Entrée-plat ou plat-dessert 24 €

Entrée-plat et dessert 29 €

Entrées

Terrine de campagne maison en croûte
Confit et pickles d'oignons
Le saumon fumé par nos soins accompagné
de fromage blanc aux herbes
Salade de foie de volaille
Le camembert rôti aux pommes (Isigny Sainte Mère)

Plats

Pièce du boucher
Côte de bœuf pour 2 **(sup. 12 €/personne)**
Entrecôte **(sup. 6 €)**
Poisson du moment et sa garniture
Gigot d'agneau cuit au feu de bois
Hamburger du Chef

Desserts

Moelleux au chocolat maison (cœur coulant chocolat-caramel)
et sa crème anglaise vanille
Crème brulée maison
Ananas flambé maison
Brioche maison façon pain perdu glace vanille
Café gourmand + 2 €

La liste des allergènes est disponible sur demande TOUS NOS PRIX SONT NETS TAXES ET SERVICE COMPRIS.

Nos plats (hors poisson) sont accompagnés de frites fraîches.

(VBF) VIANDE BOVINE FRANCAISE

ENTREES

Terrine de campagne en croûte maison .....9,00 €
Le saumon fumé par nos soins .....12,00 €
La salade de foie de volaille .....10,00 €
Le camembert rôti aux pommes (Isigny Sainte Mère) .....10,00 €

PLATS

Pièce du boucher.....16,00 €
Côte de bœuf (pour 2) .....52,00 €
Entrecôte.....22,00 €
Gigot d'agneau au feu de bois .....16,00 €
Le poisson du moment.....16,00 €
Hamburger du chef .....15,00 €

LES PLANCHES *(2 PERS)*

Planche du terroir *(Terrine de campagne, jambon fumée, filet mignon de porc fumé, saucisson sec)* .....16,00 €
Planche mixte *(charcuterie et fromages)*.....17,00 €

LES DESSERTS

Ananas flambé maison.....7,50 €
Moelleux au chocolat maison et sa crème anglaise vanille.....7,50 €
Crème brulée maison.....7,50 €
Brioche maison façon pain perdu .....7,50 €
Café gourmand .....9,50 €

La liste des allergènes est disponible sur demande TOUS NOS PRIX SONT NETS TAXES ET SERVICE COMPRIS.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

(VBF) VIANDE BOVINE FRANCAISE