

MENU DU JOUR

Midi + Soir

1 plat du jour	14.90 €
2 plats du jour <i>(entrée + plat ou plat + dessert)</i>	19.50 €
3 plats du jour <i>(entrée + plat + dessert)</i>	23.50 €

UNE CUISINE LOCALE ET DE SAISON



Le secret d'une cuisine saine et gourmande ? La fraîcheur et la qualité des produits. C'est pourquoi notre chef, sélectionne pour vous des produits issus des producteurs locaux et de l'agriculture biologique.



Flashez et découvrez cette carte en version
numérique

PLANCHA

- Plancha apéro / Terre (Rosette, jambon sec, mortadelle, crudités)

5€ par personne

LES ENTRÉES

- Sushi normand 5.50 €
Riz lié à la crème de pont d'évêque 
Carpaccio de truite du Moulin de Rozel, Andouille de Vire 
Jambon sec, vinaigrette au vinaigre de cidre et huile de tournesol 
- Ballottine de truite du Moulin de Rozel fumée garnie de sa mousseline de poisson et sa crème citronnée  5.50 €
- Terrine de foie de volaille Maison du chef et ses condiments 5.50 €
- L'entrée du jour sur l'ardoise 4.60 €

LES PLATS

- Pièce de bœuf (Origine France) poêlée, crème au Livarot, frites fraîches  17.80 €
- Truite du Moulin de Rozel au beurre blanc, Quinoa crémeux aux poireaux et carottes glacées  16.50 €
- Saute de veau au cidre, Tagliatelles et ½ pomme confite au four 18.00 €
- Le plat du jour sur l'ardoise 14.90 €
- L'assiette de légumes crus et cuits du moment, vinaigrette à l'huile de tournesol locale Plat végétarien 14.90 €

LES DESSERTS

- Assiette de fromages Normands affinés  6.00 €
- Tarte Tatin Maison flambée au calvados accompagnée de sa boule de glace Vanille  6.00 €
- Nougat glacé Maison au Calvados, coulis de fruits rouges  5.00 €
- Moelleux au chocolat 72% de cacao, crème fraîche de Normandie, caramel au beurre salé  6.00 €
- Fromage blanc ou Yaourt fermier  4.00 €
- Dessert du jour sur l'ardoise 4.00 €

PLATS TERROIR À LA CARTE

- Tripes à la mode de Caen locales de Christophe Hodin  22.00 € (+3.00€ en menu)
(meilleur tripes du Monde 2007)
- Côte de Veau 200/220g poêlée à la normande  22.00 € (+3.00€ en menu)

MENU ENFANT

- Assiette de charcuterie ou crudités 2 Plats 9.00 €
- Steak haché ou jambon, frites ou pâtes 3 Plats 11.00 €
- Pâtisserie, mini-crêpes ou glace

 Plat contenant au moins un produit local. Prix nets TTC, service compris

À LA CARTE

LES SOFTS

Plancoët	50cl • 4,00€/ 1L • 5,00€
Plancoët Fines Bulles	50cl • 4,00€/ 1L • 5,00€
Perrier	33cl • 4,00€
Perrier Tranche	33cl • 4,20€
Coca cola / light	33cl • 4,00€
Ice Tea Pêche	25cl • 4,00€
Schweppes Tonic	25cl • 4,00€
Orangina	25cl • 4,00€
Jus de fruits « Rêve»	25cl • 4,30€
Limonade Comme Autrefois <i>Val de Rance</i>	25cl • 3,80€
Jus de Pomme artisanal « Pierre Huet »	12cl • 3,80€
	25cl • 5,00€
Supplément Sirop	• 0,50€

LES BOISSONS CHAUDES

 Espresso Max Havelaar	2,30€
Double espresso Max Havelaar	4,00€
Décaféiné	2,50€
Café allongé	3,00€
Café crème	2,50€
Double crème	4,00€
Cappuccino	4,00€
Chocolat chaud (32% chocolat)	4,00€
Infusion	3,00€
 Thé PAGES	3,00€

LES APÉRITIFS

Kir Vin Blanc	12cl • 3,80€
(cassis, pêche, framboise, mûre)	
 Kir Normand	12cl • 4,00€
(cidre Brut Pierre Huet)	
Porto (rouge, blanc)	5cl • 3,80€
Ricard	2cl • 3,80€
Martini (rouge, blanc)	4cl • 3,80€
Americano maison	7cl • 7,50€
Suze	4cl • 3,80€
Whisky Clan Campbell	2cl - 4,00€ / 4cl • 6,50€
Whisky Coca	12cl • 6,50€
Gin tonic (Schweppes Tonic)	12cl • 6,50€
Gin / Tequila	4cl • 6,50€
Vodka	4cl • 6,50€
Vodka Orange	12cl • 6,50€
Mojito Maison	12cl • 8,50€

LES BIÈRES

Bière blonde ICTIS Bio Pression 	25cl • 4,70€
	50cl • 8,80€
« Brasserie de Sutter Normandie » 	
Leffe	25cl • 4,50€ / 50cl • 8,20€
Picon bière	25cl • 4,50€
Monaco	25cl • 4,70€ / 50cl • 8,50€
Panaché	25cl • 4,70€ / 50cl • 8,50€
Bière Locale de la Brasserie de l'Odon 	
Bière Blonde	33cl • 5,80€
Bière Triple	33cl • 5,80€
Bière Blanche	33cl • 5,80€
Bière Ambrée	33cl • 5,80€

LES DIGESTIFS

Grand-Marnier/Cointreau	4cl • 7,00€
Armagnac / Cognac	4cl • 7,00€
 Calvados Fine « Pierre Huet »	4cl • 5,00€
 Calvados Vieille réserve « Pierre Huet »	4cl • 8,00€
 Calvados AOC Hors d'Age « Pierre Huet »	4cl • 10,00€
Get 27/ Get 31	4cl • 7,00€

LES COCKTAILS

Le p'tit Mister B sans alcool	18cl • 6,50€
<i>Grenadine, jus de pomme, pulco, perrier</i>	
Honey Moon sans alcool	18cl • 6,50€
<i>Jus de pomme, jus d'orange, jus de citron et miel</i>	
Ti Brit	18cl • 8,00€
<i>Cointreau, calvados, jus de pomme et citron</i>	
Le Normand	18cl • 8,00€
<i>Pommeau, calvados, jus de pomme et citron</i>	
Sunny	18cl • 8,00€
<i>Vodka, jus de pomme, jus ananas, pulco, grenadine</i>	
L'Embuscade Nouveau	18cl • 8,50€
<i>Bière, vin blanc, calvados</i>	

LES CIDRES

Cidre Bouchée Doux	
12cl 25cl 50cl 75cl	
2,80€ 4,00€ 7,00€ 12,00€	
Cidre Pays d'Auge Brut	
12cl 25cl 50cl 75cl	
3,00€ 4,80€ 8,20€ 13,00€	
Poiré demi-sec	75cl • 13,00€
Pommeau de Normandie	5cl • 3,80€

Producteurs Locaux



PIERRE HUET
Depuis 1865

 Produit issu de l'agriculture biologique
 Produit issu de la démarche « Producteurs Locaux »

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

CARTE DU BAR

LES VINS BLANCS

	Verre			
	12,5cl	25cl	50cl	75cl
AOP Muscadet Chatelleries	3,80€	6,80€	12,80€	19,20€
IGP Cote de Gascogne UBY Blanc N°3	4,00€	7,20€	13,80€	20,00€
 IGP Chardonnay Arrogant de Frog	4,20€	7,50€	14,80€	21,20€
AOP Cheverny Blanc Domaine de LERY	4,50€	8,00€	16,00€	24,00€
AOP Menetou Salon Chavet	6,20€	11,00€	20,00€	29,00€
AOP La petite Roche coteaux du Layon 2019	6,50€	12,00€	22,00€	33,00€

LES VINS ROSÉS

IGP Cote de Gascogne UBY Merlot Syrah Rosé N°6	4,00€	7,20€	13,80€	20,00€
 AOP Lubéron Amountanage Rosé	4,80€	8,50€	16,00€	24,00€
 Château « Moulin de Vignolle » Bordeaux rosé 2021	4,20€	7,50€	14,00€	21,00€

LES VINS ROUGES

AOP Saumur Champigny Domaine du vieux bourg	4,70€	8,60€	16,00€	24,00€
AOP St Nicolas de Bourgueil	5,10€	9,20€	17,00€	26,00€
 AOP Lubéron Amountanage Rouge	4,80€	8,50€	16,00€	24,00€
 AOP Lirac Roc Epine Domaine Lafond	5,50€	10,00€	19,00€	28,00€
AOP St Emilion Grand cru "Château Grand Bert"	8,00€	15,00€	29,00€	40,00€
AOP Mercurey 1er cru "Les Puilleys" Château Santenay				55,00€
 Château « Moulin de Vignolle » Bordeaux rouge ABC 2021	4,20€	7,50€	14,00€	21,00€
 Château « Puisseguin la rigoderie » Saint Emilion 2020	5,50€	10,00€	19,00€	28,00€
Lucas Saint Emilion 2016	3,50€	6,80€	13,60€	43,10€

LES PÉTILLANTS

Pétillant crémant de Loire	28,00€
----------------------------	--------

LA CARTE DES RHUMS ET WHISKYS

Rhum Vieux Saint James	4cl • 8,00€
Rhum Dzama Madagascar Cuvée Noire	4cl • 10,00€
Rhum Dzama Madagascar 5 ans fûts de chêne	4cl • 15,00€
Whisky The Singleton SUNRAY	4cl • 8,00€
Whisky Cardhu	4cl • 9,00€
Whisky Knockando 12 ans	4cl • 10,00€
Whisky Caol Ila 12 ans	4cl • 11,00€
Whisky Talisker Port Ruighe	4cl • 10,00€
Whisky Lagavulin 16 ans	4cl • 15,00€

 Produit issu de l'agriculture biologique

Prix nets TTC, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

VINS, RHUMS & WHISKYS



Une cuisine locale et de saison

Tous les membres de notre équipe ont à cœur de sélectionner le meilleur pour vous.
Chaque repas est une nouvelle occasion de vous faire savourer le savoir-faire de notre chef
autour des produits du terroir.
Une démarche producteurs locaux gage de qualité et d'authenticité qui saura vous régaler !

VIANDE & CHARCUTERIE

Charcuterie de la Trappe
1 Rue du Marais,
50480 Chef-du-Pont

POISSONS

Pisciculture du Moulin du Rozel
Le Moulin du Rozel
50310 Saint-Martin-d'Audouville

HUILES

Guillaume Dupin
Huile de colza et de tournesol BIO
Osmanville

CONFITURES

Confitures André GUEPRATTE
ZA de Virey
50600 Saint Hilaire du Harcouët

PAIN & PAINS SPÉCIAUX

L'Optimiste – Maison Desaintjean
8 Rue de la Folie,
14000 Caen

Aux Saveurs de Creully
23 Place Edmond Paillaud
14480 Creully sur Seulles

LÉGUMES DE SAISON

Les Bons Légumes de Sophie
Daumesnil
14680 Cintheaux

YAOURTS

Ferme du Moulinet
1 rue du moulinet
50480 Sainte Mère Eglise

JUS DE POMME & CIDRE

Pierre HUET, 5 Avenue des Tilleuls,
14340 Cambremer

BIERE BOUTEILLE

Brasserie de l'Odon
31 bis route de Vire
14260 Aunay sur Odon

BIERE PRESSION

Brasserie De Sutter
15 route de Paris
27140 GISORS

BISCUITERIE JEANETTE

ZA La Delle du Clos Neuf
Rue Gutenberg
14850 Démouville

MIEL

L'Abeille de RI,
HOUAY, 61210 RI

PLATS À EMPORTER EN BOCAUX

La Chaiseronne
Route d'Avranches
50370 BRECEY

Liste des 14 allergènes



Céréales contenant du gluten & produits à base de céréales

Cereals containing gluten



Crustacés & produits à base de crustacés

Crustaceans and crustacean products



Œufs & produits à base d'œuf

Eggs and egg products



Poissons & produits à base de poissons

Fish and fish products



Arachide & produits à base d'arachide

Peanuts and peanut products



Soja & produits à base de soja

Soybeans and soya products



Lait & produits à base de lait

Milk and dairy products



Fruits à coques & produits à base de ces fruits

Nuts and nut products



Moutarde & produits à base de moutarde

Mustard and mustard products



Graine de sésame & produits à base de sésame

Sesame and sesame products



Anhydride sulfureux - sulfites

Sulphur dioxide and sulphites



Céleri & produits à base de céleri

Celery and celery products



Lupins & produits à base de lupin

Lupin and lupin products



Mollusques & produits à base de mollusques

Molluscs and mollusc products

La liste des allergènes présents dans le petit déjeuner ou le restaurant est disponible dans un classeur auprès des équipes

LISTE DES 14 ALLERGÈNES