



Le chef Eric HENRI, Valérie, Maxime, Jean-Louis et toute leur équipe sont heureux de vous accueillir et espèrent ravir vos papilles avec des plats MAISON élaborés à partir de produits locaux, frais et de saison.

Pour l'apéro / à grignoter

Friture d'éperlans, sauce tartare maison.....	8€
Saucisson à trancher (200g), beurre, cornichons.....	9€
Demi saucisson (100g), beurre, cornichons.....	5€
La mini planche à partager.....	13,90€
<i>(rosette, andouille de Vire, jambon cru, Camembert, Pont-l'Evêque)</i>	

Entrées

Terrine de campagne du chef.....	9€
Soupe de poisson maison.....	9,50€
Rillettes de maquereau fumé maison.....	9,20€
Oeufs mimosa.....	6€
Gaspacho de tomates à l'huile de basilic.....	7,90€

Suggestion du jour (voir l'ardoise)

Entrée + plat + dessert.....27€

Entrée + plat / Plat + dessert.....22,50€

Fruits de mer

Bulots de notre poissonnier, <i>Mimi Le Tourteau, mayonnaise maison</i>	11€		
Amandes de la baie de Granville <i>farcies au beurre d'escargot maison</i>	12,50€		
Assiette du pêcheur (<i>6 huîtres normandes, 6 crevettes roses, 6 bulots</i>).....	26,90€		
Crevettes roses, mayonnaise maison	x 6 - 7€	x 9 - 10€	x 12 - 12€
Huîtres normandes	x 6 - 12€	x 9 - 17€	x 12 - 20€

Moules de Bouchot (accompagnées de leurs frites maison)

Marinières (<i>oignons, vin blanc*, persil</i>).....	16,50€
Crème (<i>oignons, crème, vin blanc*</i>).....	16,90€
Normandes (<i>oignons, crème, vin blanc*, Calvados*</i>).....	17,50€
Camembert (<i>oignons, crème, vin blanc*, Calvados*, Camembert</i>).....	17,90€
Pont-l'Evêque (<i>oignons, crème, vin blanc*, Pont-l'Evêque</i>).....	17,90€

Salades

Biquette.....	16,90€
<i>(salade, avocat, lardons, radis roses, toasts de chèvre au miel)</i>	
César du Normand.....	17,50€
<i>(salade, copeaux de parmesan, tomates confites, poulet pané, oeuf dur, croûtons)</i>	

Planches

Mixte.....	20,50€
<i>(Camembert, Coeur de Neufchâtel, Pont-l'Evêque, jambon cru, rosette, andouille)</i>	
Terre & Mer.....	21,90€
<i>(Rillettes de maquereau, crevettes roses, rosette, rillettes normandes, jambon cru)</i>	

Plats

Effiloché maison de porc d'abbaye en parmentier.....	19,80€
Fish and chips <i>sauce tartare maison</i>	19€
Poisson du jour rôti à la sauce vierge.....	21,50€
<i>flan de courgettes</i>	
Côte de cochon fermière grillée <i>sauce au choix</i>	24,90€
<i>gratin dauphinois</i>	
Pièce du boucher normande, <i>sauce au choix</i>	22,90€
<i>frites maison, salade</i>	
Andouillette normande, <i>pommes de terre smashées</i>	18,90€
Coquillettes à la crème de camembert et de gruyère.....	14,90€
<i>(et son méli-mélo de jambon cru)</i>	



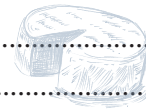
Le coin végété

Coquillettes à la crème de camembert & de gruyère... <i>(oignons confits, noisettes torréfiées, copeaux de parmesan)</i>	14,90€
Salade de Ju..... <i>(concombre, avocat, radis roses, feta, pois chiches, oignons rouges)</i>	14,90€
César bis..... <i>(salade, parmesan, tomates confites, pdt smashées, croûtons, oeuf dur)</i>	16,50€

Sauces au choix : Camembert, tartare, Pont-l'Évêque, poivre - *Portion de garniture supplémentaire : 4,50€*

Fromages

Assiette de fromages AOP normands <i>servis avec une salade verte</i>	10,50€
Part de fromage au choix (<i>Neufchâtel, Camembert, Livarot, Pont-l'Évêque</i>).....	3,50€



Desserts

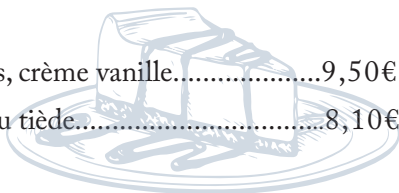
Onctueuse glace vanille maison du Normand.....	11€
--	-----

Au choix :

Sauces : caramel laitier, chocolat, coulis de fruits rouges

Toppings : crumble chocolat, noisettes torréfiées, meringuettes

Financier aux framboises, crème vanille.....	9,50€
Teurgoule servie froide ou tiède..... <i>(1er prix national 2026)</i>	8,10€



Mousse au chocolat noir..... <i>(64% de cacao, crumble chocolat, fleur de sel)</i>	9,50€
---	-------

Thé, café ou infusion gourmand(e).....	9,50€
--	-------

Champagne* gourmand.....	14,50€
--------------------------	--------

Calvados* gourmand.....	17,50€
-------------------------	--------

Coupes de glaces

Café ou chocolat liégeois..... <i>(glace café ou chocolat/café ou sauce chocolat, chantilly maison)</i>	9,50€
Caramel liégeois..... <i>(glace caramel beurre salé, sauce caramel, chantilly maison)</i>	9,50€
Dame blanche..... <i>(glace vanille, sauce chocolat, chantilly maison)</i>	9,50€
Colonel*..... <i>(glace citron, vodka)</i>	9€
Coupe normande*..... <i>(sorbet pommes, Calvados)</i>	9€

Coupe de boules de glace artisanale

Vanille, café, chocolat, citron-vert, pomme, pistache, fraise, cassis, coco, caramel beurre salé, rhum-raïsans, yaourt

1 boule 3,50€ 2 boules 6€ 3 boules 9€

Supplément chantilly maison 2€

Menu enfant (- de 12 ans) 12,90€

Jambon blanc / Nuggets / Filet de poisson
Frites / Coquillettes / Flan de courgettes / Salade verte
Yaourt nature maison / Petit pot de glace (*vanille-fraise ou vanille-chocolat*) /
Crêpe au sucre ou au Nutella
1 verre de jus d'orange, de pomme ou de pamplemousse /
Sirop à l'eau au choix