LES GRILLES ET LES SALADES

Le Pain grillé Forestier : 7.50 €

Champignons, lardons, gruyère fondu, salade
(toasted bread with mushrooms, lardons, cheese, salad)

Le Pain grille Montagnard : 7.90 €

Jambon, champignons, oeuf, sauce Roquefort, gruyere, salade
(toaested bread with ham, mshrooms, egg, hot cheese, Roquefort sauce, salad)

Le Pain grille Campagnard : 7.50 €

Pomme de terre, oignons, jambon fume, gruyere, salade
(toasted bread with potatoes, onions, smoked ham, hot cheese, salad)

Le pain grille Berger : 7.50 €

Jambon, tomate, gruyere fondu, chèvre chaud, salade
(toasted bread with ham, tomato, goat's cheese, salad)

Salade des Cabines : 8.00 €

Champignons farcis sur fond de salade
(Stuffed mushrooms with salad)

Salade Dûnes : 12.50 €

Coquilles St Jacques, poitrine fumée, asperges,
champignons farcis, pousse de poirreaux
(Scallops, asparagus, tomato, toast)

Salade Nordique: 11.50 €

Saumon fumé, asperges, tomate, oeuf de lompe, toast
(Salmon, salad, asparagus, tomato, toast)

Salade Cabri : 9.50 €

Chèvre chaud, croûtons, pomme fruit, poitrine fumée, tomate
(hot goat's cheese, croutons, apple, lardons, salad)

Salade Fermière : 10.00 €

Blanc de poulet , champignons frais, croûtons de camembert, tomate
(chicken, tomato, mushrooms, hot cheese, croutons)

Salade Paysanne : 10.00 €

Jambon fume, tomate, pomme de terre, croûtons de reblochon
(smoked ham, tomato, hot cheese, potatoes, croutons)

Salade verte (Green salad) 2.80 €

LES GRANDES ASSIETTES COMPLETES

L'Assiette Plage — 12.50 €

Tomate, toast, poitrine fumée, steak haché français, œuf,
salade Pomme de terre façon Cabines ou gratin dauphinois ou riz
(minced meat, tomato, salad, bacon, toast, egg, totatoes)

L'Assiette du Pêcheur — 14.00 €

Saumon fumé sur salade, toast, poisson du jour,
riz ou gratin dauphinois ou pomme de terre Cabines
Salmon with toast, fish of the day, rice or potatoes)

L'Assiette du Boucher — 19.00 €

Entrecôte origine France (environ 300g)
gratin dauphinois ou pomme de terre Cabines avec sauce Roquefort ou poivre ou camembert
(entrecote, potatoes, salad with roquefort sauce or pepper)

L'Assiette de la Bergerie — 16.00 €

Souris d'agneau confite,
riz ou pomme de terre Cabines ou gratin dauphinois, salade, croûtons de chèvre
(lamb, rice or potatoes, salad, hot goat's cheese)

L'Assiette Vallée d'Auge — 14.00 €

Blanc de poulet aux champignons,
dauphinois ou pomme de terre Cabines ou riz, salade, grillé au camembert
(Chicken fillet with mushrooms, rice or potatoes, salad, hot cheese)

L'Assiette du Terroir — 14.00 €

Jambon au cidre,
gratin dauphinois ou pomme Cabines ou riz, salade, grille au camembert
(ham with cider sauce, potatoes or rice, salad, hot camembert)

L'Assiette du Périgord — 16.00 €

Magret de canard au poivre vert,
gratin dauphinois ou pomme de terre Cabines ou riz, salade, champignon farci
(duck breast with pepper sauce, rice or potatoes, salad, mushrooms)

L'Assiette de Troyes — 16.00 €

Véritable andouillette de troyes à la moutarde ancienne,
gratin dauphinois ou pomme de terre Cabines ou riz, salade, champignon farci
(Andouillette, mustard sauce, potatoes or rice, salad, mushrooms)

POUR LES ENFANTS

Blanc de poulet ou steak haché français avec gratin ou pomme Cabines ou riz	6.50 €
Jambon blanc ou œufs sur le plat avec gratin ou pomme Cabines ou riz	6.00 €

GALETTES SALEES AU SARASIN

BUCKWHEAT SALTED CREPES

SIMPLES :

Beurre *(with butter)*	3.50 €
Jambon ou gruyère ou oeuf ou champignons *(with ham or cheese or egg or mushrooms)*	4.50 €
Jambon oeuf ou Jambon gruyère *(with ham and cheese or ham and egg)*	5.50 €

COMPLETES:

Oeuf, Jambon, Gruyère *(Egg, Ham, Cheese)*	6.50 €
Oeuf, Jambon, Gruyère, Oignons *(Egg, Ham, Cheese, onions)*	6.70 €
Oeuf, Jambon, Gruyère, Champignons *(Egg, Ham, Cheese, Mushrooms)*	6.80 €

CUISINEES: Au Poisson

Océane : Saumon Fumé, Crème Fraîche, Oeuf de Lompe *(Salmon, Cream)*	8.00 €
Tatihou : Coquille St Jacques, Riz, Champignons, Crème *(Scallops, Rice, Mushrooms, Cream)*	10.00 €

CUISINEES : A la Viande

Vincenne : Steak Haché Français, Gruyère, Œuf *(Minced meat, Cheese, Fried Egg)*	7.50 €
Longchamp : Streak Haché Français, Gruyère, Œuf, Oignons frits *(Minced meat, Cheese, Fried Egg, Fried onions)*	8.00 €
Soufrière : Steak Haché Français, Gruyère, Endive, Sauce Poivre *(Minced meat, Cheese, Endive, Pepper Sauce)*	9.00 €
Normande : Blanc de Poulet, Champignons, Lardons, Crème, Riz *(Chicken, Mushrooms, Rice, Cream, Lardoons)*	8.50 €
Bombay : Blanc de Poulet, Champignons, Oignons Frits, Sauce Curry *(Chicken, Mushrooms, Fried onions, Curry Sauce)*	8.30 €
Clermont Ferrand : Œuf, Jambon, Gruyère, Champignons, Sauce Roquefort *(Ham, Cheese, Mushrooms, Egg, Roquefort Sauce)*	8.80 €
Florentine : Œuf, Jambon, Gruyère, Asperges ou Endives, Crème *(Ham, Cheese, Cream, Asparagus or Endives, Egg)*	8.30 €
Monégasque : Œuf, Jambon, Gruyère, Tomate au Beurre d'Ail *(Egg, Ham, Cheese, Tomato with Garlic Butter)*	8.00 €
Fromagère : Gruyère, Chèvre, Poitrine Fumé, Salade *(Cheese, Hot Goat's Cheese, Lardoons, Salads)*	8.00 €
Savoyarde : Pommes de Terre, Gruyère, Oignons, Reblochon, Jambon Fumé, Crème, Salade *(Potatoes, Cheese, Onions, Smocked Ham, Cream, Salad)*	9.00 €
Viroise : Gruyère, Andouille, Crème, Tomates Provençales, Salade *(Cheese, Andouille, Cream, Tomato with Garlic Butter, Salad)*	8.80 €

CREPES SUCREES au FROMENT(Sugar Creps)

Crèpe sucre *(Crep with sugar)*	2.80 €
Crèpe Confiture, miel ou marron *(Crep with jam, honey orchestnuts cream)*	3.00 €
Crèe chocolat ou chantilly ou citron ou caramel *(Crep with chocolate orwhipped cream or lemon or caramel)*	3.60 €
Crèpe Nutella ou caramel beurre salé *(Crep with Nutella or caramel salt butter)*	3.80 €
Crèpe aux pommes ou banane *(Crep with apple or bananas)*	4.00 €
Crèpe chocolat et noix de coco *(Crep chocolat and coconut)*	4.20 €
Crèpe chocolat et Chantilly *(Crep chocolat and whipped cream)*	4.20 €
Crèpe chocolat banane *(Crep chocolate and bananas)*	4.60 €
Crèpe chocolat, Chantilly et noisettes ou amandes *(Crep with chocolate, wipped cream and hazelnuts or almonds)*	4.80 €
Crèpe chocolat, noix de coco et Chantilly *(Crep with chocolate, bananas and whipped cream)*	5.00 €
Crèpe chocolat banane Chantilly *(Crep chocolate, bananas and whipped cream)*	5.50 €
Crèpe flambée Grand Marnier, Cointreau, Calvados ou rhum *(Crep flambed Grand Marnier, Cointreau, Calvados or rhum)*	5.20 €

CREPES avec GLACE *(Crep with ice cream)*

Satanas:	Crèpe, glace vanille, chocolat chaud, chantilly *Crep vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream*	6.20 €
Astérix :	Crèpe, glace vanilla, banane, chocolat chaud et chantilly *Crep, Vanilla ice cream,banana, hot chocolat, whipped cream*	6.40 €
Ob élix:	Crèpe, glace vanille, poire, chocolat chaud, chantilly *Crep, vanilla ice cream, pear, hot chocolat, whipped cream*	6.40€
Aladin:	Crèpe, glace nougat, noisettes, caramel chantilly *Crep, nougat ice cream, hazelnuts, caramel, whipped cream*	6.40 €
Moogli:	Crèpe, fruits rouges, glace framboise, chantilly *Crep, red fruits, raseberry ice cream, whipped cream*	6.40 €
Menton:	Crèpe, jus de citron, sorbet citron *Crep, lemon juice, lemon ice cream*	5.20 €
Cannelle :	Crèpe, pomme, raisins secs, glace pomme, canelle, flambée calvados *Crep, apple, dried grapes, apple ice, cannella, flambed calvados*	7.20 €