

Apéritifs

Ambassadeur	3.35 €
Byrrh	3.35 €
Porto Rouge	3.35 €
Martini Blanc ou Rouge	3.35 €
Guignolet	3.35 €
Pineau de Charente	3.35 €
Suze	3.35 €
Ricard	3.35 €
Pernod	3.35 €
Pastis	3.35 €
Kir Vin Blanc	3.35 €
Kir Pétillant	5.05 €
Cocktail Maison	5.45 €
Coupe de Champagne	9.00 €
Américano Maison	4.40 €

Whiskies

Long John	5.90 €
Glenfiddich	5.90 €
Chivas	7.10 €
Bourbon	6.00 €
Baby	3.80 €
Coca-cola- Orangina-Schwepes-Perrier	3.35 €

Jus de Fruits 3.35 €

Eaux Minérales Blle : 4.40 € 1/2 Blle : 3.35 €

Bières

Pelforth Brune	3.90 €
Heineken	3.90 €
Buckler (sans alcool)	3.90 €
Panaché	3.90 €

Formule à 20,50 € : Entrée + Plat + Dessert

Formule à 18,50 € : Plat + Entrée ou Dessert

(Uniquement le midi du lundi au vendredi hors jours fériés)
(*Lunch menu for Monday through Friday, excluding public holidays*)

Velouté de crustacés, brunoise de céleri
Cream of shellfish, celery brunoise

ou Bonbon de P'tit Spay'ien sur lit de salade
Hot cow milk cheese on salad

Dos de merlu à la tapenade d'olives noires
Back of hake with black olive tapenade

ou Blanc de poulet poché dans un jus de rhubarbe
Chicken breast poached in a rhubarb juice

Crèmeux de brebis « Les deux Eves », poires rôties à la moutarde
Sheep's milk cheese and pear with mustard

ou / or

Dessert du jour
Dessert of the day

Tous ces plats sont « Faits maison »



Menu 39 € : Entrée + Plat + Fromage + Dessert

Menu 32 € : Entrée + Plat + Fromage ou Dessert

Foie gras de canard maison, pop-corn de foie gras, crème de maïs
Homemade duck foie gras, popcorn of foie gras, cream corn

ou *Tatin céleri poire, gambas et escargot, sauce au poivre de Séchuan rouge
Tatin celery pear, prawns and snail, red Sechuan pepper sauce

ou Consommé vintage, espuma de jus de truffe
Soup of poultry to the truffle juice

Saint Jacques d'Erquy au beurre de pain d'épice
Scallops with the gingerbread butter

ou Dos de saumon « Label rouge d'Ecosse » gratiné au saumon fumé
Back of salmon 'Red Label of Scotland' au gratin with smoked salmon

ou Pièce de bœuf à l'herbe de champignons
Piece of beef, mushrooms grass sauce

ou Effiloché de Poule Le Mans et poularde rôtie
Effiloché Poule Le Mans and roasted poularde

Crèmeux de brebis « Les deux Eves », poires rôties à la moutarde
Sheep's milk cheese and pear with mustard

ou Croustillant de camembert et pomme fruit
Crisp of camembert and apple fruit

Dattes fourrées au chocolat amer, compotée de figue et mangue
Dates filled with the bitter chocolat, fig and mango compote

ou Tarte pomme-coing, sorbet foin verveine
Apple Pie and quince cream, sorbet Hay verbena

*Pâte Feuilletée non faite maison

Tous ces plats sont « Faits maison »



LA CARTE

Les entrées (*The starters*)

- ✓ Foie gras de canard maison, pop-corn de foie gras, crème de maïs 19 €
✓ *Homemade duck foie gras, popcorn of foie gras, cream corn*
- ✓ *Tatin céleri poire, gambas rôties, sauce au poivre de Séchuan rouge 19 €
✓ *Tatin celery pear, roasted prawns, red Sechuan pepper sauce*
- ✓ Bonbon de P'tit Spay'ien sur lit de salade 17 €
✓ *Hot cows' cheese on salad*
- ✓ Velouté de crustacés, brunoise de céleri 16 €
✓ *Cream of shellfish, celery brunoise*

Les poissons (selon arrivage) *The fishes (current arrivage)*

- ✓ Dos de merlu à la tapenade d'olives noires 18 €
✓ *Hake with black olive tapenade*
- ✓ Dos de saumon « Label rouge d'Ecosse » gratiné au saumon fumé 19 €
✓ *Back of salmon 'Red Label of Scotland' au gratin with smoked salmon*
- ✓ Saint Jacques d'Erquy au beurre de pain d'épice 19 €
✓ *Scallops with the gingerbread butter*

Suggestions
(*Please note*)

***Plats indisponibles
(*Not available*)

Tous ces plats sont « Faits maison »



LA CARTE

Les viandes (*Meat dishes*)

Effiloché de Poule Le Mans et poularde rôtie 21 €
Effiloché Poule Le Mans and roasted poularde

Pièce de bœuf à l'herbe de champignons 21 €
Piece of beef, mushrooms grass sauce

Blanc de poulet poché dans un jus de rhubarbe 17 €
Chicken breast poached in rhubarb juice

Les fromages (*Cheese*)

Crèmeux de brebis « Les deux Eves », poires rôties à la moutarde 7,50 €
Sheep's milk cheese and pear with mustard

Croustillant de camembert et pomme fruit 7,50 €
Crusty camembert and Apple

Les desserts

Dattes fourrées au chocolat amer, compotée de figue et mangue 7,50 €
Dates filled with the bitter chocolat, fig and mango compote

*Assortiment de sorbets, coulis framboise 7,50 €
Assortment of sorbets, with raspberry coulis

Œuf à la Neige à l'orange, crème vanille 7,50 €
Floating Island, vanilla cream

Tarte pommes-coing, sorbet foin verveine 7,50 €
Apple Pie and quince cream, sorbet Hay verbena

* Les sorbets et la pâte feuilletée ne sont pas faits maison

Le café et ses mignardises (*coffee*) 2,40 €

**Plats indisponibles (*Not available*)

Tous ces plats sont « Faits maison »



Menu Dégustation 59 €

Comprenant sept plats réalisés suivant le marché
et l'humeur du Chef !

soit

Deux entrées

Deux poissons

*Un trou Normand

Une viande

Le fromage

Le dessert

Tous ces plats sont « Faits maison »



* Les sorbets et la pâte feuilletée ne sont pas faits maison

Menu enfant 9,50 €

--

Terrine

--

Steak haché et garniture du jour

--

*Glace

ou Fruit