

# Carte hiver 2017/2018

## Pour votre apéritif :

Nous vous proposons « LA PLANCHA » :

*Jambon de parme, comté, toast de taleggio, poivrons farcis, etc.*

(Pour 2 personnes 9,00 €)

## Entrées

Salade paysanne : salade verte, pommes de terre rissolées, tomates, lardons, croûtons et poitrine de cochon grillée	8,50 €
Aiguillettes de canard aux mandarines et mousseline de carottes à l'orange	9,90 €
Petit pain brioché aux lardons et camembert de Normandie, caramel au cidre	9,90 €
Galette de blé noir croustillante aux crabe et crevettes, fondue de poireau aux douces épices	11,50 €
Pressé de volaille fermière au foie gras et jambon de parme, chutney aux pommes et cerises amarena	12,00 €
Assiette de saumon fumé par nos soins et sa crème acidulée	12,00 €
Salade verte	3,50 €

## **Poissons**

Pavé de saumon rôti, lentilles vertes et pommes de terre grenaille	14,80 €
Poêlée de gambas au beurre persillé et ses légumes fondants	17,00 €
Pavé d'espadon rôti, nouilles asiatiques au soja et légumes fondants	18,50 €

## **Viandes (sur le grill) :**

Pavé de rumsteck 200gr, frites et salade verte (limousine ou charolaise)	16,80 €
Entrecôte de 300 gr, frites et salade verte (limousine ou charolaise)	18,80 €

## **Du côté du chef :**

Filet de canette rôti, sauce Porto et trompettes de la mort, frites, salade verte	16,50 €
Souris d'agneau braisée, sauce au foie gras, écrasé de pommes de terre et légumes fondants	17,80 €
Blanquette de veau à l'ancienne et ses petits légumes	14,00 €
Tartare de bœuf au couteau, préparé ou non, frites et salade verte	14,50 €

## **Pâtes**

Tagliatelles carbonara (lardons, oignons crème)	10,00 €
Tagliatelles au saumon fumé	12,50 €

## Desserts

Café gourmand (trois mignardises)	8,00 €
Sablé breton gratiné au citron, confit d'ananas aux gingembre et jus des îles	7,00 €
Mi-cuit au chocolat et sa boule de glace à la vanille	7,00 €
Baba au rhum au fruits frais et sa gelée aux litchis	7,00 €
Crème brûlée aux pralines roses	6,50 €
Biscuit moelleux et son crémeux au Carambar	6,50 €

## Les coupes de glaces

*Chocolat, vanille, fraise ; framboise, cassis, citron vert, menthe chocolat, caramel beurre salé, café, tiramisu, pommes verte, rhum raisin, pistache*

Deux boules au choix	4,00 €
Trois boules au choix	5,50 €
Dame blanche : <i>trois boules vanille, chocolat chaud, chantilly</i>	7,00 €
Chocolat liégeois : <i>trois boules chocolat, chocolat chaud, chantilly</i>	7,00 €
Coupe colonel : <i>trois boules citron vert et vodka</i>	8,50 €
Coupe normande : <i>trois boules pommes et Calvados</i>	8,50 €
Coupe After-Eight : <i>trois boules menthe-chocolat et Get 27</i>	8,50 €

## **Menu Bambino 8,00 €**

Emincé de bœuf ou jambon blanc servi avec des frites

ou

Petite pizza

ou

Tagliatelles à la carbonara

**+**

Une boisson et deux boules de glace au choix

---

## **Menu de saison 28,50 €**

### **Entrées**

Salade paysanne : salade verte, pommes de terre rissolées, tomates, lardons, croûtons et poitrine de cochon grillée

ou

Aiguillettes de canard aux mandarines et mousseline de carottes à l'orange

ou

Petit pain brioché aux lardons et camembert de Normandie, caramel au cidre

### **Plats**

Pavé de saumon rôti, lentilles vertes et pommes de terre grenaille

ou

Pavé de rumsteck 200gr, frites et salade verte (limousine ou charolaise)

ou

Blanquette de veau à l'ancienne et ses petits légumes

### **Desserts**

Mi-cuit au chocolat et sa boule de glace à la vanille

ou

La crème brûlée aux pralines roses

ou

Trois boules de glace au choix