

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 €



Plats

- Poulet Vallée d'Auge, riz blanc 18,50 €
- Cassolette de Saint-Jacques aux deux céleris 22,50 €
- Retour de pêche sur lit de légumes oubliés et pommes vapeur 21,00 €
- Souris d'agneau confite, lingots blancs 25,50 €
- Tripes à la mode d'Houlgate, pommes vapeur 17,90 €
- Pièce du boucher normande, sauce au choix, frites maison, salade 21,90 €
- Entrecôte du Normand grillée, sauce au choix, frites maison, salade 28,90 €
- Andouillette normande sauce aux deux moutardes, pommes de terre smashées 17,90 €

Sauces au choix : camembert, roquefort, poivre vert, tartare

Portion de garniture supplémentaire : 4,50€



Assiette de fromages AOP normands servis avec une salade verte 10,50 €
(Cœur de Neufchâtel, Camembert, Pont-l'Evêque, Livarot)

Part de fromage au choix 3,50 €

Desserts

- Le P'tit Normand (crème crue, fruits frais, meringue, coulis fruits de saison, glace au yaourt) 9,00 €
- Tarte normande et sa crème épaisse 8,50 €
- Poêlée de pommes au Calvados* 7,90 €
- Teurgoule et ses sauces (1er prix régional 2024) 7,90 €
- Brownie aux pépites de chocolat (chocolat Valrhona 65%), fleur de sel 9,50 €
- Thé ou café gourmand 9,50 €
- 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) 9,00 €
- Caramel liégeois (glace caramel beurre salé, sauce caramel, chantilly maison) 9,00 €
- Dame blanche (glace vanille, sauce chocolat, chantilly maison) 9,00 €
- Colonel * (glace citron, vodka) 9,00 €
- Coupe normande * (sorbet pommes, Calvados) 9,00 €
- Coupe de boules de glace artisanale au choix

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

1 boule 3€ 2 boules 5,50 € 3 boules 8,00 €



Menu enfant (- de 12 ans)

12,50 €

- Jambon blanc / Nuggets / Œuf au plat
- Frites / Pâtes / Purée de céleri / Salade verte
- Yaourt (nature ou aux fruits) / Petit pot de glace (vanille-fraise ou vanille-chocolat) / Crêpe (sucre ou Nutella)
- 1 verre de jus d'orange ou de pommes / 1 sirop à l'eau au choix

** L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

LE NORMAND

The chef Eric HENRI, Valérie, Maxime, Jean-Louis and their whole team are happy to welcome you and hope to delight your taste buds with HOME made dishes from local, fresh and seasonal products.



Fait
Maison

For the aperitif/ snack

- Fried sprats, homemade tartare sauce 8,00 €
- Sliced sausage, butter, pickles 7,90 €
- The mini of the moment, to share 13,90 €

SUGGESTION OF THE DAY (see the slate)

- Starter + main course OR Main course + dessert 22,00 €
- Starter + main course + dessert 26,50 €

Entries

- Egg mayo 5,50 €
- Bone marrow with fleur de sel and its toasts 9,90 €
- Homemade fish soup 9,50 €
- Homemade foie gras and onion chutney 15,00€
- Mushroom velouté, raw ham chips 8,00 €
- Salade du Normand : endives, nuts, apples, camembert 7,90 €

Seafood

- Granville Bay Almonds stuffed with homemade snail butter 12,50 €
- Fish Bulots from our fishmonger, *Mimi Le Tourteau*, homemade mayonnaise 11,00 €
- Fisherman's plate (6 Norman oysters, 6 pink shrimp, 6 snapper) 26,90 €
- Pink shrimp, homemade mayonnaise x 6 7,00 € x 9 10,00 € x 12 12,00 €
- Norman oysters x 6 12,00 € x 9 17,00 € x 12 20,00 €

Omelettes (with their homemade fries and salad)

- Norman: eggs, brown mushrooms, andouille de Vire, camembert 13,90 €
- Houlgataise: eggs, Norman ham, tomme de Villedieu 13,50 €
- Vegetarian: eggs, potato, endive, red onion 12,50 €
- Father Henri: eggs, old county..... 14,50 €



Boards

- Delicious: Camembert roast, raw ham, Norman ham, rosette, potatoes, salad 20,90 €
- Viroise: Andouille de Vire, Normand ham, rosette, Norman rillettes, raw ham 19,50 €



Plats

- Vallée d'Auge chicken, white rice 18,50 €
- Cassolette of Saint-Jacques with two celerys 22,50 €
- Fishing back on forgotten vegetables and steamed apples 21,00 €
- Lamb Mouse Confit, White Ingots 25,50 €
- Tripes à la mode d'Houlgate, steamed potatoes 18,90 €
- Norman butcher's room (180g), sauce of choice, homemade fries, salad 21,90 €
- Grilled Saint-Laurent entrecôte (200g), sauce of your choice, home fries, salad 28,90 €
- Andouillette normande with two mustard sauce, mashed potatoes 17,90 €

Sauces of choice: camembert, roquefort, green pepper, tartare

Extra serving of filling: 4.50€



Plate of AOP Normands cheese served with a green salad 10,50 €
 (Cœur de Neufchâtel, Camembert, Pont-l'Evêque, Livarot)

Cheese portion of your choice 3,50 €

Desserts

- Le P'tit Normand (raw cream, fresh fruit, meringue, seasonal fruit coulis, yogurt ice cream) 9,00 €
- Norman pie and its thick cream 8,50 €
- Pan-fried apples with Calvados* 7,90 €
- Teurgoule and its sauces (1st Regional Prize 2024) 7,90 €
- Chocolate chip brownie (Valrhona 65% chocolate), fleur de sel 9,50 €
- Gourmet tea or coffee 9,50 €
- Champagne * gourmet 14,50 €
- Calvados * gourmet 17,50 €

Ice cream cups

- Coffee or chocolate liégeois (ice cream, coffee or chocolate, coffee or chocolate sauce, homemade whipped cream) 9,00 €
- Caramel liégeois (salted butter caramel ice cream, caramel sauce, homemade chantilly) 9,00 €
- White lady (vanilla ice cream, chocolate sauce, homemade chantilly) 9,00 €
- Colonel * (lemon ice, vodka) 9,00 €
- Coupe normande * (apple sorbet, Calvados) 9,00 €
- Homemade ice cream scoop to choose from

Vanilla, coffee, chocolate, lime, apple, pistachio, strawberry, cassis, coconut, caramel salted butter, rum-raisins

1 ball

3€

2 balls 5,50 €

3 balls 8,00 €



Children's menu (- 12 years)

12,50 €

- White ham / Nuggets / Fried egg
- Fries / Pasta / Celery Puree / Green Salad
- Yoghurt (plain or fruit) / Small ice cream jar (vanilla-strawberry or vanilla-chocolate) / Crepe (sugar or Nutella)
- 1 glass of orange or apple juice / 1 syrup with water of your choice

* Alcohol abuse is dangerous to health, use in moderation