

ENTREE 2026

Coquille de poisson	5,60 €
Piémontaise ou taboulé	3,50 €
Brochette de st Jacques et beurre blanc et riz	14,80 €
St Jacques sur lit de poireaux	14,80 €
Mille feuilles de crêpes	6,90 €
Velouté d'asperges	2,95 €
Soupe de poisson	5,50 €
Velouté de légumes	2,90 €
Velouté de champignons	2,60 €
Feuilletés de fruits de mer	11,20 €
Médailillon de saumon	10,50 €
Terrine et crudités	7,50 €
Assiette de fruits de mer	27,00 €
½ homard (350g)	28,00 €
Timbale de fruits de mer	10,90 €
assiette de charcuterie	9,50 €
Charlotte de saumon cru mariné	12,50 €
Foie gras frais maison et confiture de figues	15,00 €
assiette de terre et mer	16,00 €

POISSONS

Escalope de saumon label rouge	14,50 €
cassolette de filet de rouget avec poivron et aubergine	16,90 €
Filet de St Pierre sauce oseille	24,90 €
*cassolette carotte courgette filet poisson blanc st jac	16,90 €
Filet de Lotte sauce aurore	22,00 €
Turbo sauce hollandaise (suivant cours)	28,90 €
Filet de Dorade au beurre de bière	16,00 €
dos de colin sauce oseille	14,50 €
Filet de Loup sauce à l'ancienne	15,00 €
Filet de Sole sauce Dieppeoise	19,50 €
Filet de bar beurre blanc	22,00 €
Filet de St Pierre surgelé sauce oseille	19,00 €
Filet blanc et Saumon	16,00 €
Cassolette de poisson	16,00 €
dos de cabillaud	18,00 €

SORBET

Sorbet Pomme	3,00 €
Sorbet Pomme et Calvados	4,60 €
Café	1,00 €

VIANDES AVEC 1 LEGUMES

Rôti de veau / rôti de porc orloff	15,60 €
Filet de Bœuf en croûte	24,50 €
Filet de Bœuf / ou filet de veaux	23,00 €
Magret de canard	17,20 €
Pièce de bœuf grillé au feu de bois	21,50 €
Cuisse de canard à l'orange	13,50 €
Veau orloff	18,50 €
filet mignon de porc au miel ou normande	16,50,
paleron de veaux	18,00 €
joue de bœuf au cidre	14,90 €
Jambon au Porto / ou cuisse de poulet basquaise	10,50 €
Langue de bœuf	13,50 €
Poulet rôti au feu de bois sans légume	6,00 €
Poulet rôti BIO sans légume	10,20 €
Rôti de porc ou de bœuf froid sans légumes	5,90 €
Pintade normande ou suprême de pintade	13,20 €

Poule au blanc/ plus 0,50€ pour le bouillon soupe	9,80 €
Couscous	11,00 €
Tartiflette	8,90 €
Choucroute	12,00 €
Gigot d 'agneau du pays sans légume	17,00 €
sauce pour viandes rouges :	
sauce au bleu, béarnaise, poivre, camembert	

LEGUMES le 2eme légumes plus 2,50€

frites à 3,60€ la part

Pommes sautées
Fagots de Haricots verts
Tomates provençales
Flan de courgettes
Carottes vapeur
Poêllée de légumes
Gratin de pomme de terre
Ratatouille
Riz
Poêllée de champignons
Frites 3,60€ cuite sur place avec friteuse

2026

FROMAGES

4 Fromages	10,50 €
Assiette de 3 fromages <u>Normand</u> avec salade	4,95 €
Assiette de 3 fromages avec salade	4,50 €
Feuilletés de camembert ou livarot sur lit de roquette	7,60 €
Salade	16,50,

DESSERTS

Fraisier ou Framboisier	3,95 €
café gourmand	7,50 €
Vacherin	3,50 €
Délice aux poires	3,40 €
Charlotte poire ou fraise, framboise, chocolat	3,50 €
Tarte aux pommes	2,95 €
Gâteau aux 3 chocolats	3,95 €
pêche melba ou fraise ou tarte tatin	6,50 €
Charlotte à la noisette	5,20 €
3 Profiteroles ou 2 Profiteroles à 3,20	5,20 €
Gâteau Choco-poire	3,95 €
assiette avec 2 ½ part de gâteaux	5,50 €

**Le pain, le service, les nappes, les serviettes, le sel, le poivre
et la moutarde ne sont pas compris.**

prix du pain 1,30€ petit pain individuel 3,20€

Prix des vins

suivant le cours et disponibilité

Sylvaner	22,00 €
Sauvignon de Touraine	19,50 €
Muscadet sur lie	19,20 €
Cabernet d'Anjou	15,60 €
Rosé de Loire	15,00 €
Brouilly	27,00 €
Bordeaux supérieur	20,00 €
Cote du Rhône	15,60 €
Gamay de Touraine	14,20 €
Pour d'autres types vins, nous consulter.	

café 0,90 €

APERITIF

Punch ou sangria (par personne) 20cl	4,20 €
Cocktail Mado-M (<i>passoa fraise fruit de la passion et methode traditionnelle</i>)	4,20 €
Canapé froid ou chaud	0,95 €
Petits four sucrés	1,20 €
Verrine salée	1,75 €