

LE NORMAND

Le chef Eric, Valérie, Maxime 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 7,50 €
- Saucisson à trancher, beurre, cornichons 7,50 €
- Mini nems de camembert au miel 7,00 €
- La mini du moment, à partager (produits des *Délices d'Hastings*) 13,50 €

SUGGESTION DU JOUR (voir l'ardoise)

- Entrée + plat OU Plat + dessert 20,50 €
- Entrée + plat + dessert 25,00 €

Entrées

- Terrine de canard maison au poivre vert de Madagascar, chutney d'oignons..... 8,90 €
- Soupe de poissons maison 9,50 €
- Gambas croustillantes à la menthe et leur confit de citron..... 9,50€
- Gaspacho selon l'humeur du chef 7,50 €
- Coleslaw du Normand (carottes et chou râpés, fromage blanc, mayonnaise, vinaigre de cidre) 7,00 €

Fruits de mer

- Amandes de la baie de Granville farcies au beurre d'escargot maison 11,90 €
- 12 crevettes roses, mayonnaise maison 12,00 €
- Huîtres normandes
x 6 12,00 € x 9 17,00 € x 12 20,00 €

Moules (accompagnées de leurs frites maison)

- Marinières : oignons, vin blanc *, persil 14,90 €
- Crème : oignons, crème, vin blanc * 15,90 €
- Normandes : oignons, crème, vin blanc *, Calvados * 16,40 €
- Camembert : oignons, crème, vin blanc *, Calvados *, camembert 16,90 €
- Roquefort : oignons, crème, vin blanc *, roquefort 16,90 €
- Curry : oignons, crème, vin blanc *, curry 16,40 €

Salades

- Végétarienne : salade, radis roses, avocat, carottes râpées, champignons, concombre 13,50 €
- Chèvre : salade, toasts de chèvre au miel, radis roses, champignons, avocat, fruits secs 16,50 €
- Normande : salade, toast de camembert, pomme, andouille de Vire, champignons 15,90 €

Planches

- Mixte : Camembert, Cœur de Neufchâtel, Pont-l'Évêque, jambon cru, saucisson, andouille 19,20 €
- Viroise : Andouille de Vire, jambon normand, saucisson, rillettes normandes, jambon cru 18,90 €

