



OUVERT TOUS LES JOURS
11h30 à 14h30 et 18h30 à 21h30
Service continu
week-ends et jours fériés

Nos Planches Apéro à partager

- Scandinave** (Rolls de saumon fumé, 3 Huîtres N°3) 12.90 €
- Seguin** (Rolls de chèvre au miel, chèvre rôti, poivrons marinés) 9.90 €
- Bocage** (Rolls de Camembert, andouille, pommes) 9.90 €

Nos Entrées

- Œufs cocotte au Camembert** 8.90 €
- Assiette de saumon fumé** 9.90 €
- Gratinée de Saint-Jacques à l'ancienne** 14.90 €
- Soupe de poissons et ses croûtons** 8.90 €
- Foie gras de canard au pommeau** 15.90 €

Nos Huîtres

- Assiette de 6 Huîtres N°3** 12.90 €
- Assiette de 9 Huîtres N°3** 17.90 €
- Assiette de 12 Huîtres N°3** 21.90 €
- Assiette de 6 huîtres chaudes au Camembert** 15.90 €

Nos Galettes

Les complètes

- Jambon blanc**, œuf, emmental 8.90 €
- Chorizo**, œuf, emmental 8.90 €
- Andouille**, œuf, emmental 9.90 €
- Saumon fumé**, œuf, emmental 9.90 €
- Champignons**, œuf, emmental 7.90 €

Les traditionnelles

- La Chèvre et miel** 10.90 €
Chèvre, miel, noix, emmental
- La Viroise** 13.90 €
Andouille, pommes confites, champignons, emmental, sauce camembert
- La Riva** 13.90 €
Saumon fumé, champignons, confit de poireaux, emmental, sauce crème
- La Pays d'auge** 13.90 €
Poulet, champignons, oignons et pommes confites, emmental, sauce crème
- La Jardinière** 11.90 €
Champignons, oignons confits, tomates cerises, confit de poireaux, emmental
- La Basquaise** 13.90 €
Œuf, poulet, oignons confits, tomates cerises, poivrons, emmental
- L'Andalouse** 12.90 €
Œuf, chorizo, poivrons marinés, tomates cerises, emmental
- La Biquette** 13.90 €
Œuf, champignons, chèvre, lard grillé, emmental
- La Terroir** 12.90 €
Œuf, jambon blanc, oignons confits, champignons, emmental
- La Saint-Jacques** 14.90 €
Saint-Jacques, champignons, oignons confits, poireaux confits, emmental, sauce crème

- Supplément garniture :
- Frites - 4.00 €
 - Légumes du moment - 5.00 €
 - Salade verte - 3.00 €
 - Riz - 4.00 €

Nos Salades

- Chèvre chaud** 15.90 €
Toasts de chèvre chaud, tomates cerises, lard grillé, oignons rouges, noix
- Océane** 16.90 €
Saint-Jacques, saumon fumé, moules, tomates cerises, oignons rouges, VG 13.90 €
Poivrons, tomates cerises, champignons, pommes, huile de basilic
- Normande** 15.90 €
Toasts de Camembert chaud, andouille, pommes, tomates cerises, œuf dur

Nos Moules-Frites

- Marinière** 13.90 €
- A la Crème** 14.90 €
- Au Camembert** 15.90 €
- A la Normande** (sauce camembert, pommes, andouille) 17.90 €

Nos Plats

- Escalope de veau à la Normande** 20.90 €
- Entrecôte grillée VBF (200g) et sa sauce au camembert** 21.90 €
- Tripes à la mode de Caen** 16.90 €
- Aile de raie aux câpres** 18.90 €
- Poulet Gaston Gérard** (crème, moutarde, paprika) 16.90 €
- Brochette de Saint-Jacques flambée au calvados** 23.90 €
- Marmite du pêcheur** 23.90 €
Moules, Saint-Jacques, aile de raie, saumon

Pour accompagner vos plats, garniture au choix :

Frites, Légumes du moment, Salade verte, Riz

Formule Normande

- Plat + dessert 20.90 €
- Entrée + plat 22.90 €
- Entrée + plat + dessert 25.90 €

- Œufs cocotte au Camembert
- ou
- Salade Normande
- ♦
- Tripes à la mode de Caen
- ou
- Aile de raie aux capres et riz
- ♦
- Crêpe tout caramel
- ou
- Tarte fine aux pommes



Menu Saint-Jacques

31.90 €

- Assiette de saumon fumé
- ou
- Gratinée de Saint-Jacques
- Ou
- Foie gras de canard (supp 3€)
- ♦
- Brochette de Saint-Jacques et son riz
- ou
- Escalope de veau à la Normande
- Ou
- Poulet Gaston Gérard
- ♦
- Dessert au choix à la carte

Menu enfant

8.90 €

(Pour les enfants de moins de 12 ans)

JAMBON BLANC PATES ou NUGGETS FRITES

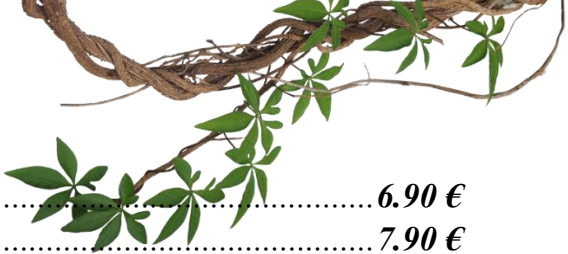
❖

GLACE SURPRISE

Aucune modification possible de ce menu

Nos Desserts

Crème brûlée	6.90 €
Fondant au chocolat	7.90 €
Café gourmand	8.90 €
La Profiterole à la normande	7.90 €
Tarte fine aux pommes	6.90 €



Nos Crêpes

Sucre	3.50 €
Beurre sucre	3.90 €
Nutella ou Chocolat ou Caramel beurre salé	4.70 €
Miel ou Citron ou Confiture de fraises	4.50 €
Chantilly (crème sucrée)	4.80 €
Nutella-Chantilly ou Chocolat-Chantilly (crème sucrée)	5.90 €
Caramel beurre salé et Chantilly (crème sucrée)	5.90 €
Amandes et Chantilly (crème sucrée)	5.90 €
Banana (banane, sauce chocolat, glace vanille et crème sucrée)	9.90 €
Normande (pommes confites, sauce caramel, glace caramel, crème sucrée)	9.90 €
Bulgare (confiture de fraises, glace yaourt, amandes grillées, crème sucrée)	9.90 €
Cookies (éclats de cookies, sauce caramel, glace vanille, crème sucrée)	9.90 €
Pistachio (éclats de pistaches, glace vanille, sauce caramel, crème sucrée)	9.90 €
Peanuts (éclats de cacahuètes, sauce peanut, glace vanille, crème sucrée)	9.90 €
Sundae (éclats de MM’S, sauce caramel, glace yaourt, crème sucrée)	9.90 €
Flambée au Calvados et sorbet pomme	10.90 €
Flambée au Grand Marnier et glace vanille	10.90 €

Nos Glaces

Nos Coupes : 1 boule : 3.00 € 2 boules : 5.50 € 3 boules : 7.00 €

vanille, café, chocolat, caramel beurre salé, fraise, pistache, pomme, citron, yaourt	
Dame blanche	8.50 €
Glace vanille, sauce chocolat maison, crème sucrée	
Café liégeois	8.50 €
Glaces café et vanille, sauce café, crème sucrée	
Chocolat liégeois	8.50 €
Glaces chocolat et vanille, sauce chocolat maison, crème sucrée	
Caramel liégeois	8.50 €
Glaces caramel beurre salé et vanille, sauce caramel beurre salé, crème sucrée	
Banana split	8.90 €
Banane, glaces vanille, chocolat et fraise, sauce chocolat, crème sucrée	
Coupe Beach	8.90 €
Glaces chocolat, vanille et caramel, sauce caramel, éclats de cookies, crème sucrée	
Coupe Cacahuètes	8.90 €
Glace vanille, éclats de cacahuètes, sauce peanut, crème sucrée	
Coupe Pistachio	8.90 €
Glaces fraise, pistache et yaourt, éclats de pistaches, sauce chocolat, crème sucrée	
Coupe MM’S	8.90 €
Glace vanille, éclats de MM’S, sauce caramel, crème sucrée	
Coupe Tisons	8.90 €
Banane, nutella, glaces vanille et pistache, éclats de cacahuètes et crème sucrée	

Nos Coupes Alcoolisées 9.90 €

Colonel Sorbet citron, Vodka

Trou Normand Sorbet pomme verte, Calvados

Amarillo Glace vanille, Amaretto

Lemon Sorbet citron, Limoncello

Werther Glace caramel beurre salé, Baileys

+ Supplément de crème sucrée, nappage, amandes grillées, ... 1.50 €

Notre sélection des vins : Château Tour de Guiet, AOC Côtes de Bourg – 21.00€, Préférence Domaine Saint Bénézet, AOP – 21.00€, Muscadet de Sèvre et Maine, AOC – 21.00€, Bourgogne Aligoté, AOC Buxy – 26.00€, Belle Emilie, IGP du Gard – 24.00€

