
RATATOUILLE
FRITES
RIZ
PATES
SALADE
ECRASEE DE POMME DE TERRE

SAUCE SUPPLEMENTAIRE:(+1.00€)

POIVRE
ROQUEFORT
VIN BLANC
NORMANDE
BEARNAISE
ANDALOUSE
HANNIBAL
MAYONNAISE MAISON



★ ★ ★ **BURGERS**

BURGER NORMAND
(Steak haché, salade, tomates, oignons frits, camembert, lard grillé, ketchup)
(Minced steak, salad, tomatoes, fried onions, camembert cheese,grilled bacon)

17€

CHESSE BURGER
(Steak haché, salade, tomates, oignons frits, ketchup, cheddar)
(Minced steak, salad, tomatoes, fried onions, ketchup, cheddar)

16€

★ ★ ★ **SNACKS**

WELSH COMPLET (pain, jambon, œuf sur le plat)
WELSH FULL (bread, ham, fried egg)

16€

PATES A LA ROMANA (Poivrons, Chorizo, Dè de volaille, Oignons)
(Pastas with Peppers, Chorizo, Chicken, onions)

15€

PATES AU SAUMON

PASTAS WITH SALMON

14€

PATES A LA CARBONARA

PASTAS CARBONARA

13€

★ ★ ★ **MENU CULOTTES COURTES ET JUPES PLISSEES**



09€

STEAK HACHE

ou

ESCALOPE SAUCE NORMANDE

ou

PÂTES A LA CARBONARA



COUPE DE GLACE SMARTIES

OFFERT: 1 CAPRI-SUN ou 1 SIROP A L'EAU

SUR ARDOISE/ ON SLATE

LES POISSONS DU MOMENT
FISH OF THE MOMENT

NOS VIANDES DU MOMENT
MEAT MOMENT

FORMULES EXPRESS MIDI SEMAINE

ENTREE DU JOUR
+
PLAT DU JOUR
+
DESSERT DU JOUR
18€

ENTREE DU JOUR
+
PLAT DU JOUR
15€

PLAT DU JOUR
12€

PLAT DU JOUR
+
DESSERT DU JOUR
15€

Découvrez également
nos suggestions
du moment
sur nos ardoises

MENU DES GOURMETS

Hors Boissons-Service compris

32€ Sans Fromage

36€ Avec Fromage



COQUILLE GRATINEE DE SAINT-JACQUES

GRAINED SHELL OF SAINT-JACQUES

ou

CROUSTADE DE GIROLLES ET D'ESCARGOTS DE RADINGHEM

GIROLLES AND RADINGHEM SNAILS CROUSTADE



VIANDE DU MOMENT (sur ardoise ou à la carte)

MEAT MOMENT (on slate or carte menu)

ou

POISSON DU MOMENT (sur ardoise ou à la carte)

FISH MOMENT (on slate or carte menu)



DESSERT AU CHOIX A LA CARTE

DESSERT CHOICE TO THE CARD

MENU DU TERROIR

26€ Hors Boissons-Service compris



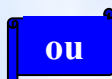
POELEE DE GAMBAS A LA CREME D'AIL
STIR FRY OF GAMBAS WITH GARLIC CREAM



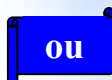
MILLE FEUILLE D'ANDOUILLE AUX POMMES SAUCE DIABLESSE
APPLE ANDOUILLE DIABLESSE SAUCE



ESCALOPE DE DINDE SAUCE NORMANDE
TURKEY ESCALOPE SAUCE NORMANDE



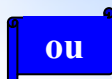
CHESSE BURGER
(Steak haché, salade, tomates, oignons frits, ketchup, cheddar)
(*Minced steak, salad, tomatoes, fried onions, ketchup, cheddar*)



DARNE DE SAUMON EN CROÛTE D'AMANDES ET AUX 3 POIVRES
SALMON STEAKS IN ALMOND CRUST WITH 3 PEPPERS



DAME BLANCHE



CREME BRULEE



BROWNIE ET SA BOULE DE GLACE
BROWNIE AND ICE BALL