



Le logo  vous indique les plats faits maison,  
ces plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts

## NOS ENTREES

 Croustillant chaud de camembert sur sa crème à la ciboulette

 Soupe de poissons, servie avec ses croûtons et sa sauce rouille

 Salade aux noix de st jacques et crevettes poêlées aux agrumes, sauce vierge  
petite assiette  
grande assiette

 Tataki de thon au sésame wasabi et son tartare d'avocats et de mangues  
Petite assiette  
Grande assiette

 Salade printanière au magret de canard fumé et son escalope de foie gras poêlé  
Petite assiette  
Grande assiette

 Salade Caesar

## menu enfant

(-12 ans)

 Dos de cabillaud cuit vapeur au beurre blanc  
ou

 Petite escalope de veau à la crème

coupe de glace (2 boules)

 ou crêpe au sucre ou au chocolat (uniquement le soir)

## NOS POISSONS

- ☰ Cordon bleu de lieu au jambon fumé forêt noire et sa sauce crème aux champignons de paris
- ☰ Poêlée de calamars et de crevettes au chorizo
- ☰ Filet de daurade royale meunière aux agrumes et aux algues
- ☰ Steak de thon poêlé sauce Béarnaise

### ☰ Cotriade Normande

(Marmite de poissons et de coquillages suivant arrivage, pommes de terre, mijotée dans une fine soupe de poisson, servi avec une sauce rouille)

## NOS VIANDES

- ☰ Cordon bleu de veau et sa sauce crème aux champignons de paris
- ☰ Fricassée de rognons de veau aux morilles
- ☰ Tartare de bœuf charolais coupé au couteau au curry breton et aux herbes du pêcheur
- ☰ Onglet de bœuf poêlé aux échalotes

Les frites que nous utilisons pour nos plats sont des frites surgelées de la marque Brake

## ☰ NOS GALETTES DE SARRASIN

Galette complète (jambon blanc, gruyère, œuf)

Galette bocage (jambon blanc, gruyère, sauce crème aux champignons)

Galette au chorizo (sauce tomate, gruyère, chorizo)

---

Galette végétarienne (gruyère, fromage de chèvre, œuf, légumes)

Galette bergère (fromage de chèvre, gruyère, jambon, noix)

Galette vosgienne (pommes de terre, jambon fumé, munster)

Galette aux crevettes (crevettes poêlées, légumes, beurre nantais safrané)

Galette Ornaise (pommes chaudes, camembert, magret de canard fumé)

Galette nordique (saumon fumé, crème, ciboulette)

Galette aux noix de st jacques

(noix de st jacques poêlées, julienne de légumes, beurre nantais)

## ☰ NOS CRÊPES DE FROMENT

Crêpe au beurre salé et au sucre

Crêpe au chocolat chaud

Crêpe au Nutella

Crêpe duchesse (confiture d'abricot, grand marnier)

Crêpe Normande (pommes chaudes, caramel au beurre salé)

Crêpe Percheronne (pommes chaudes, flambé calvados)

Crêpe Belle Hélène (glace vanille, poire, chocolat chaud, chantilly)

Crêpe des îles (ananas, raisins flambés au rhum, glace coco, chantilly)

Crêpe Suzette (jus de citron, jus d'orange, grand marnier)

## **NOS GOURMANDISES**

☞ **Café gourmand**

☞ Crème brûlée au pommeau caramélisée au sucre roux de canne

☞ Tarte Tatin aux pommes, crème fraîche et glace cannelle

☞ Meringue faite par nos soins, glace vanille, crème chantilly

☞ Tiramisu au palet breton , poires et caramel au beurre salé

☞ Croustillants chauds de chocolat noir Valrhona sur ses fruits de saison,  
Glace caramel au beurre salé, chocolat chaud

Baba au rhum

Les glaces que nous utilisons pour nos desserts sont fabriquées par un maître artisan glacier, sous la marque « Glace des Alpes »

---

Coupe de glace ou sorbet (la boule)  
(vanille, chocolat, café, fraise, caramel au beurre salé, pain d'épices  
passion, ananas, pomme, poire, framboise, citron, coco)

Dame blanche ( glace vanille, chocolat chaud, chantilly)

Demoiselle d'Isigny (glace vanille, caramel au beurre salé, chantilly)

Coupe de sorbet arrosé