

Nos Entrées

<i>Terrine de Campagne maison</i>			6,30 €
<i>Tarte fine Saveurs Estivales</i>			6,80 €
<i>« Gravlax » de lieu noir, Concombre et Menthe</i>			7,80 €
<i>Saumon fumé maison et ses Toasts</i>			9,50 €
<i>Trio de Viandes séchées des Ragottières</i> <i>(Coppa, Magret, filet mignon)</i>			10,50 €
<i>Tartare de Saumon et Crevettes, Vinaigrette Passion</i>			13,00 €





Tartare de saumon et crevettes




Gravlax, concombre et menthe



Nos Plats

<i>Rognons de Porc à la moutarde</i>		9,50 €
<i>Filet mignon Olives et Chorizo</i>		10,00 €
<i>Poisson du Moment sauce Hollandaise</i>		9,40 €
<i>Escalope de Veau Croustillant Champignons, persil et citrons</i>		11,00 €
<i>Pavé de Rumsteck (origine France) sauce aux Poivres</i>		13,50 €
<i>Pavé de Sandre au Beurre blanc</i>		13,50 €

Nos Fromages


<i>Plateau de Fromages</i>		5,00 €
<i>avec Le fameux Camembert au Calvados mariné par nos Soins</i>		
<i>Salade de Chèvre chaud sur Toasts normands</i>		5,00 €
<i>(à commander en début de repas)</i>		
<i>Salade Verte</i>		3,80 €

Nos Desserts

Crème brûlée |  5,00 €

Crumble Pommes et Fruit du Moment |  5,00 €

(à commander en début de repas)

Financier et sa salade de fruits d'été  6,00 €

Moelleux au Chocolat  6,00 €

(à commander en début de repas)

Nougat glacé et son Coulis de Fruits rouges  6,00 €

Suggestion du Jour (selon disponibilités) |  5,00 €

Assiette gourmande |  8,00 €

(Supplément 1,50 € pour la formule « plaisir » et 3 € pour la formule « escapade »)

Glace ou Sorbet (2 boules) |  4,50 €

(au choix : Vanille, chocolat, café, pistache, fraise, caramel, noix de coco, citron, cassis, pomme, framboise)

Coupe glacée 5,50 €

(au choix : Café ou Chocolat ou Caramel liégeois, Dame Blanche)

Coupe alcoolisée 6,00 €

(au choix : Normande, Colonel, Irlandaise ou Coconuts)

Crumble Pommes et Fruit du Moment



Financier et sa salade de fruits

