



## 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

	• Rillette 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)	6,50€
	• 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€ |

## DISHES

- |  |                                                                                  |        |
|--|----------------------------------------------------------------------------------|--------|
|  | • 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 fillet 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 (Menthe, Fraise, Citron, Grenadine, Pêche)	0,50€

## 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 (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€
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 Furieuze	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
3,00€	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€

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

14,50€

## CARTE DU BAR

<b>Verre</b>	<b>12,5cl</b>	<b>25cl</b>	<b>50cl</b>	<b>75cl</b>
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€
AB AOP Anjou, cuvée chenin sec	4,50€	8,50€	16,50€	23,00€
AB 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 BLANCS / WHITE WINE

AB 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€
AB AOP Anjou, cuvée chenin sec	4,50€	8,50€	16,50€	23,00€
AB 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

AB 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

AB AOP St-Nicolas de Bourgueil/Les petites terrasses 2022	5,50€	10,00€	18,00€	26,50€
AB AOP Saumur-Champigny / Les Calcaires 2022	5,50€	10,00€	18,00€	26,50€
AB Blaye Cotes de Bordeaux Château les Aubiers 2020	4,80€	9,00€	17,00€	25,00€
AB Bordeaux Château Moulin de Vignolle 2021	4,50€	8,50€	16,00€	23,00€
AB Cotes de Bourg Bordeaux Château Moulin des Blais 2023	4,50€	8,50€	16,00€	23,00€
AB Puisseguin Saint-Émilion Château la Rigodrie 2021	5,50€	10,50€	19,00€	28,00€
AB Saint-Émilion Grand cru Château du Mignon 2018	8,00€	15,00€	29,00€	40,00€
AB AOP Côtes du Rhône/Taparas/Vignerons d'Estezargues 2022	5,50€	10,00€	19,00€	28,00€
AB Margalh/Vin de France/Languedoc - Roussillon, Domaine Bassac 2022	5,00€	9,50€	18,00€	26,00€

## LES PÉTILLANTS / SPARKLING WHITE WINE

AB 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 Médailles aux World Drinks Awards

# RHUMS, WHISKYS & DIGESTIFS

# 36

TRENTE  
SIX  
RESTAURANT

## 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 !

### BOISSONS

#### PAIN

Le fournil de saint Contest  
Caen 14000

#### LÉGUMES

Normandie Fruits  
Solier 14540

La patate ça donne la frite  
Saint Contest 14280

#### ŒUFS

Ferme de la perdrière  
Noue de Sienne 14380

#### VIANDES

Les viandes fermières  
Saint Georges de rouelle 50720

#### YAOURTS

La ferme les Glycine  
Saint Jean d'elle 50810

#### GALCES

Ferme de la Haizerie  
Vaux-sur-Aure 14400

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



Crustacés  
& produits à base  
de crustacés



Œufs  
& produits à base  
d'œuf



Poissons  
& produits à base  
de poissons



Arachide  
& produits à base  
d'arachide



Soja  
& produits à base  
de soja



Lait  
& produits à base  
de lait



Fruits à coques  
& produits à base  
de ces fruits



Moutarde  
& produits à base  
de moutarde



Graine de sésame  
& produits à base  
de sésame



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