

Carte

À Partager

Saucisson	6,90€
Mini rillauds 200g	7,90€
Camembert rôti 🍷	9,90€

Nos planches	petite/grande
Fromages, charcuterie ou mixte	14,90/22,90€

Menu du moment 🍷

(midi uniquement)

Plat du jour	13,90€
Entrée/plat ou plat/dessert	17,90€
Entrée/plat/dessert	19,90€
(boisson non comprise)	

Menu enfant 🍷

11,90€

Cheeseburger ou Steak haché, frites
Dessert menu ou boule de glace
Sirop à l'eau

Entrée et salade 🍷

petite/grande

Entrée moment	(voir ardoise)
Suggestion du moment	(voir ardoise)
Terrine de foie de volaille	7,90€
Salade de chèvre chaud	8,90€/18,90€
Chèvre pané, jambon serrano, roquette, pickles, noix et vinaigrette au miel	
Carpaccio de poisson	9,90€
Emulsion à l'encre de seiche, vinaigrette citron et framboise	

Plat végétarien 🍷 🌱

Salade de chèvre chaud VG	17,90€
Risotto d'asperges	18,90€
Burger signature VG	16,90€
Burger normand VG	19,90€

Viande 🍷

(un accompagnement et une sauce au choix)

Pièce du boucher	(voir ardoise)
Tartare du moment	(voir ardoise)
Ballotine de volaille	17,90€
Volaille, mozzarella, pesto poivron et sauce arrabiata	
Andouillette 5A sauce moutarde à l'ancienne	19,90€

Poisson 🍷

Poisson du marché	(voir ardoise)
Wok de crevettes	17,90€
Penne, crevette, shiitake, pé-tsaï, oignon frit, pois groumands et bouillon thaï	
Carpaccio de poisson	19,90€
Emulsion à l'encre de seiche, vinaigrette citron et framboise	

Burger 🍷

(un accompagnement et une sauce au choix)
Pain artisanal

Burger du moment	(voir ardoise)
Burger signature	17,90€
Steak haché 150g VBF, tomme de montagne, lard, oignon confit, sauce signature	
Burger normand	19,90€
Pavé d'andouille, camembert, pomme confite, noix et salade	

Accompagnement 🍷

Frites maison, accompagnement du moment, penne	3,00€
Salade	1,00€

Sauce maison 🍷

Béarnaise, bleu, poivre, signature, arrabiata et moutarde/miel à l'ancienne	0,50€
---	-------

Desserts

Dessert du moment	(voir ardoise)
Mousse au chocolat	6,90€
Tiramisu caramel/Speculoos	7,90€
Crème brûlée au Cointreau	8,90€
Opéra chocolat blanc/fruit rouge	9,90€

Nos gourmands 🏠

Café gourmand	9,90€
Digestif gourmand	12,90€
(Calvados, Baileys, mentilla ou menthe pastille)	
Fromages gourmands	15,00€
Accompagnés de son verre de Bourgogne	

Nos coupes glacées

Coupe Liégeois	7,00€
Chocolat et ses morceaux ou caramel ou café, Vanille intense de Madagascar, sauce chocolat et chantilly	
Dame Blanche	7,00€
Vanille intense de Madagascar sauce chocolat et chantilly	
Melba de saison	7,50€
Vanille intense de Madagascar, Sorbet de saison, coulis de saison et chantilly	
After Eight	8,00€
Menthe chocolat, Get 27*	
Colonel	8,00€
Citron vert et ses zestes, Vodka*	
Le tiramisu	8,00€
Glace mascarpone, glace café, coulis de chocolat, chantilly et biscuit cuillère	
Snickers	8,00€
Glace cacahuète, chocolat, sauce caramel, chantilly et cacahuète	

Composez votre coupe



2,50€



4,50€



6,50€

Supplément chantilly : 1,00€ Supplément coulis: 1,00€

Supplément topping : 1,00€ Supplément alcool : 2,00€

Les crèmes glacées

Caramel au beurre salé
Chocolat et ses morceaux
Menthe chocolat
Vanille intense de Madagascar
Cacahuète
Mascarpone
Café

Les sorbets 🌿

Fraise intense
Citron vert et ses zestes
Sorbet de saison

Cuisine maison avec des produits frais et de saison

La liste des allergènes est disponible sur demande.

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