

CARTE DU NORMAND

Le chef Eric HENRI, Valérie, Maxime, Félix et toute leur équipe sont heureux de vous accueillir et espèrent ravir vos papilles avec des produits locaux, frais et de saison.

Entrées

- Saumon gravlax et sa crème à l'aneth 12,90 €
- Foie gras de canard du chef et son chutney du moment 14,90 €
- Soupe de poissons du chef avec sa rouille et ses croûtons 9,50 €
- Gambas croustillantes à la menthe, purée de citron confit 8,50 €
- Saucisson, beurre, cornichons 6,00 €

Fruits de mer

- Assiette de bulots de la baie de Granville, mayonnaise maison 11,50 €
- Amandes de mer de la baie de Granville farcies au beurre d'escargot maison 11,00 €
- 12 crevettes roses 10,90 €
- Huîtres normandes
 - x 6 12,00 €
 - x 9 17,00 €
 - x 12 20,00 €
- 6 langoustines 15,90 €
- Assiette de fruits de mer (bulots, 6 crevettes roses, 4 huîtres, 4 amandes, 3 langoustines) 26,50 €

Moules de Bouchot (accompagnées de leurs frites maison)

- Marinières : oignons, vin blanc *, persil 13,90 €
- Crème : oignons, crème, vin blanc * 14,20 €
- Normande : oignons, crème, vin blanc *, Calvados * 14,90 €
- Camembert : oignons, crème, vin blanc *, Calvados *, camembert 15,90 €
- Roquefort : oignons, crème, vin blanc *, roquefort 15,20 €
- Curry : oignons, crème, vin blanc *, curry 14,50 €

Salades

- Végétarienne : salade, tomates confites, avocat, concombre, œuf poché, carottes râpées, champignons 13,50 €
- César du Normand : salade romaine, poulet pané, lard, croûtons, parmesan, tomates confites, œuf poché 18,50 €
- Chèvre : salade, toasts de chèvre au miel, tomates confites, champignons, avocat, fruits secs 16,00 €

Plats

- Fish & chips, frites maison, salade, sauce tartare 16,50 €
- Poulet au curry et ses petits légumes 16,30 €
- Andouillette grillée, frites maison, salade, sauce au choix 17,90 €
- Pêche du jour, poêlée de légumes, beurre blanc citronné 19,90 €
- Pièce du boucher normande, frites maison, salade, sauce au choix 19,50 €

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

Planches

- Mixte : Camembert, Cœur de Neufchâtel, Pont-l'Évêque, jambon cru, saucisson, andouille 18,50 €
- Viroise : Andouille de Vire, saucisson, jambon normand, rillettes normandes, jambon cru 17,00 €
- Houlogataise : Camembert, Pont-l'Évêque, Cœur de Neufchâtel, Livarot, tomme de Villedieu 18,00 €
- La mini du moment, à partager (produits des *Délices d'Hastings*) 12,50 €

Assiette de fromages normands

9,50 €

Desserts

- Pavlova aux fruits frais de saison 8,00 €
- Crème brûlée du moment 7,50 €
- Brownie aux pépites de chocolat blanc et son caramel laitier 7,50 €
- Teurgoule et ses sauces 7,00 €
- Poêlée de pommes au Calvados* 7,90 €
- Thé ou café gourmand 9,50 €
- Champagne* gourmand 14,50 €
- Calvados* gourmand 17,50 €

Coupes de glace (Maître glacier PEDONE)

- Café ou chocolat liégeois (*glace café ou chocolat, glace vanille, café ou sauce chocolat, chantilly maison*) 8,50 €
- Caramel liégeois (*glace caramel beurre salé, glace vanille, sauce caramel, chantilly maison*) 8,50 €
- Dame blanche (*glace vanille, sauce chocolat, chantilly maison*) 8,50 €
- Colonel* (*glace citron, vodka*) 9,00 €
- Coupe normande* (*sorbet pommes, Calvados*) 9,00 €
- Coupe de boules de glace au choix

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

1 boule 3€

2 boules 5,50 €

3 boules 8,00 €

Menu enfant (- de 12 ans)

11,50 €

- Jambon / Nuggets / Croque-monsieur / Œuf au plat
- Frites / Pâtes / 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

Suggestions du jour (sur l'ardoise)

- Entrée + plat OU Plat + dessert 19,50 €
- Entrée + plat + dessert 24,00 €

