

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.

		ur l'apéro				<u> </u>		
Friture d'éperlans, sauce tartare mais	son							8€
Saucisson à trancher, beurre, cornicl	nons						<u></u>	8€
La mini du moment à partager			•••••				1	3,90€
La terrine de canard du chef								9€
S	ugges	tion du jo	ur (voir 1	'ardois	e)			
Entrée + plat / Plat + desser	t	•••••	•••••	•••••	•••••	2	22,50€	
Entrée + plat + dessert	•••••	•••••	•••••	•••••	•••••	•••••	27€	
		— Ent	rées —					
Œuf mayo								5,50 €
Carpaccio de radis noir mariné à l'orange								7,90 €
Os à moelle à la fleur de sel et ses toast	s				<i></i>			9,90 €
Os à moelle à la fleur de sel et ses toast Soupe de poissons maison								9,50 €
Foie gras maison et son chutney d'oigr	nons						1.	5,00 €
Potage du moment								8,50 €
		Fruits	de mer					
Bulots de notre poissonnier, Mimi Le	Tourtea							
Amandes de la baie de Granville farcies au beurre d'escargot maison					[] [] [] [] [] [] [] [] [] []	001		
Assiette du pêcheur (6 huîtres normane	des, 6 cre	vettes roses, 6	bulots)				2	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€
Omel	ettes ((accompagnées	de leurs frii	tes maison	et salade) ———		
Normande: œufs, champignons, andouit	lle de Vi1	re, camembert	au lait cru				1	3,90 €
Houlgataise: œufs, jambon normand, to	mme de	Villedieu					1	4,10 €
Végétarienne: œufs, poireau, oignon rouge, patate douce, carotte					<u>=)}//</u>	1	2,90 €	
Du père Henri : αufs, oignon, lardons, Pont-l'Evêque						,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	1	4,50 €
		— Plar	nches –					
Délicieuse : Camembert rôti, jambon cri	ı, jambor	n normand, re	osette, pomm	es de terre	, salade		20	0,90 €
Viroise: Andouille de Vire, jambon norm	nand, ro.	sette, rillettes	normandes,	jambon cr	и		19	9,50 €

——————————————————————————————————————	
Coq au vin, lardons, pommes Duchesse	19,50 €
Saint-Jacques au beurre blanc citronné, fondue de poireau et riz blanc	22,90 €
Papillote de poisson sur lit de légumes oubliés.	21,50 €
Choucroute de la mer.	23,00 €
Risotto aux poireaux, à la patate douce et aux noisettes grillées	
Souris d'agneau confite, purée gourmande.	26,50 €
Tripes à la mode d'Houlgate, pommes vapeur	18,90 €
Pièce du boucher normande (180g), sauce au choix, frites maison, salade	
Entrecôte du Normand grillée (250g), sauce au choix, frites maison, salade	
Andouillette normande aux deux moutardes, pommes de terre smashées	
Sauces au choix : Camembert, tartare, Roquefort, poivre vert Portion de garniture suppléme	
Fromages	
Assiette de fromages AOP normands servis avec une salade verte	
Part de fromage au choix (Neufchâtel, Camembert, Livarot, Pont-l'Evêque)	3,50€
——————————————————————————————————————	
Pavlova aux fruits de saison	9,00 €
Tarte Tatin et sa crème crue	8,50 €
Poêlée de pommes au Calvados*	
Teurgoule servie froide ou tiède (1er prix national 2025).	8,10 €
Crème liégeoise au chocolat (crème chocolat et fleur de sel, chantilly maison)	9,50 €
Thé ou café gourmand	
Champagne * gourmand	14,50 €
Calvados * gourmand	17,50 €
Coupes de glaces	
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€
THE THE PARTY OF T	9,50€
Dame blanche (glace vanille, sauce chocolat, chantilly maison).	
	9€
Dame blanche (glace vanille, sauce chocolat, chantilly maison).	

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

1 boule 3,50 ϵ 2 boules ϵ 3 boules ϵ

Menu enfant (- de 12 ans) 12,90€

Jambon blanc / Nuggets / Oeuf au plat

Frites / Patates douces / Purée / Salade verte

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