

# Chez Miocque

Maison de confiance depuis 1905

Carte hiver 2026

## Semainier

Le midi uniquement, hors jours fériés

Entrée / Plat / Dessert 29€

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 24€

### Lundi

Lentilles servies tièdes, œuf poché  
Confit de canard, pommes sarladaises  
Crème brûlée

### Mardi

Œufs durs mayonnaise  
Tartare de bœuf fait en salle, frites et salade  
Salade d'oranges à la cannelle

### Mercredi

Haricots verts, champignons vinaigrette, noisettes  
Bœuf bourguignon, pommes vapeur  
Baba au Calvados

### Judi

Saumon mariné à l'aneth  
Crog' Mr, salade verte  
Tarte normande

### Vendredi

Cocktail avocat crevettes  
Parmentier de haddock  
Poire Belle-Hélène

## Vin à la ficelle

ROSÉ IGP MÉDITERRANÉE

Source de Roseblood, Château d'Estoublon

BLANC AOC MUSCADET SÈVRES ET MAINE

Accostage, Domaine Menard Gaborit

ROUGE AOC SAUMUR CHAMPIGNY

Domaine Bourdin

Dégustez ce que vous souhaitez  
et payez uniquement ce que vous avez consommé  
2,25€ les 5cl

## Potages et Hors d'œuvres

Gratinée à l'oignon 16  
Œufs brouillés au haddock, toasts 24  
Bisque de homard, salpicon, crème crue 22  
Lentilles vertes, vinaigrette moutarde, fines herbes 12  
Assiette ripaille, foie gras mi-cuit et Pata Negra 100% Bellota 39  
Saumon mariné «comme un hareng», 17  
pommes de terre tièdes de Mr Petit  
Baby laitue, pommes de terre, truffe et croûtons à l'ail 27  
Pousses d'épinards, ricotta, lardons et oignons frits 16

## Poissons et Viandes

Saint-Jacques snackées à la persillade 32  
Escalope de saumon à l'oseille, œufs de truite 32  
Bavette Angus aux échalotes rissolées 32  
Côte de veau française bien épaisse, crème normande et champignons 44  
Le poulet fermier de la Vallée d'Auge rôti à l'estragon 29  
Parfait steak œuf à cheval (250 gr) sauce au poivre 27  
Rigatoni tomate épicée flambées à la vodka 24

## Nos Signatures

Moules crémees bien faites comme nulle part ailleurs 28  
Goujonnettes de sole, sauce tartare et persil frit 44  
Filet de bœuf Wellington, sauce Albufera 2/3 pers 118  
Soufflé au Cointreau (à commander en début de repas) 19

## Légumes

Pommes de terre sarladaises • Pommes frites • Purée  
Haricots verts tombés à l'ail  
Salade verte, échalotes et fines herbes  
Épinards à la crème  
Supplément légumes 9€ • Supplément truffe 20€

## Fromages

Sélection Normande Mr Borniambuc 10  
Camembert, Pont-l'Évêque

## Desserts

Soufflé au Cointreau (à commander en début de repas)	19	Belle cuillère de mousse au chocolat, fleur de sel ou pas	13
Tarte fine aux pommes, flambée au Calvados	15	Fontainebleau, myrtilles et confiture	13
Crème caramel à partager soi-même	13	Baba au rhum, chantilly	14
Petits choux à la crème, sauce chocolat	16	Glace Plombières de la maison	14

## Champagnes

			14cl	75cl
POMMERY	Brut Silver		18	126
POMMERY	Apanage Blanc De Blancs		23	155
POMMERY	Cuvée Louise 2006		--	290
DRAPPIER	Zéro Dosage, 100% Pinot Noir		--	150
LAURENT PERRIER	Ultra Brut		--	168
LAURENT PERRIER	Grand Siècle, Itération 26		--	480
DELAMOTTE	Blanc De Blancs		--	142
BRUNO PAILLARD	Extra Brut		--	135
BRUNO PAILLARD	Blanc de Noirs Millésimé Grand Cru		--	195
JOSEPH PERRIER	Brut		--	105
JOSEPH PERRIER	Brut Blanc De Blancs		--	135
BILLECART SALMON	Rosé		--	220
BILLECART SALMON	Grand Cru Blanc De Blancs		--	250
"S" SALON	2013		--	1100

## Les cocktails de CRAVAN 59€

Bouteille de 50cl à partager  
(ENVIRON 4 VERRES)  
et à ramener chez soi au cas où...

### Negroni

Dry & Sweet Vermouth, bitter, London Dry Gin

### Quince Margarita

Tequila Volcan Blanco, liqueur de coing, citron vert

### Boulevardier

Cognac Hennessy, apéritif à base de vin, bitter

Autres cocktails disponibles sur demande de la carte du bar

Sélection de spiritueux et digestifs exceptionnels à découvrir  
en nous rendant visite au bar de l'étage.

## Languedoc-Roussillon

				verre 14cl	btl 75cl
<b>BLANCS</b>	2024	AOP CÔTES DU ROUSSILLON	Les Sorcières	Domaine Clos des Fées	9,8 49
<b>ROUGES</b>	2024	AOC MINERVOIS	La Nine	Domaine Sénat	-- 55
	2023	AOC PIC SAINT LOUP	Olivette	Clos Marie	11,8 59

## Sud

<b>ROSÉS</b>	2024	AOC BANDOL		Domaine Ray Jane	-- 72
	2024	AOC COTEAUX VAROIS EN PROVENCE	Roseblood	Château d'Estoublon	11,2 56
	2024	IGP MÉDITERRANÉE	Source de Roseblood	Château d'Estoublon	7,8 39
<b>BLANCS</b>	2024	AOC COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE	Roseblood	Château d'Estoublon	-- 48
	2021	AOC JURANÇON DOUX	Clos Uroulat	Domaine Charles Hours	11,6 58
<b>ROUGES</b>	2023	AOC BANDOL	Lulu et Lucien	Domaine Tempier	-- 110

## Loire

<b>BLANCS</b>	2024	AOC SANCERRE		Domaine Vacheron	14,4 72
	2023	AOC POUILLY FUMÉ	Fumé du milieu	Domaine Baudin	-- 55
	2023	AOC MUSCADET SÈVRES ET MAINE	Accostage	Domaine Menard Gaborit	7,8 39
<b>ROUGES</b>	2023	AOC BOURGUEIL	Nuits d'Ivresse	Domaine Breton	-- 55
	2023	AOC SAUMUR CHAMPIGNY		Domaine Bourdin	7,8 39

## Bourgogne & Beaujolais

<b>BLANCS</b>	2022	AOC CHABLIS 1 <sup>ER</sup> CRU	Vaillons	Domaine Duplessis	-- 92
	2022	AOC COTEAUX BOURGUIGNONS	L'Éclos des Abeilles	Domaine de Bellene	-- 55
		AOC SAINT ROMAIN	Les Perriers	Domaine Billard et Fils	15,8 79
	2023	AOC PERNAND VERGELESSES		Domaine Pavelot	-- 99
	2023	AOC MEURSAULT	Vieilles Vignes	Domaine Guy Bocard	-- 150
<b>ROUGES</b>	2022	AOC SAINT ROMAIN	La Combe Bazin	Domaine Billard et Fils	15,8 79
	2022	AOC BOURGOGNE	Clos Bardot	Domaine de Bellene	-- 65
	2023	AOC ALOXE CORTON		Domaine Pavelot	-- 115
	2022	AOC PERNAND VERGELESSES 1 <sup>ER</sup> CRU	Les Vergelesses	Domaine Pavelot	-- 135
	2021	AOC POMMARD	La Chanière	Domaine Claude Maréchal	-- 160
	2022	AOC NUITS SAINT GEORGES 1 <sup>ER</sup> CRU	Aux Chaignots	Domaine de Bellene	-- 190
	2022	AOC CORTON GRAND CRU		Domaine Pavelot	-- 260
	2022	AOC MORGON	Vieilles Vignes	Domaine Georges Descombes	-- 50

## Vallée du Rhône

<b>ROUGES</b>	2024	AOC CÔTES DU RHÔNE	Les Garrigues	Château de Richaud	-- 42
	2021	AOC CÔTE RÔTIE	les Côtes	Domaine Barge	-- 140
	2023	AOC SAINT JOSEPH	Clos de la Ribaudy	Domaine Barge	13,8 69
	2021	AOC CHÂTEAUNEUF DU PAPE	Terre de Pensées	Yannick Ferraud	-- 120

## Bordeaux

<b>ROUGES</b>	2022	AOC MÉDOC		Charmes de Dompiere	9,8 49
	2021	AOC PESSAC LÉOGNAN	Esprit de Chevalier	Domaine de Chevalier	-- 72
	2020	AOC SAINT JULIEN	Petit Lion	Château Léoville Las Cases	-- 210
	2017	AOC PAUILLAC	Echo de Lynch Bages	Château Lynch Bages	-- 150

## Cidres

		Famille Dupont	Pays d'Auge	-- 29
2020		La Folletière	Benoit Lesuffleur	-- 39

## Soft

		Vittel / San Pellegrino	50cl	9
		Espresso / Déca		5