



ENTREES - STARTERS

7.00€

Terrines campagnardes au Calvados

Country terrine with Calvados

Rillettes au Piment d'Espelette

Rillettes with Espelette pepper

Assiette de charcuterie

Cold cuts plate

Croque Monsieur

Croque Burger Cheedar

Crevettes au Curry

Curry Shrimp

9.00€

Planche Apéritive (charcuteries, fromages)

Finger-food platter (cold cuts, cheeses)

12.00€

SALADES - SALADS

12.00€

Salade de riz à la méridionale (poivrons, olives, thon)

Rice salad (bell pepper, tuna, olives)

Salade de pommes de terre et bœuf cuit

Potato salad and cooked beef

Salade de lentilles

Lentil salad



PLATS - DISHES

AVEC ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX
WITH ACCOMPANIMENT OF YOUR CHOICE

16.50€

Filet de Merlu, sauce poireaux, champignons

Hake Fillet, leek sauce, mushrooms

Dos de cabillaud poché

Poached cod fillet

Pavé de saumon atlantique grillé

Grilled atlantic salmon steak

Suprême de volaille Vallée d'Auge

Poultry suprem Vallée d'Auge

Joue de bœuf confite au vin rouge

Beef cheek confit in red wine

Suprême de pintade, sauce Foie Gras

Guinea fowl supreme, Foie Gras sauce

ACCOMPAGNEMENTS - DISH SIDE

5.00€

Ratatouille aux légumes confits

Ratatouille with candied vegetables

Ecrasé de pommes de terre nature

Mashed potatoes

Gratin Dauphinois

Riz

Rice

SPECIALITES CULINAIRES - CULINARY SPECIALITIES

13.50€

Lasagne aux légumes méditerranées

Lasagna with mediterranean vegetables

Cassoulet

Moussaka



**PLATS DE VIANDE -
MEAT DISHES**

13.50€

PORC / PORK :

Mijoté de Porc au riz complet au curry

Slow cooked pork with brown rice and curry

Sauté de porc au Chorizo

Chorizo pork stir fry

VEAU / VEAL :

Blanquette de veau au riz complet et à la crème d'Isigny

Veal stew with rice and Isigny cream

Mijoté de veau Marengo

Marengo veal stew

AGNEAU / LAMB:

Navarin d'agneau cuisiné au cidre

Lamb stew cooked in cider

BOEUF / BEEF :

Bœuf cuisine à la bolognaise (avec pâtes)

Beef bolognese cooking (with pasta)

Bœuf bourguignon, pommes de terre grenailles


Beef bourguignon, new potatoes

Langue de bœuf sauce piquante

Beef tongue with spicy sauce

Estouffade de bœuf à la provençale

Provençal beef stew



PIZZAS - 13.50 €

Margherita : Sauce tomate à l'origan, mozzarella et basilic
Tomato sauce with oregano, mozzarella and basil

Reine : Sauce tomate à l'origan, mozzarella, jambon et basilic
Tomato sauce with oregano, mozzarella, ham and basil

Regina : Sauce tomate à l'origan, mozzarella, champignon, jambon et basilic
Tomato sauce with oregano, mozzarella, mushroom, ham and basil

Montagnarde : Crème fraîche, mozzarella, jambon cru, raclette, champignons et basilic
Fresh cream, mozzarella, raw ham, raclette, mushroom and basil

All Polo : Sauce tomate à l'origan, mozzarella, émincé de poulet rôti, oignons rouges, sauce BBQ et basilic
Tomato sauce with oregano, mozzarella, sliced roast chicken, red onions, BBQ sauce and basil

Trois Fromages : Sauce tomate à l'origan, mozzarella, emmental, chèvre et basilic
Tomato sauce with oregano, mozzarella, emmental, goat cheese and basil

Orientale : Sauce tomate à l'origan, mozzarella, merguez halal, poivrons et basilic
Tomato sauce with oregano, mozzarella, halal merguez, peppers and basil

DESSERTS

7.00 €

Tarte fine aux pommes
Apple pie

Tarte Tatin

Coulant au chocolat
Chocolate cake

Sablé aux figues rôties
Fig shortbread

Vacherin fraise individuel
Strawberry Vacherin

Crème aux oeufs
Egg cream

GLACES - ICE CREAM

4.00 €

- **Vanille**
Vanilla
- **Framboise**
Raspberry
- **Caramel**