



MENU À LA CARTE

Soir

1 plat	13.90€
2 plats <i>(entrée + plat ou plat + dessert)</i>	18€
3 plats <i>(entrée + plat + dessert)</i>	22€

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 APÉRITIFS

Kir Vin Blanc <i>(cassis, pêche, framboise, mûre)</i>	12cl • 3,80€
Kir Normand <i>(cidre Brut de la Ferme de Billy)</i>	12cl • 3,80€
Porto (rouge, blanc)	5cl • 3,80€
Pommeau de Normandie	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	4cl • 6,50€
Vodka	4cl • 6,50€
Vodka Orange	12cl • 6,50€
Mojito Maison	12cl • 8,50€
Crémant de Loire	12cl • 7,00€
Muscat	4cl • 3,80€

LES SOFTS

Plancoët	50cl • 3,60€ / 1L • 4,20€
Plancoët Fines Bulles	50cl • 3,80€ / 1L • 4,50€
Perrier	33cl • 3,60€
Coca cola / ligh	33cl • 3,80€
Ice Tea Pêche	33cl • 3,80€
Schweppes Tonic	25cl • 3,80€
Orangina/ Schweppes	25cl • 3,80€
Jus de fruits « Rêve»	25cl • 4,20€
Limonade	25cl • 3,50€
Cocktail maison sans alcool Afterglow <i>Orange, ananas, sirop de grenadine</i>	25cl • 3,80€
Jus de Pomme artisanal « Pierre Huet »	25cl • 5,00€ 12cl • 3,60€

LES DIGESTIFS

Grand-Marnier	4cl • 7,00€
Armagnac	4cl • 7,00€
Cognac	4cl • 7,00€
Calvados AOC Hors d'Age « Pierre Huet »	4cl • 7,00€
Get 27/ Get 31	4cl • 7,00€
Irish Coffee	4cl • 7,50€


LES BIÈRES

Bière blonde ICTIS Bio Pression	25cl • 4,50€ 50cl • 8,80€
« Brasserie de Sutter Normandie »	
Affligem	25cl • 4,20€ / 50cl • 8,00€
Picon bière	25cl • 4,20€
Bière Locale de la Brasserie de l'Odon	
Bière Blonde	33cl • 5,50€ / 75cl • 12,00€
Bière Triple	33cl • 5,50€
Bière Blanche	33cl • 5,50€
Bière Ambrée	33cl • 5,50€
Monaco	• 4,20€
Panaché	• 4,20€

LES BOISSONS CHAUDES

AB Espresso Max Havelaar	2,20€
AB Double espresso Max Havelaar	3,80€
Décaféiné	2,20€
Café allongé	2,40€
Cappuccino	3,80€
Chocolat chaud (32% chocolat)	3,80€
Infusion	2,80€
AB Thé PAGES	2,80€

**LE CIDRE BRUT
DE NORMANDIE**



LA FERME DE
Billy
1651


12cl	25cl	50cl	75cl
2,80€	4,00€	7,00€	12,50€

AB Produit issu de la démarche « Producteurs Locaux »



AB Produit issu de l'agriculture biologique

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






LES VINS BLANCS

	Verre			
	12,5cl	25cl	50cl	75cl
AOP Muscadet Chatelleries	3,50€	6,50€	12,50€	18,50€
IGP Cote de Gascogne UBY Blanc	3,60€	7,00€	13,50€	19,50€
 IGP Chardonnay Arrogant de Frog	3,80€	7,50€	14,50€	21,00€
AOP Cheverny Blanc	4,50€	8,50€	16,00€	24,00€
AOP Menetou Salon Chavet	6,00€	11,00€	20,00€	29,00€

LES VINS ROSÉS


IGP Cote de Gascogne UBY Merlot Syrah Rosé	3,60€	7,00€	13,50€	19,50€
 AOP Lubéron Amountanage Rosé	4,50€	8,50€	16,00€	24,00€
 AOC Bordeaux Rosé Château Les Aubiers 2019	3,00€	6,00€	12,00€	18,00€

LES VINS ROUGES

AOP Saumur Champigny Domaine du vieux bourg	4,50€	8,50€	16,00€	24,00€
AOP St Nicolas de Bourgueil Domaine Mabilieu	5,00€	9,00€	17,00€	25,00€
 AOP Lubéron Amountanage Rouge	4,50€	8,50€	16,00€	24,00€
 AOP Lirac Roc Epine Domaine Lafond	5,50€	10,00€	19,00€	28,00€
 AOC Bordeaux supérieur Château Lagrange des Mauberts 2019	3,40€	6,80€	13,60€	20,40€
 AOC Blaye Côtes de Bordeaux Château Moulin des Blais 2018	3,20€	6,40€	12,70€	18,80€
 AOC Côtes de Bourg Château Moulin des Blais 2018	3,30€	6,50€	12,80€	19,20€
AOP St Emilion Grand cru "Château Grand Bert"	8,00€	15,00€	29,00€	40,00€
AOP Mercurey 1er cru "Les Puillets" Château Santenay				55,00€

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

LÉGUMES DE SAISON

Les Bons Légumes de Sophie
Daumesnil
14680 Cintheaux

PLATS À EMPORTER EN BOCAUX

La Chaiseronne
Route d'Avranches
50370 BRECEY

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

GLACES

Les glaces de la Haizerie
La Fosse 14400 Vaux-sur-Aure

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

LISTE DES 14 ALLERGÈNES