

NOS FORMULES



Express

15€

Faux- filet (200gr, origine UE)
avec frites, salade, sauce poivres ou béarnaise
Café

Suggestion du moment



18€

Entrée + plat
ou
plat + dessert



Menu du Paris

23€

Entrée + plat
+ dessert

Entrées :

Duo de saumon/ crevettes
Ou
Terrine maison

Plats :

Viande du jour, frites et salade verte
Ou
Escalope de saumon, purée de carottes
et pommes de terre vapeur
crème citronnée

Desserts :

Glace 2 boules
Crêpe au choix
Dessert du jour



NOS ENTREES

Assiette de saumon, fumé par nos soins , huile aneth, beurre, citron, toast, salade	12€
Assiette de 12 crevettes roses , mayonnaise maison	13€
Terrine du Chef maison , moutarde romarin et pickles de radis, cornichon et salade	9€
Soupe de poisson , rouille, croutons et emmental	11€
Trio Normand AOP , salade verte, tomates cerises (Toast Camembert, Livarot, Pont l'Evêque)	9€
Foie gras mi-cuit maison compotée de pommes au miso / caramel miso, madeleine pomme granny smith	15€
Duo de saumon/ crevettes , mayonnaise maison, citron et salade	12€



NOS PLANCHES

De Paris : terrine de campagne créative, andouille de Vire, saucisson sec, saucisson à l'ail, Camembert, Livarot et Pont l'Evêque, cornichons, salade verte, beurres doux et demi-sel	18€
De Normandie : terrine de campagne créative, andouille de Vire, saucisson sec, saucisson à l'ail, salade verte, cornichons, beurres doux et demi-sel	11.50€
De la mer : crevettes roses, rilette de maquereaux, de thon, saumon fumé maison, citrons, mayonnaise maison, salade verte, beurres doux et demi-sel	19€
De fromages Normands AOP : Camembert, Livarot, Pont l'Evêque, salade verte, beurres doux et demi-sel	8.50€

NOS CROQUES FAIT MAISON

Monsieur (pain de mie, cheddar, jambon, emmental et mozzarella) avec frites et salade verte	12€
Madame (pain de mie, cheddar, jambon, emmental et mozzarella, oeuf) avec frites et salade verte	13€



Terrine foie gras maison



Planche de Paris

NOS SALADES

Chèvre chaud : toasts de crottin de chèvre, salade, tomates cerises, jambon blanc, oignons et radis pickles	16.50€
Normande AOP : toasts Camembert, Pont l'Evêque, Livarot, jambon, pommes et tomates, salade, oignons et radis pickles	17.50€

NOS LINGUINES

Carbonara : lardons, crème, œufs, parmesan	15€
De la mer : saumon fumé, moules, crème haddock, citrons et parmesan	16.50€

NOS MOULES

Marinières (vin blanc, échalotes, ciboulette) + frites	15.50€
Crème (vin blanc, échalotes, crème, ciboulette) + frites	16.50€
Camembert (vin blanc, échalotes, ciboulette, crème camembert) + frites	17.50€

Le menu
enfant*

11€

Mini moules (crème ou marinières) frites
ou **steak haché grillé frites** ou **jambon blanc frites**
ou **pâtes carbonara**
ou **fish & chips**
+
Gourde de compote
ou **bâtonnet de glace**



*pour les enfants de - 12ans

NOS VIANDES

Entrecôte VBF 300gr : (Viande Bovine Française)
Avec frites et salade verte, sauce au choix

Tartare de bœuf limousin 200gr, frites/ salade :
Ciboulette, échalotes, câpres, cornichons, frites et salade verte

Burger maison VBF frites / salade :

Steak haché (Viande Bovine Française) 180gr, cheddar, tomate, oignon rouge, cornichons, sauce burger, frites et salade verte

Steak à cheval 200gr, frites et salade, sauce au choix :
Bœuf du Limousin avec œuf sur le plat

Côte de veau, palet butternut à la noisette, jus aux marrons (origine France, 280gr à 300gr) 24€

Pâtes farcies (Conchiglioni) au canard, pleurotes, noisettes, épinard et son émulsion au parmesan, jus de viande 19.50€



Conchiglioni

NOS POISSONS

Gambas snackées crème d'ail et ses linguines aux légumes :
Carottes et petits pois frais

Fish and chips sauce tartare, frites / salade :

Beignet de dos de cabillaud avec frites et salade verte, sauce tartare maison

Tartare de saumon cru et fumé, frites / salade :

Ciboulette, échalotes, toasts avec frites, salade verte

Aile de raie, pommes vapeur et son beurre aux câpres

Choucroute de la mer crème haddock

Saumon, cabillaud, gambas et moules, choux, pommes vapeur, crème haddock

Escalope de saumon, purée de carottes, pommes vapeur et sa crème citronnée



Fish & chips

*Nos sauces : camembert, poivre, béarnaise, crème d'ail

*carte des allergènes disponible à la réception

Nos crêpes maison*

Sucre 3.50€

Sucre + citron 4.90€

Confiture de fraise ou d'abricot 4.90€

Beurre demi-sel + sucre 4.90€

Nutella 4.90€

Chocolat chaud maison 4.90€

Crème de marron 4.90€

Caramel maison beurre salé 4.90€

Chantilly 4.90€



Nos desserts fait maison*

Omelette Norvégienne flambée au Grand Marnier	12€
Café gourmand* : boisson chaude avec pana cotta, crème brûlée et dessert du jour	9€
Tarte tatin* , boule vanille avec sa pointe de chantilly	8€
Moelleux chocolat* , glace caramel et pointe de chantilly maison	8€
Crème brûlée* à la vanille	8€

Nos boules de glaces

1 boule 3.50€

2 boules 6.50€

3 boules 8.00€

Parfums sorbets :

*Fraise ou framboise
Cassis
Citron vert
Pomme*

Parfums crème glacées :

*Vanille ou chocolat ou café ou menthe-chocolat
Caramel fleur de sel
Pistache ou rhum- raisin ou Amarena*

Coupes glacées sans alcool

Café de Paris : 2 boules Cerise griotte + 1 boule vanille, coulis fruits rouges et chantilly	8.50€
Dame Blanche : 3 boules vanille, coulis chocolat noir chaud maison et chantilly	8.50€
Chocolat liégeois : 2 boules chocolat, 1 boule vanille, coulis chocolat noir chaud maison et chantilly	8.50€
Café liégeois : 2 boules café, 1 boule vanille, coulis café, chantilly	8.50€
Equinox : 2 boules rhum raisin, 1 boule vanille et chantilly	8.50€
Nostalgie : 3 boules caramel beurre salé, sauce caramel beurre salé maison et chantilly	8.50€

Coupes glacées avec alcool*

Colonel : 2 boules citron vert, vodka* 4cl	9.5€
Iceberg : 1 boule chocolat, 1 boule chocolat menthe, peppermint*4cl	9.5€
Normande : 2 boules pommes, calvados*4cl	9.5€

*Supplément chantilly ou crème 1.50€

NOS EAUX

Eaux en bouteilles

	50cl	1L
Evian	4€	6€
San Pellegrino	4.30€	6.50€

NOS VINS

Vins blancs AOC	12cl	37.5cl	75cl
Touraine Sauvignon	4.5€		22€
Sancerre blanc	6€	17€	28€
Chablis Domaine Vauroux	7€	21€	36€
Côtes de Gascogne Domaine de Maouries	6€		26€

Vins rouges AOC	12cl	37.5cl	75cl
Blayes rouge	5.50€		25€
Saint Nicolas	5€		25€
Sancerre rouge	6€	17€	28€
Le Titi 2019 Olivier Chéty	5€		25€

Vins rosés AOC	12cl	37.5cl	75cl
AOC Provence by Léoube	5.50€		25€
Contre toute attente	6€		28€

Cidre artisanal-SASSY	12cl	33cl	37.5cl	75cl
BIO brut ou rosé		6.50€		15€

Champagne	12cl	37.5cl	75cl
Rémy Massin brut tradition	8.50€	25€	50€

Nos digestifs 4cl 7.50€

Calvados, Get 27, Get 31, Cognac, Marie Brizard, Baileys, Diplomatico, trou normand

*VPC : Vin de Pays des Côtes

Pichets :

Vins blancs :	25cl	50cl
VPC* du Tarn blanc	6.50€	11€
Sauvignon Mauzac C hâteau Clément Termes		

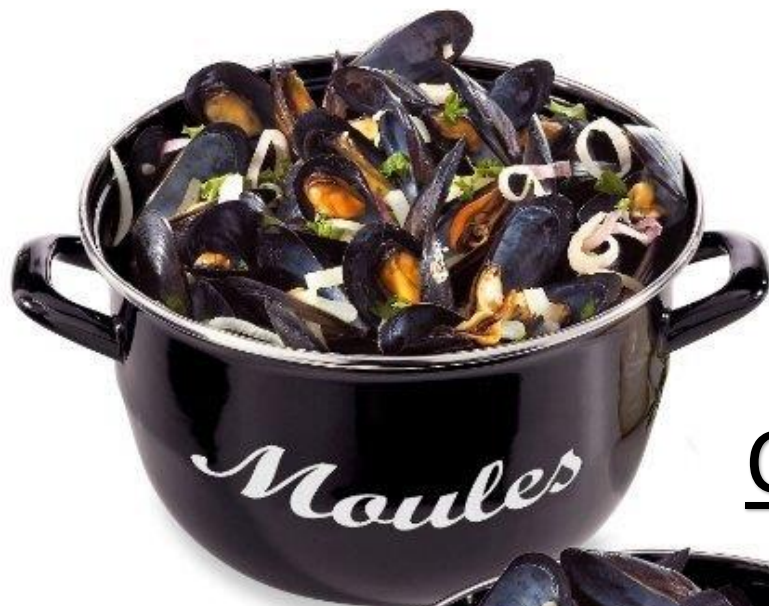
Vins rosés :	25cl	50cl
VPC* du Tarn rouge, Syrah Brauco Château Clément Termes	6.50€	11€

Vins rouges :	25cl	50cl
VPC* du Tarn rouge, Syrah Brauco Château Clément Termes	6.50€	11€

L'abus d'alcool
est dangereux pour la santé- les tarifs sont net ttc- service compris

Moules

A volonté



Crème 16.50€

Marinière 15.50€

Camembert 17.50€



+ frites