

Notre Carte

Automne-Hiver

Nos Boissons Alcoolisées

Les Entrées

Salade Caesar	17€
<small>Romaine, croûtons, volaille, parmesan et sauce César servie à part</small>	
Salade Niçoise	15€
<small>Salade, fèves, haricots verts, olives, tomates, œuf, poivrons et thon cuit</small>	
Foie gras de Canard Normand	27€
<small>Fine gelée au Poiré, Poire de coq confite au vin normand</small>	
Saumon fumé par nos soins	17€
<small>Blinis Maison, crème fouettée au citron et salade verte</small>	

Les Plats

Saumon à l'Unilatérale **	24€
<small>Pancake à la patate douce (sans gluten et sans lactose), graines de sésame au wasabi, jus de péquillos</small>	
Filet de Bœuf race Normande **	31€
<small>Pommes de Terre rôties, confit de champignons</small>	
Suprême de Poulet Fermier de Normandie **	19€
<small>Mariné au soja et miel, cuit sous vide puis rôti minute, pommes bouchons au beurre d'Isigny</small>	

Les Fromages et Desserts

Fromages	10€
<small>Assiette de fromages AOP Normands, petit Mesclun</small>	
Salade de fruits de saison	11€
<small>Selon marché du chef</small>	
Saint Honoré revisité par nos soins	14€
<small>Choux, Feuilletage, crème diplomate, caramel d'Isigny et chantilly Vanillée</small>	
Crème brûlée à la Vanille du Mexique	10€
<small>A la crème fermière de Normandie</small>	

** servis entre 12h et 14h puis 19h 22h

Retrouvez nos menus** du jour par téléphone
au 3514 ou 3515

Pour votre confort merci de sortir vos plateaux
room-service après consommation

Prix nets et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer avec modération

Nos Cidres Normands

Brut « la ferme de billy » 75cl	18.00€
Fruité « la ferme de billy » 75cl	18.00€

Nos vins AOC

		Rosé	
Chinon rosé fillette	2018	50cl	32.00€
<small>Alain Lorieux</small>			
Côtes de Provence	2018	75cl	42.00€
<small>Bio Sainte Victoire</small>			
Tavel	2018	75cl	40.00€
<small>Château d'Aqueria</small>			
		Blanc	
Pouilly fumé	2018	37.5cl	29.00€
<small>Ladoucette</small>			
Chablis 1 ^{er} cru	2014	75cl	62.00€
<small>Fourchaume</small>			
Menetou salon	2018	75cl	39.00€
<small>Cuvée des bénédictins</small>			
		Rouge	
Aloxe corton 1 ^{er} cru	2014	75cl	76.00€
<small>Domaine chapuis</small>			
Lalande de Pomerol	2018	75cl	42.00€
<small>Baronne guichard</small>			
Saint Emilion	2016	37.5cl	35.00€
<small>Le délice du prieuré</small>			
Mercurey	2017	37.5cl	31.00€
<small>Latour</small>			

Nos champagnes AOC

Mumm brut cordon rouge 75cl	80.00€
Dom Pérignon brut 75cl	249.00€
<small>Millésimé 2008</small>	
Deutz rosé	121.00€
<small>Millésimé 2012</small>	

Nos Bières

Pression Heineken 25cl	5.00€
Pression Heineken 50cl	9.00€
Carlsberg 33cl	7.50€
Lefe blonde 33cl	7.50€
Edelweiss 33cl	7.50€

Envie d'un rafraîchissement !

Vous souhaitez retrouver notre gamme de cocktails,
notre équipe de barmans est à votre disposition

3514