

36

TRENTE
SIX
RESTAURANT

MENU DU JOUR

Midi + Soir

1 plat	14,90€
2 plats (entrée + plat ou plat + dessert)	19,50€
3 plats (entrée + plat + dessert)	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.



36 RESTAURANT

LES ENTRÉES

- La terrine de foie de volaille du chef, pickles de légumes, salade verte 🌿 6,00€
- La salade de harengs, betteraves, vinaigrette de cacahuètes, gingembre, ciboulette 🌿 6,00€
- Les entrées du jour à l'ardoise 4,60€

LES PLATS

- Pièce de bœuf (*Origine France*) poêlée, crème au poivre malabar ou camembert, frites fraîches 🌿 15,90€
- Le filet de truite local, poêlée de légumes, émulsion crémeuse au muscadet 🌿 15,90€
- ✓ • L'assiette de légumes crus et cuits du moment, vinaigrette à l'huile de tournesol locale 🌿 14,90€
- Le poisson du marché à l'ardoise 14,90€
- La viande du jour selon arrivage à l'ardoise 14,90€

Les plats du terroir

- Le camembert au lait cru rôti au four, frites fraîches, salade verte 🌿 16,90€
- Tripes à la mode de Caen des viandes fermières au cidre local, frites 🌿 16,90€

LES DESSERTS

- La tarte normande maison, caramel au beurre salé, crème épaisse de Normandie 🌿 6,50€
- Nougat glacé maison au Calvados, coulis de fruits rouges 6,50€
- 2 boules au choix de la glace de la Haizerie 🌿 6,50€
- Le yaourt de la ferme des Glycines, céréales bio, coulis de fruits exotiques 🌿 4,60€
- Le duo de fromages normands, salade verte 🌿 6,50€
- Le dessert du jour à l'ardoise 4,60€

🌿 Plat contenant au moins un produit local ✓ Plat végétarien
Prix nets TTC, service compris

LA CARTE DU 36

LES SOFTS

Plancoët plate	50cl-4,50€ 1L- 5,50€
Plancoët fines bulles	50cl-4,50€ 1L- 5,50€
Perrier	33cl- 4,00€
Perrier Tranche	33cl- 4,20€
Drakkar Cola - Cola Zéro	33cl- 4,00€
Drakkar thé pêche	33cl- 4,00€
Drakkar Tonic	33cl- 4,00€
Drakkar Tonic Agrum	33cl- 4,00€
Orangina	25cl- 4,00€
 Jus de fruits « Rêve»	25cl- 4,50€
Limonade Comme Autrefois Val de Rance	25cl- 3,80€
 Jus de Pomme artisanal « Pierre Huet »	25cl- 5,00€
Diabolo	25cl- 4,30€
Sirop à l'eau	2,50€
Supplément Sirop	0,50€

LES BOISSONS CHAUDES

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

LES APÉRITIFS

Kir Vin Blanc (cassis, pêche, framboise, mûre)	12cl- 3,80€
 Kir Normand (cidre Brut Pierre Huet)	12cl- 4,00€
Porto (rouge, blanc)	5cl- 3,80€
Ricard	2cl- 3,80€
Martini (rouge, blanc)	4cl- 3,80€
Suze	4cl- 3,80€
Gin tonic (Drakkar Tonic)	12cl- 6,50€
Gin / Tequila	4cl- 4,00€
Vodka	4cl- 4,00€
Vodka Orange	12cl- 6,50€
Whisky Clan Campbell	2cl 4,00€ 4cl- 6,50€
Whisky Cola Drakkar	12cl- 6,50€
Campari	4cl- 3,80€
Campari Orange	12cl- 6,50€

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Prix issu de la démarche : Producteurs Locaux

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

Bières Locales de la Brasserie de Sutter

LES BIÈRES A LA PRESSION

Déesse 4.8°	25cl- 4,50€	50cl-8,50€
Brin de folie type abbaye 6.5°	25cl- 4,70€	50cl-9,00€
Picon bière		25cl- 4,50€
Monaco	25cl-4,70€	50cl-9,00€
Panaché	25cl-4,70€	50cl-8,50€

LES BIÈRES À LA BOUTEILLE

Folle des Bois	33cl-5,80€
Givrée	33cl-5,80€
Folle Furieux	33cl-5,80€
Dement Brée	33cl-5,80€
Crazy IPA	33cl-5,80€

LES COCKTAILS

 Le p'tit Mister B sans alcool	18cl-7,50€
Grenadine, jus de pomme, pulco, perrier	
 Honey Moon sans alcool	18cl-7,50€
Jus de pomme, jus d'orange, jus de citron et miel	
 Ti Brit	18cl-9,00€
Cointreau, calvados, jus de pomme et citron	
 Le Normand	18cl-9,00€
Pommeau, calvados, jus de pomme et citron	
 Sunny	18cl- 9,00€
Vodka, jus de pomme, jus ananas, pulco, grenadine	
 L'Embuscade	18cl-9,50€
Bière, vin blanc, calvados	
Mojito Maison	18cl-9,00€
 Mojito Normand	18cl-9,50€
Americano maison	7cl- 7,50€

LES CIDRES

Cidre Bouché Doux				
12,5cl	25cl	50cl	75cl	
2,80€	4,00€	7,00€	12,00€	

Cidre Pays d'Auge Brut				
12,5cl	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



Verre

12,5cl 25cl 50cl 75cl

LES VINS BLANCS

AOP Muscadet Sèvre & Maine tradition ,Vignoble Huteau-Boulanger

3,90€ 7,50€ 14,00€ 19,50€

IGP Val de Loire, Chardonnay, Vignoble Huteau-Boulanger

4,20€ 7,50€ 14,50€ 21,50€

 AOP Anjou, cuvée chenin sec

4,50€ 8,50€ 16,50€ 23,00€

 AOP Coteaux du Layon / Tradition

6,50€ 12,00€ 22,00€ 33,00€

Cotes de gascogne IGP / Le classic

4,00€ 7,50€ 14,80€ 22,00€

Cotes de gascogne IGP / Premières Grives

5,50€ 10,00€ 19,00€ 26,00€

LES VINS ROSÉS

 À lisa /IGP VAR /Provence/Château Aspras

5,50€ 10,00€ 18,00€ 26,50€

Domaine tariquet Rosé de Pressée 2023

4,20€ 7,50€ 14,50€ 21,50€

LES VINS ROUGES

 AOP St-Nicolas de Bourgueil/Les petites terrasses 2022

5,50€ 10,00€ 18,00€ 26,50€

 AOP Saumur-Champigny / Les Calcaires 2022

5,50€ 10,00€ 18,00€ 26,50€

 Blaye Cotes de Bordeaux Château les Aubiers 2020

4,80€ 9,00€ 17,00€ 25,00€

 Bordeaux Château Moulin de Vignolle 2021

4,50€ 8,50€ 16,00€ 23,00€

 Cotes de Bourg Bordeaux Château Moulin des Blais 2023

4,50€ 8,50€ 16,00€ 23,00€

 Puisseguin Saint-Émilion Château la Rigodrie 2021

5,50€ 10,50€ 19,00€ 28,00€

 Saint-Émilion Grand cru Château du Mignon 2018

8,00€ 15,00€ 29,00€ 40,00€

 AOP Côtes du Rhône/Taparas/Vignerons d'Estezargues 2022

5,50€ 10,00€ 19,00€ 28,00€

 Margalh/Vin de France/Languedoc - Roussillon,Domaine Bassac 2022

5,00€ 9,50€ 18,00€ 26,00€

LES PÉTILLANTS

 Cremant de Loire brut, Domaine Dhommé

6,95€ 28,00€

Nous vous proposons en majorité une carte des vins issus de
l'agriculture biologique et de culture raisonnée.

Bonne dégustation !

 Produit issu de l'agriculture biologique
Prix nets TTC, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

LA CARTE DES VINS

LA CARTE DES WHISKYS

Whisky Clan Campbell	2cl 4,00€	4cl 6,50€
Whisky Jameson	2cl 4,00€	4cl 6,50€
Bourbon Bulleit 45°		4cl 9,50€
Nikka Coffey Grain		4cl 10,50€
Lagavulin 16 ans		4cl 15,00€
Oban 14 ans		4cl 14,00€
Talisker Port Ruighe		4cl 10,00€

LA CARTE DES RHUMS

Rhum vieux Saint James	4cl 8,00€
Diplomatico Res Excl	4cl 9,50€
JM Vsop	4cl 12,00€

LES DIGESTIFS

Grand-Marnier/Cointreau	4cl 7,00€
Armagnac / Cognac	4cl 7,00€
 Crème de Pomme verte	4cl 7,00€
 Crème de Calvados	4cl 7,00€
Baileys irish cream	4cl 7,00€
Get 27/ Get 31	4cl 7,00€
 Calvados Fine « Pierre Huet »	4cl 8,00€
 Calvados Vieille réserve « Pierre Huet »	4cl 10,00€
 Calvados AOC Hors d'Age « Pierre Huet »	4cl 7,00€



Produit issu de l'agriculture biologique

Prix nets TTC, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

RHUMS, WHISKYS & DIGESTIFS



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 !

PAIN

Pain tati pain tata
Caen 14000

Aux saveurs de creully
Creully 14480

LÉGUMES

Le potager d'Annie
Colombelles 14460

La patate ça donne la frite
Saint Contest 14280

OEUFS

Ferme de la perrière
Noue de Sienne 14380

VIANDES

Les viandes fermières
Saint Georges de rouelley
50720

YAOURTS

La ferme les Glycine
Saint Jean d'elle 50810

BOISSONS

Jus de pomme et cidre de Pierre Huet
Cambremer 14340

Les bières Thorgoule
Brasserie de la baie Pontorson 50170

La bière Ictis
Brasserie Sutter
Gisors 27140

MIEL & CONFITURE

Miel les Abeilles de Ri
Ri 61210

Confiture d'André Guépratte
Saint hilaire du harcouët
50600

BISCUITS ET CONFISERIE

Madeleine
Biscuiterie Jeannette
Colombelles 14460

Étui sablé
Le manoir des Abeilles
Pontorson 50170

Les caramels d'Isigny
Isigny sur mer 14230

NOS PRODUCTEURS LOCAUX

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