LE NORMAND



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 *9,50*

Saucisson à trancher, beurre, cornichons *9*

Demi saucisson *5*

La planche du moment à partager *(format mini ou généreux)* ..... *13,90 / 20,90*

La terrine de canard du chef *9,50*

Suggestion du jour *(valable uniquement sur l'ardoise)*

Entrée + plat / Plat + dessert **22,50**

Entrée + plat + dessert **27**

Entrées

Rillettes de poisson blanc au cidre et gel de cidre *9,90*

Rémoulade de courgettes *7,90*

Os à moelle à la fleur de sel et ses toasts *12,50*

Soupe de poissons maison *9,50*

Soupe à l'oignon confit au cidre, gratinée au Pont-l'Evêque *9,50*

Escargots de Bourgogne — **x 6** *9* — **x 12** *16*

Fruits de mer

Bulots de notre poissonnier, *Mimi Le Tourteau*, **mayonnaise maison** *11*

Amandes de la baie de Granville farcies au beurre d'escargot maison *12,50*

Assiette du pêcheur *(6 huîtres normandes, 6 crevettes roses, 6 bulots)* *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*

Omelettes *(accompagnées de leurs pommes de terre rissolées maison et salade)*

Pays d'Auge : *œufs, champignons, jambon fumé, crème fraîche* *13,90*

Houlgataise : *œufs, jambon blanc aux herbes, tomme de Villedieu* *14,50*

Végétarienne : *œufs, fondue de poireaux à la moutarde, chèvre frais* *13,50*

Du fils Henri : *œufs, saucisse au couteau, moutarde, échalote* *14,90*

Plats

Coq au vin, lardons, *polenta crémeuse*.....19,50

Saint-Jacques snackées, *risotto aux champignons*.....23,90

Pêche du jour au beurre blanc au cidre, *purée de butternut*.....21,50

Planche délicieuse : *Camembert rôti, jambon cru, jambon normand, rosette, pommes de terre, salade*.....21,90

Risotto aux champignons, *patate douce, noisettes et chèvre frais*.....18,90

Souris d'agneau confite, *purée gourmande*.....26,50

Tripes à la mode du Normand, *pommes vapeur*.....19

Pièce du boucher normande *(180g), sauce au choix, frites maison, salade*.....22,90

Andouillette normande, *frites maison*.....18,90

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

Fromages

Assiette de fromages AOP normands *servis avec une salade verte*.....10,50

Part de fromage au choix *(Neufchâtel, Camembert, Livarot, Pont-l'Evêque)*.....3,50

Desserts

Pavlova aux fruits de saison.....9

Banofee façon cheesecake *(crumble chocolat, banane, caramel, crème cheesecake)*.....9

Poêlée de pommes au Calvados*.....8,90

Teurgoule servie froide ou tiède *(Grand prix national 2026)*.....8,50

Thé ou café gourmand.....9,50

Champagne * gourmand.....14,50

Calvados * gourmand.....17,50

Coupes de glaces

Affogato *(glace vanille ou chocolat, espresso)*.....5,90

Café ou chocolat liégeois *(glace café ou chocolat/café ou sauce chocolat, chantilly maison)*.....9,50

Caramel liégeois *(glace caramel beurre salé, sauce caramel, chantilly maison)*.....9,50

Dame blanche *(glace vanille, sauce chocolat, chantilly maison)*.....9,50

Colonel* *(glace citron, vodka)*.....9,50

Coupe normande* *(sorbet pommes, Calvados)*.....9,50

Coupe de boules de glace artisanale *Les Glaciers Normands*

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

1 boule *3,50* **2 boules** *6,50* **3 boules** *9*

Supplément chantilly maison 2

Menu enfant *(- de 12 ans)* 12,90

Jambon blanc / Nuggets / Omelette

Pommes de terre rissolées / Purée de butternut

Yaourt nature / 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

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*
Prix nets en euros TTC, taxes et services compris
Carte allergènes disponible sur demande