

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.



*Fait
Maison*

Pour l'apéro / à grignoter

- Friture d'éperlans, sauce tartare maison 8,00 €
- Saucisson à trancher, beurre, cornichons 7,90 €
- La mini du moment, à partager 13,90 €

SUGGESTION DU JOUR (voir l'ardoise)

- Entrée + plat OU Plat + dessert 22,00 €
- Entrée + plat + dessert 26,50 €

Entrées

- Œuf mayo 6,50 €
- Os à moelle à la fleur de sel et ses toasts 9,90 €
- Soupe de poissons maison 9,50 €
- Foie gras maison et son chutney d'oignons 15,00 €
- Velouté aux champignons, chips de jambon cru 8,00 €
- Salade du Normand : endives, noix, pommes, camembert 7,90 €

Fruits de mer

- Amandes de la baie de Granville farcies au beurre d'escargot maison 12,50 €
- Bulots de notre poissonnier, *Mimi Le Tourteau*, mayonnaise maison 11,00 €
- Assiette du pêcheur (6 huîtres normandes, 6 crevettes roses, 6 bulots) 26,90 €
- Crevettes roses, mayonnaise maison x 6 7,00 € x 9 10,00 € x 12 12,00 €
- Huîtres normandes x 6 12,00 € x 9 17,00 € x 12 20,00 €

Omelettes (accompagnées de leurs frites maison et salade)

- Normande : œufs, champignons bruns, andouille de Vire, camembert 13,90 €
- Houlgataise : œufs, jambon normand, tomme de Villedieu 13,50 €
- Végétarienne : œufs, pomme de terre, endives, oignon rouge 12,50 €
- Du père Henri : œufs, Comté vieux 14,50 €



Planches

- Délicieuse : Camembert rôti, jambon cru, jambon normand, rosette, pommes de terre, salade 20,90 €
- Viroise : Andouille de Vire, jambon normand, rosette, rillettes normandes, jambon cru 19,50 €

