

36

TRENT
SIX
RESTAURANT

MENU AUTOMNE 2025

Midi + Soir
Lunch + Diner

Formule express du "36" <u>Uniquement le midi / Only for lunch</u>	(Plat du jour + Café gourmand / Dish of the day + Gourmet coffee)	18,90€
1 plat		15,90€
2 plats	(entrée + plat ou plat + dessert / starter + main course or main course + dessert)	21,50€
3 plats	(entrée + plat + dessert / starter + main course + dessert)	25,00€
4 plats	(entrée + plat + fromage + dessert / starter + main course + cheese + dessert)	30,00€
Menu enfant / Child Menu	(plat + dessert + boisson / dish + dessert + drink)	14,00€

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 Mickaël et son équipe, sélectionne pour vous des produits issus des producteurs locaux et de l'agriculture biologique.



36 RESTAURANT

LES ENTRÉES

-  • Boudin noir pané sur mesclun de salade 6,00€
-  • Toast de truite marinée et crème d'Isigny à l'aneth 6,00€
-  • Burrata sur son nid de salade et huile de basilique * 7,50€
-   • Velouté de potimarron, éclats de noisettes torréfiés 6,00€
- Entrée du jour à l'ardoise 6,00€

LES PLATS

-  • Pièce de bœuf poêlée, sauce vin rouge, écrasé de pommes de terre et oignons glacés 15,90€
-  • Pavé de saumon, gratin de patates douces, tomates grappes rôties et espuma de betteraves 15,90€
-  • Conchiglioni farcie aux légumes de saison 15,90€
-   • Camembert de Normandie rôti au romarin, pommes de terre grenailles * 18,00€
- Plat du jour à l'ardoise 15,90€

LES FROMAGES

-   • Duo de fromages Normands, salade verte 5,50€
-   • Quatuor de fromages Normands à partager (ou pas), salade verte * 8,50€

LES DESSERTS

-  • Assiette gourmande (*Déclinaison de 3 desserts*) 6,50€
-  • Tiramisu Normand (*Crème de Calvados, pommes, biscuits au calvados*) 6,50€
-  • Crème brûlée au caramel d'Isigny 6,50€
- Verrine aux châtaignes, mousse aux marrons et spéculoos 6,50€
-  • Coupe glacée du "36" (*Voir Ardoise*) 6,50€
- Dessert du jour à l'ardoise 6,50€

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

* Non inclus dans les menus ni dans la soirée étape

LA CARTE DU RESTAURANT LE 36

THE STARTERS

-  • Breaded black pudding on a bed of salad 6,00€
-  • Marinated trout toast with Isigny cream and dill 6,00€
-   • Burrata on a nest of salad with basil oil * 7,50€
-  • Pumpkin velouté with roasted hazelnut pieces 6,00€
- Today's starter on the slate 6,00€

THE DISHS

-  • Pan-Seared Beef, Red Wine Sauce, Mashed Potatoes and Glazed Onions 15,90€
- Salmon fillet with sweet potatoes gratin, roasted cherry tomatoes and beetroots espuma 15,90€
-  • Conchiglioni stuffed with seasonal vegetables 15,90€
-   • Baked Normandy Camembert with rosemary and baby new potatoes * 18,00€
-  • Today's dish on the slate 15,90€

THE CHEESES

-   • Duo of Normandy's cheeses, with green salad 5,50€
-   • Quartet of Normandy's cheeses to share (or not), with green salad * 8,50€

THE DESSERTS

-  • Gourmet plate (*Assortiment of 3 different desserts*) 6,50€
-  • Normand tiramisu (*Calvados cream, apples and biscuit soaked of Calvados*) 6,50€
-  • Crème brûlée with caramel from Isigny 6,50€
- Verrine with chestnut mousse and speculoos 6,50€
-  • Ice Cream Sundae from the "36 restaurant" (*see the slate*) 6,50€
- Today's dessert on the slate 6,50€

 Dish containing at least one local product  Vegetarian dish
Net prices including VAT and service

* Not included in our menus and on the evening package.

MENU OF THE 36 RESTAURANT

14.00€ PLAT + DESSERT + BOISSON

14.00€ DISH + DESSERT + DRINK

LES PLATS / DISHS

-  • Nuggets de volailles, frites / *Chicken nuggets with French fries*
- Filet de poisson du chef avec légumes du moment / *Fish filet of the chef with seasonal vegetables*
-  • Steak haché, frites / *Beef patty with French fries*

LES DESSERTS / DESSERTS

-  • Boule de glace du jour / *Scoop of ice cream of the day*
- Mini crêpes au chocolat ou à la fraise / *Chocolate or strawberry small crepes*
-  • Yaourt de la ferme des Glycines / *Yogurt from "La Ferme des Glycines"*

LES BOISSONS / DRINKS

- Drakkar Cola - Cola Zéro
- Jus de fruits « Rêve » / *"Rêve" fruit juice*
- Sirop à l'eau / *Water with syrup*
- Diabolo / *Lemonade with syrup*
- Jus de Pommes artisanal « Pierre Huet » / *Artisanal apple juice "Pierre Huet"*



 Dish containing at least one local product  Vegetarian dish
Net prices including VAT and service

LE MENU ENFANT / CHILD MENU

LES SOFTS *Soft drinks*

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 Agrumes	33cl- 4,00€
Orangina	25cl- 4,00€
 Jus de fruits « Rêve»	25cl- 4,50€
Limonade Comme Autrefois Val de Rance	25cl- 3,80€
Drakkar Tonic	33cl- 4,00€
Jus de Pommes artisanal « Pierre Huet »	25cl- 5,00€
Diabolo	25cl- 4,30€
Sirop à l'eau	2,50€
Supplément Sirop	0,50€
(Menthe, Fraise, Citron, Grenadine, Pêche)	

LES BOISSONS CHAUDES *Hot drinks*

Expresso	2,30€
Double expresso	4,00€
Décaféiné	2,50€
Café allongé	3,50€
Café crème	2,50€
Double crème	4,00€
Cappuccino	4,00€
Chocolat chaud	4,00€
 Infusion / Thé Bio	3,00€

LES APÉRITIFS *Apéritives*

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€
 Pastis Normand "C'est Nous"	2cl- 4,50€
	
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	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 *Local Beers*

LES BIÈRES A LA PRESSION *Beer in bottle*

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-4,70€	50cl-9,00€
Monaco	25cl-4,70€	50cl-9,00€
Panaché	25cl-4,70€	50cl-9,00€

LES BIÈRES À LA BOUTEILLE *Draft beer*

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€
A la cool 0%	33cl-5,50€

LES COCKTAILS *Cocktails*

 Le p'tit Mister B sans alcool	18cl-7,50€
Grenadine, jus de pommes, pulco, perrier	
 Sunny sans alcool	18cl-7,50€
Jus de pommes, jus ananas, pulco, grenadine	
Americano maison	18cl-7,50€
Campari, Martini Rouge, Perrier	
 Ti Brit	18cl-9,50€
Cointreau, calvados, jus de pommes et citron	
 Mojito Normand	18cl-9,50€
Calvados, menthe, citron, perrier	
 Pomme tatin	18cl-9,50€
Crème de calvados, caramel, lait (disponible en lait végétal)	
Océan Berry	18cl-9,50€
Curaçao, crème de framboise, Pulco, limonade	

LES CIDRES *Ciders*

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



★ La planche de charcuterie
et / ou fromages du "36" 

14,50€

CARTE DU BAR

LES VINS BLANCS / WHITE WINE

	Verre			
	12,5cl	25cl	50cl	75cl
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 / ROSÉ WINE

 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 / RED WINE

 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 / SPARKLING WHITE WINE

 Cremant de Loire brut, Domaine Dhommé				28,00€
---	--	--	--	--------

Nous vous proposons en majorité une carte des vins issus de
l'agriculture biologique et de culture raisonnée.
*Our wine list is composed mainly of selections from organic farming and
sustainable viticulture*

Bonne dégustation ! Enjoy your drink !

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

LA CARTE DES VINS

LES WHISKYS / WHISKEYS

Whisky Clan Campbell	4cl	6,50€
Whisky Jameson	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€

LES RHUMS ET GINS / RHUMS AND GIN

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

 Gin Christian Drouin	4cl	9,00€
 Gin Pira (Note de poire) Christian Drouin 	4cl	9,00€
 Gin Carmina (Note de fruits rouges) Christian Drouin	4cl	9,00€

LES DIGESTIFS / DIGESTIVES

Grand-Marnier/Cointreau	4cl	7,00€
Armagnac / Cognac	4cl	7,00€
Armagnac VSOP	4cl	7,00€
Armagnac Le Légendaire	4cl	9,50€
 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 » 2 ans d'âge	4cl	7,00€
 Calvados Vieille réserve « Pierre Huet » 8 ans d'âge	4cl	10,00€
 Calvados AOC Hors d'Age « Pierre Huet » 12 ans d'âge	4cl	14,00€



 Produit issu de l'agriculture biologique
Prix nets TTC, service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

 Boissons Médallées aux World
Drinks Awards

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

Le fournil de saint Contest
Caen 14000

LÉGUMES

Normandie Fruits
Solier 14540

La patate ça donne la frite
Saint Contest 14280

OEUFS

Ferme de la perrière
Noûe de Sienne 14380

VIANDES

Les viandes fermières
Saint Georges de rouelley
50720

YAOURTS

La ferme les Glycine
Saint Jean d'elle 50810

GALCES

Ferme de la Haizerie
Vaux-sur-Aure 14400

BOISSONS

Jus de pomme et cidre de Pierre Huet
Cambremer 14340

Les bières Thorgoule
Brasserie de la baie Pontorson 50170

Brasserie de 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