

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

Entrées / Starters

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

Fruits de mer / Seafood

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

PLATEAU de Fruits de mer 49,00€/pers. (Seafood Platter) 6 Huîtres, ½ Tourteau, Crevettes roses Sauvages, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux & Langoustines (Oysters, Crabs, Whelks, Schrimps... mayonnaise & butter)

* 🌿 : Végétarien



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

Plats / Main Courses

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

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

Planche de Fromages / Cheese Platter 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



Desserts

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

Glaces / Ice-Cream

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

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



Softs

Boissons froides

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

Boissons Chaudes

Expresso, Décaféiné	3,00€
Chocolat chaud	4,00€
Thés (Assortiment présenté pour choix)	4,00€

