

36

TRENT
SIX
RESTAURANT

MENU HIVER 2025 - 2026

Midi + Soir
Lunch + Diner

Formule express du "36"

Uniquement le midi / Only for lunch

(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

-  • Rillettes de hareng mariné à l'aneth et ses toasts 6,00€
-  • Soupe à l'oignon gratinée 6,00€
-  • Crumble aux légumes hivernaux 6,00€
-  • Macarons au foie gras sur julienne de pommes croquantes * (+2€) 8,00€
- Entrée du jour à l'ardoise 6,00€






LES PLATS



-  • Pièce du boucher au beurre manié normand, accompagnée de pommes duchesses 15,90€
-  • Lieu noir en croûte d'agrumes, mousseline de panais, émulsion de poireaux 15,90€
-  • Courge farcie au fromage et aux fruits secs 15,90€
-  • Burger Hivernal, frites fraîches (Steak, lard, galette de pommes de terre, sauce fromagère) * (+4€) 18,00€
-  • Plat du jour à l'ardoise 15,90€

LES FROMAGES

-   • Le duo de fromages Normands, salade verte 5,50€
-   • Le quatuor de fromages Normands à partager (ou pas), salade verte * (+3€) 8,50€

LES DESSERTS

-  • Assiette gourmande (Déclinaison de 3 desserts) 6,50€
-  • Orange Épicée (Pain d'épice sublimé par une mousse à l'orange)
 - Douceur de l'Hiver vanille - chocolat 6,50€
-  • Verrine façon forêt Noir 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 et la soirée étape

LA CARTE DU RESTAURANT LE 36



STARTERS

-  • Marinated herring rillettes with dill and toast 6,00€
-  • Gratinated French onion soup 6,00€
-  • Winter vegetable crumble 6,00€
-  • Foie gras macarons on a julienne of crisp apples* (+2€) 8,00€
- Today's starter on the slate 6,00€






DISHS

-  • Butcher's cut with Normand way kneaded butter, served with duchess potatoes 15,90€
-  • Pollock in a citrus crust, parsnip mousseline, leek emulsion 15,90€
-  • Cheese and dried fruit stuffed squash 15,90€
- Winter burger, fresh fries (Steak, bacon, potato pancake, cheese sauce)* (+4€) 18,00€
-  • Today's dish on the slate 15,90€

CHEESES

-  • Duo of Norman cheeses, with green salad 5,50€
-  • Quartet of Norman cheeses to share (or not), with green salad * (+3€) 8,50€

DESSERTS

-  • Gourmet plate (Assortiment of 3 different desserts) 6,50€
-  • Spiced Orange (Gingerbread enhanced with orange mousse) 6,50€
- Winter Delight – vanilla & chocolate 6,50€
-  • Black Forest-style verrine 6,50€
-  • Ice Cream Sundae from the "36 restaurant" (see 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 the menus or the evening stopover package.

THE MENU OF 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 avec légumes du moment / *Fish filet with seasonal vegetables*
- Steak haché, frites / *Beef patty with French fries*

LES DESSERTS / DESSERTS

- Coupe Glacée du "36" / *Ice Cream Sundae from the "36 restaurant"*
- Mini crêpes au chocolat ou 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€ |
| Coca cola / Coca cola zéro | 33cl- 4,00€ |
|  Drakkar thé pêche | 33cl- 4,00€ |
| Schweppes 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- 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 | 3,00€ |
| Café crème | 2,50€ |
| Double crème | 4,00€ |
| Cappuccino | 4,00€ |
| Chocolat chaud | 4,00€ |
|  Infusion / Thé Bio | 3,50€ |

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€ |
| Gin tonic | 12cl- 6,50€ |
| Vodka | 4cl- 5,00€ |
| Vodka Orange | 12cl- 6,50€ |
| Whisky Clan Campbell | 4cl- 5,00€ |
| Whisky Coca-cola | 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 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€ |
| Folle Furieux | 33cl-5,80€ |
| Crazy IPA | 33cl-5,80€ |
| A la cool 0% | 33cl-5,50€ |

LES COCKTAILS

| | |
|---|------------|
|  Le p'tit Mister B sans alcool | 18cl-7,50€ |
| Grenadine, jus de pomme, pulco, perrier | |
|  Sunny sans alcool | 18cl-7,50€ |
| Jus de pomme, jus ananas, pulco, grenadine | |
| Americano maison | 18cl-7,50€ |
| Campari, Martini Rouge, Perrier | |
|  Ti Brit | 18cl-9,50€ |
| Cointreau, calvados, jus de pomme et citron | |
|  Mojito Normand | 18cl-9,50€ |
| Calvados, menthe, citron, perrier | |
| Cocktail du moment | 9,50€ |

LES CIDRES *Ciders*

Cidre Bouché Doux

| | | | |
|--------|-------|-------|--------|
| 12,5cl | 25cl | 50cl | 75cl |
| 3,0€ | 4,00€ | 7,00€ | 12,00€ |

Cidre Pays d'Auge Brut

| | | | |
|--------|-------|-------|--------|
| 12,5cl | 25cl | 50cl | 75cl |
| 3,00€ | 4,80€ | 8,20€ | 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.

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 / 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€ |

LA CARTE DES RHUMS ET GIN / 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