

NOTRE CARTE EST PROPOSÉE
TOUS LES JOURS DE 12H00 À 15H00
ET DE 19H00 À 21H30

OUR MENU IS SERVED DAILY
FROM NOON TO 3.00PM
AND FROM 7.00 TO 9.30PM

Le potager d'à côté

	ENTRÉE Starter	PLAT Dish
MOZZARELLA DE BUFFLONNE, TOMATE ET PESTO DE BASILIC Buffalo mozzarella, tomatoes and basil pesto	17€	
SALADE D'ARTICHAUTS VIOLETS, ROQUETTE, PARMIGIANO REGGIANO ET TRUFFE D'ÉTÉ Purple artichoke salad, arugula, Parmigiano Reggiano and summer truffle	21€	
MELON ET JAMBON DE SERRANO Melon and Serrano ham	17€	
RISOTTO "PRIMAVERA", PARMIGIANO REGGIANO "Primavera" risotto, Parmigiano Reggiano		25€
SOUPE DE COURGETTE FROIDE À LA MARJOLAINE, FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS ET CHORIZO BELLOTA Cold zucchini soup with marjoram, fresh goat cheese and Bellota chorizo	19€	

L'amour est dans le pré

	PLAT Dish
BURGER CLASSIQUE, FRITES MAISON Classic burger, homemade French fries	25€
BURGER NORMAND, STEAK, POMME, ANDOUILLE DE VIRE ET PONT-L'EVÊQUE, FRITES MAISON Norman burger, steak, apple, chitterling sausage and Pont-l'Evêque cheese, homemade French fries	26€
FILET D'AGNEAU AUX HERBES, LÉGUMES GLACÉS ET JUS DE RÔTI AUX OLIVES Lamb fillet with herbs, glazed vegetables and roast juice with olives	35€
PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES NORMANDS Cold cuts and local cheese board	25€
TARTARE DE BŒUF NORMAND, FRITES MAISON Norman beef tartare, homemade French fries	24€
SUPRÊME DE POULET FERMIER AU CITRON, ÉPINARDS ET SARRASIN Free-range chicken supreme with lemon, spinach and buckwheat	27€

Au bord de la Mer

	ENTRÉE Starter	PLAT Dish
DOS DE CABILLAUD, CAVIAR D'AUBERGINE ET SIROP DE TOMATE Cod fillet, eggplant caviar and tomato syrup		32€
SOUPE DE POISSONS MAISON, CROSTINI D'AÏOLI Homemade fish soup, aioli crostini	21€	
HUÎTRES SPÉCIALES "ISIGNY" N°3 "Isigny" N °3 Special oysters	6p : 15€ / 9p : 20€ / 12p : 24€	
MOULES DE BOUCHOT MARINIÈRES, FRITES MAISON (selon arrivage et disponibilité) Marinières-style bouchot mussels, homemade fries (depending on arrival and availability)		22€
GAMBAS EN TEMPURA, SAUCE AIGRE-DOUCE, JEUNES POUSSÉS DE SALADE Prawn tempura, sweet and sour sauce, young salad leaves		29€
SAUMON CUIT À L'UNILATÉRAL, COURGETTE RAPÉE PASSIONNÉMENT POIVRÉE, ORANGE ET CORIANDRE Unilateral cooked salmon, passionately peppered grated zucchini, orange and coriander		29€

SUPPLÉMENT GARNITURE ADDITIONAL GARNISH : 6€

Brocoli • Frites maison • Pomme écrasée • Mesclun • Légumes de saison
Broccoli • Homemade fries • Mashed potatoes • Mixed salad leaves • Seasonal vegetables

Les Incontournables

SERVIS DE 12H À 21H30

Served from noon to 9:30pm

	ENTRÉE Starter	PLAT Dish
SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE, PAIN GRILLÉ Scottish smoked salmon, toasted bread	19€	
FOIE GRAS DE CANARD BRETON AU NATUREL, GELÉE DE THÉ ET MYRTILLES Brittany natural duck foie gras, tea and blueberry jelly	24€	
SALADE CÉSAR, VOLAILLE GRILLÉE ET BACON CRISPY Caesar salad, grilled chicken and crispy bacon		20€
CROQUE-MONSIEUR "FRANÇOIS" TRUFFE D'ÉTÉ, CŒUR DE SUCRINE "François" croque-monsieur with summer truffle, sucrine lettuce heart		23€
CLUB SANDWICH AU PAIN COMPLET, POULET GRILLÉ ET BACON Club sandwich with wholemeal bread, grilled chicken and bacon		24€
SOLE MEUNIÈRE DE NOS CÔTES, POMME DE TERRE ÉCRASÉE Sole meunière, mashed potatoes		49€
FILET DE BŒUF NORMAND AU SAUTOIR, POMME DE TERRE DORÉE ET CHAMPIGNONS Sautéed Norman beef fillet, soft baked potato and mushrooms		40€

Instantis de Douceurs

SÉLECTION DE FROMAGES DE NORMANDIE Selection of Norman cheese	12€	CAFÉ GOURMAND Gourmet coffee	14€
NOTRE INCONTOURNABLE GAUFRE, CHANTILLY, SAUCE CHOCOLAT, GLACE VANILLE Our renowned waffle with whipped cream, chocolate sauce and vanilla ice cream	14€	OMELETTE NORVÉGIENNE, PÊCHE, ABRICOT ET AMANDE, FLAMBÉE AU KIRSCH Baked Alaska, almonds, peach, apricot, flambée with Kirsch	23€ A partager To share
SOUPE GLACÉE D'ANANAS, BRUNOISE DE FRUITS À LA MENTHE Pineapple iced soup, thin sliced fruits with mint	12€	CRUMBLE AUX CÉRÉALES, RHUBARBE, FRAISES ET GLACE BULGARE Crumble with cereals, rhubarb, strawberries and Bulgarian ice cream	13€
PALETTE GLACES ET SORBETS Ice creams & sorbets	11€	MOUSSE AU CHOCOLAT DU MEXIQUE, CRÉMEUX FRAMBOIS Mexican chocolate mousse, milky raspberry cream	13€
TARTE BOURDALOUE AUX POIRES WILLAMS ET SORBET POIRE "Bourdaloue" tart with Williams pears and pear sorbet	12€	PANIER DE FRUITS ROUGES, CHANTILLY Basket of red fruits, whipped cream	13€

Prix nets, service compris. Liste des allergènes sur demande. Nous acceptons les règlements en espèces et par carte de crédit. Les chèques ne sont pas acceptés.
Net prices, service included. List of allergens on request. We accept all major credit cards and cash; no checks.

Découvrez nos producteurs locaux

Notre chef et son équipe privilégient les circuits courts. Ils magnifient les produits maraîchers, fermiers et retours de pêche, pour vous faire découvrir une cuisine de saison savoureuse et éco-responsable.



- 1 Œufs bio à Saint-Ouen-le-Houx (I4140)
- 2 Yaourts fermiers, Pont-l'Évêque, crème fermière, camembert à Douville-en-Auge (I4430)
- 3 Andouille de Vire à Vire (I4500)
- 4 Tomme bio Vach'menbon à Carrefour-Saint-Jean (I4340)
- 5 Beurre et Huitres à Isigny-sur-Mer (I4230)
- 6 Saucisson sec à Bretteville (76600)
- 7 Le bœuf à Saint-Pierre-sur-Dives (I4170)
- 8 Volaille à Epaignes (27260)
- 9 Coquilles Saint-Jacques à Trouville-sur-Mer (I4800)
- 10 Limeuhnade, Meuh Cola à Saint-Pair-sur-Mer (50380)
- 11 Cidre et jus de pomme bio à OUILLY-LE-VICOMTE (I4100)
- 12 Bière et whisky à La Chapelle-Saint-Ouen (76780)
- 13 Gin et vodka à Bretteville-sur-Odon (I4760)
- 14 Calvados à La Lande-Saint-Léger (27210)

- 15 Quinoa et céréales à Vaucelles (I4400)
- 16 Fromage de chèvre frais fermier au lait crue à Nonant (I4400)
- 17 Les Manoirs de Tourgéville travaillent avec « les fermes d'ici » regroupant des artisans locaux (fermes, maraîchers et producteurs) les aidant ainsi à développer leur distribution dans une démarche de consommation locale, de saison et valorisante.

Toutes nos viandes bovines sont nées, élevées et abattues en France.
All our meat is of French origin.

