



Scan me and get
allergen informations
and our menus
in your language !

ET AUSSI...

Cheeseburger frites maison	20
Fish and chips sauce tartare	19
Côte de Bœuf à partager race Normande, environ 1kg	75

COCKTAILS

Original Spritz 15cl prosecco, perrier, apérol ou campari	9
Moscow Mule vodka, menthe, citron vert, ginger beer	12
Cosmopolitain / Caïpirinha / Gin Fizz	12
Mojito / Bloody Mary / Piña Colada	12

SPIRITUEUX

Whisky	
Nikka Pure Malt Black	12
Smokey Monkey Shoulder	12
Rhum	
Angostura 1919	10
Don Papa 10 ans	12
Cognac	
Bourgoin "Verseau"	10
Martell VSOP	12
Calvados	
Lecompte 12 ans	12
Pierre Huet 15 ans	15

LES EAUX

Evian 50cl	5
San Pellegrino 50cl	5
Solé plate 75cl	6
Solé gazeuse 75cl	6
Thonon 75cl	7
Chateldon 75cl	7

PLAT ENFANT (-10 ans)

Mini fish and chips	10
Steak haché garniture au choix	10

Ici, on fait tout maison !

Prix nets en euros, taxes et service compris.
La maison n'accepte pas les chèques.

Entrées

Saint-Jacques juste tièdes chou-fleur vanillé, lard de colonnata (sup. +3€)	16
Foie gras maison gelée Porto, hibiscus (sup. +5€)	18
Harengs pommes grenailles, caviar de hareng, pickles	13
Salade de lentilles au cumin haddock fumé, herbes	13
Sashimi de bar comme une bouillabaisse	13
Les 5 huîtres « Asnelles » n°3	13

Poissons

Saint-Jacques snackées , purée de potimarron au cumin, safran (sup. +5€)	28
Filet de bar beurre blanc citronné (sup. +5€)	28
Cabillaud , sauce cidre, chips de céleri	23
Saumon d'Ecosse sauce au cresson, palourdes	23
Moules de Bouchot crème au lait cru de Normandie	20

Viandes

Entrecôte Normande (env. 350g) sauce béarnaise (sup. +5€)	28
Filet de veau sauce normande	23
Belle côte de cochon basse température jus de veau	23
Magret de canard sauce mûres, poire rôtie	23
Tartare de bœuf coupé au couteau bien préparé	20

Une garniture au choix

Frite maison / Purée pur beurre / Riz sauvage
Haricots verts croquants à l'ail / Salade verte
Garniture supplémentaire 4

Fromage

Le Pont l'Évêque « Martin » 9

Desserts

Baba chocolat Valrhona , bien imbibé au Cointreau (sup. +2€)	12
Mi-cuit au chocolat Valrhona , boule de glace vanille	10
(Commandez en début de repas!!!)	
Banane flambée au rhum , caramel et glace rhum-raisin	9
Pomme cuite au caramel sablé fleur de sel, glace vanille	9
Sorbet et Glaces bio « Terre Adélice » 2 boules / 3 boules	6 / 8
vanille, café, chocolat, caramel crème salée, pistache, passion, citron vert, fraise, framboise, coco, pomme	
Affogato expresso, boule de glace vanille, biscuit & liqueur d'Amaretto	10
Café gourmand, Thé gourmand	10
Trou Normand 2 boules de sorbet pomme, Calvados	10

MENU 39€ *

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE OU DESSERT

*un supplément est à prévoir sur certains plats

À PARTAGER... OU PAS

Assiette de charcuterie Bellota 100% Iberico jambon 48 mois, chorizo et saucisson	25
Foie gras maison gelée Porto, hibiscus	18
Bol d'accras	12

LES

HUÎTRES	les 6	les 9	les 12
Asnelles n°3	15	22	28