

Tous les produits qui vous sont proposés et qui  
All the food on our menus is

## Entrées / Starters

<b>Croquettes de Camembert, Crottin de chèvre &amp; oeuf poché</b>	9,00€
Fried Camembert, Goat cheese & poached egg, salad	
<b>Os à moelle gratiné au four</b>	10,00€
Bone marrow with Garlic	
<b>Briques Normandes (Andouille, pommes &amp; camembert)</b>	8,00€
Local bricks (Andouille "sausage", apples & camembert)	
<b>12 Escargots au beurre ailé persillé</b>	14,00€
12 Snails with Garlic	
<b>Velouté du moment</b>	8,00€
Vegetable thick soup of the moment	
<b>Rillettes de saumon fumé à l'estragon</b>	10,00€
Smoked salmon rillette with estragon	
<b>Foie Gras de Canard au Porto Blanc</b>	20,00€
Duck Foie Gras with White Porto	

## Fruits de mer / Seafood

<b>6 Huîtres Normandes N°3 (selon arrivage)</b>	14,00€
6 Oysters From Normandy	
<b>Langoustines à décortiquer (selon arrivage) env. 250gr</b>	18,00€
Scampi (+/- 250gr) depending on arrivals	

<b>PLATEAU de Fruits de mer</b>	49,00€/pers.
(Seafood Platter)	

6 Huîtres, ½ Tourteau, Crevettes roses Sauvages, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux & Langoustines  
(Oysters, Crabs, Whelks, Schrimps... mayonnaise & butter)

nécessitent une fabrication sont faits MAISON sauf les glaces  
home made, except the ice-cream

## Plats / Main Courses

<b>Pièce du Boucher, sauce au choix</b>	19,00€
Butcher's piece of meat	
<b>Travers de Porc rôti au Miel, sauce cidre &amp; miel</b>	18,00€
Roasted Spareribs of Pork, honey & cider sauce	
<b>Persillé Black Angus U.S.A, sauce au choix</b>	28,00€
Black Angus U.S.A, french Fries & choice of sauce	
<b>Osso Bucco de Veau à l'orange &amp; tagliatelles fraîches</b>	20,00€
Osso Bucco (veal) with orange sauce & fresh pasta	
<b>Rognons de Veau au beurre éclaté à la Moutarde</b>	24,00€
Veal kidneys with butter and mustard sauce	
<b>Risotto du moment</b>	18,00€
Risotto of the moment	
<b>Dos de Cabillaud, beurre blanc</b>	22,00€
Cod fillet with butter sauce	
<b>Noix de St Jacques, sauce safranée</b>	28,00€
Scallops, Saffron sauce	

### SAUCES : béarnaise, 3 poivres, roquefort et cidre&miel

<b>Planche de Fromages / Cheese Platter</b>	10,00€
---	--------

**Assortiment de 3 Fromages sélectionnés par "Le Petit Fromager" (à Verneuil-sur-Avre)**

Assortment of 3 cheeses selected by "Le Petit Fromager" (in Verneuil-sur-Avre)

\* : Végétarien



\* : Végétarien



## Desserts

<b>Riz-au-lait vanillé, glace caramel beurre salé</b>	9,00€
Vanilla rice pudding with salted butter caramel ice-cream	
<b>Profiteroles</b>	10,00€
<b>Crème brûlée à la gousse de vanille de Madagascar</b>	8,00€
Crème brûlée with vanilla of Madagascar	
<b>Café Gourmand (3 minis desserts)</b>	10,00€
Coffee with little desserts	
<b>Café ou Chocolat Liégeois</b>	9,00€
coffee, coffee ice-cream and chantilly	
<b>Colonel (glace citron &amp; Vodka)</b>	9,00€
Lemon Sundae and Vodka	
<b>Coupe Normande (glace Pomme verte &amp; Calvados)</b>	9,00€
Normand Sundae (apple sorbet and Calvados alcohol)	

## Glaces / Ice-Cream

<b>1 Boule (one flavour).....</b>	3,00€
<b>2 Boules (two flavours).....</b>	5,00€
<b>3 Boules (tree flavors) .....</b>	7,00€

<b>Vanille</b> (vanilla)	<b>Framboise</b> (raspberry)	<b>Pomme</b> (apple)
<b>Chocolat</b> (chocolate)	<b>Mangue</b> (mango)	<b>Coco</b> (coconut)
<b>Citron</b> (lemon)	<b>Cerise</b> (cherry)	<b>Caramel beurre salé</b>
<b>Fraise</b> (strawberry)	<b>Cassis</b> (blackcurrant)	(salted butter & caramel)
<b>Café</b> (coffee)	<b>Rhum raisin</b> (rum & grappes)	
<b>Pistache</b> (pistachio)		



## Softs

### Boissons froides

<b>Jus de fruit 20 cl .....</b>	5,00€
(pomme, mangue, orange, abricot, ananas, tomates)	
<b>Sodas .....</b>	5,00€
(Coca-cola 33 cl, Schweppes 25 cl, Schweppes Agrum 25 cl Perrier 33 cl, Orangina 25 cl)	
<b>Sirops Evian 20 cl .....</b>	3,00€
(menthe, grenadine, fraise, pêche, citron)	
<b>Diabolo 20 cl .....</b>	5,00€
<b>Evian, San Pellegrino 1litre .....</b>	7,00€
<b>Evian, San Pellegrino 50 cl .....</b>	5,00€

### Boissons Chaudes

<b>Expresso, Décaféiné .....</b>	3,00€
<b>Chocolat chaud .....</b>	4,00€
<b>Thés (Assortiment présenté pour choix).....</b>	4,00€

