

- Notre sélection - Boissons -

Demandez notre carte pour découvrir toutes nos boissons

«La gastronomie c'est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur.»

- Les Apéritifs

Ricard / Martini rouge ou blanc / Campari / Suze 6cl			4,00 €
Kir vin blanc 10 cl			5,00 €
Porto rouge ou blanc 8 cl			6,00 €
Vodka 4 cl			6,00 €
Gin Gordon's 4 cl			7,00 €

Supplément de sodas ou de jus de fruits +1,50 €

- Les Champagnes

	La flûte 10 cl	La flûte 12 cl	La bouteille
LOUIS DE SACY Brut Originel	8,50 €	9,50 €	51,00 €
LOUIS DE SACY Grand Cru			61,00 €
LOUIS DE SACY Grand Cru Rosé			66,00 €
RUINART Brut			85,00 €
Crément d'Alsace Rosé - Maison BRAUN			31,00 €

- Les Cocktails

Cocktail de fruits sans alcool 20 cl			5,00 €
Américano maison 12 cl			8,00 €
Planteur (Rhum et cocktail de fruits) 12 cl			8,00 €
Cocktail au champagne (Crème de mûre, jus et champagne) 12 cl			9,50 €

- Les Whiskies

	4 cl
Ballantine's - Blend	6,00 €
Jameson 10 ans d'âge - Whiskey Irlandais	7,50 €
Jack Daniel's gentleman -Tennessee Whiskey	7,50 €
Woodford Reserve - Bourbon	8,00 €
Jura Origin 10 years - Jura Single Malt	8,00 €
Nikka From The Barrel - Japon - Blend	8,00 €
Springbank - Campbeltown	9,00 €
Old Pulteney Flotilla - Highland Single Malt	9,50 €
Bruichladdich Laddie Classic - Islay single Malt	10,00 €
Nikka Coffey Grain - Japon	10,50 €
Yoichi - Japon	10,50 €

Supplément de sodas ou de jus de fruits +1,50 €

- Les Bières

Tourtel Twist agrumes (sans alcool) 27 cl		3,15 €
Pression Leffe 25 cl		3,50 €
Leffe Ruby bouteille 25 cl		3,80 €
<u>Découvrez notre sélection de bières en bouteille</u>		
Blonde – Ale ; Blanche ; Rousse 33 cl		4,90 €

- Le Cidre

Cidre fermier Brut	33 cl	75 cl	
	3,50 €	10,00 €	

- Les Boissons sans alcool

Évian	33 cl	75 cl	
Badoit	3,10 €	5,15 €	
	3,10 €	5,15 €	

Jus d'orange, ananas, abricot, pomme, tomate 25 cl		3,10 €
Limonade, Orangina, Schweppes 25 cl		3,10 €
Coca cola, Coca cola zéro 33 cl		3,10 €

- Les boissons chaudes

Café expresso, Déca «Brûlerie CARON», thé, infusion «CARON»		2,50 €
Café crème		2,90 €
Double expresso		3,60 €
Capuccino chantilly		3,90 €

*Hors menus
Plats Santé – Basses calories

Prix net TTC - Service compris- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



- Formules du soir-

Entrée + Plat 21€ - ou - Plat + Dessert 19€

Entrée + Plat + Dessert 27€

Valable uniquement les vendredis et samedis soirs

Entrées (1 sorte à choisir)

Oeuf du moment *(voir nos suggestions)*

Petite salade croquante (salade, endives, noix, pommes, volaille, vinaigrette au cidre et yaourt)

Tartine du moment *(voir nos suggestions)*

Assiette de saumon fumé maison

Plats (1 sorte à choisir)

Douceur italienne *(voir nos suggestions)*

Pavé de saumon en croûte de noisettes, fondue d'oignons à l'orange et polenta aux châtaignes

Mignon de porc au curry rouge, écrasé de patates douces

Volaille fermière farcie aux girolles

Desserts (1 sorte à choisir)

Assiette de 5 gourmandises

Tartelette au chocolat intense, crème anglaise

Assiette normande (crème brûlée Calvados, pomme cuite et Délice aux pommes)

La note sucrée de la maison ÉRISAY *(voir nos suggestions)*

Tarte du jour *(demandez nos suggestions)*

Nos plats étant susceptibles de contenir des produits allergènes, n'hésitez pas à informer notre équipe de vos restrictions alimentaires.

Chef de cuisine: Laurent Mouillon

Prix net TTC - Service compris- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Origine des viandes : voir affichage dans le Restaurant

- Les Entrées

LES SIGNATURES DE L'ATELIER

	Entrée	Plat
Œuf du moment <i>(voir nos suggestions)</i>	9.50 €	
Tartine de la semaine et son mesclun <i>(voir nos suggestions)</i>	10.00 €	14.50 €
Salade croquante (salade, endives, noix, pommes, volaille, vinaigrette au cidre et yaourt)	10.00 €	14.50 €
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes	14.50 €	20.00 €

MER

Huîtres spéciales N°3 de Meuvaines <i>(près d'Asnelles)</i>	Les 6 : 15,00€ / Les 9 : 21,00€ / Les 12 : 27,00 €	
Assiette de saumon fumé maison		10.00 €
Nage de langoustines, citronnelle et coriandre		14.50 €
Cromesquis de cabillaud aux herbes, crème de chèvre cendré		10.50 €
Aumônière de Saint-Jacques et butternut		14.50 €

TERRE

Moelleux de cèpes, coeur de foie gras et crémeux de marrons		14.50 €
Corolle d'escargots aux aubergines et espuma de cresson		11.50 €
Terrine de foie gras du moment		14.50 €

- Les Plats

Le Plat du Jour <i>(édition limitée, au déjeuner uniquement, voir nos suggestions)</i>		10.50 €
Tartine de la semaine et son mesclun <i>(voir nos suggestions)</i>		14.50 €
Salade croquante (salade, endives, noix, pommes, volaille, vinaigrette au cidre et yaourt)		14.50 €
Douceur italienne <i>(voir nos suggestions)</i>		12.50 €
Burger du moment <i>(voir nos suggestions)</i>	Tarif sur feuillet	
Planche de l'Atelier (petite entrée, plat et fromage) <i>(voir nos suggestions)</i>	Tarif sur feuillet	
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes		20.00 €

LES VIANDES

Filet mignon de porc rôti au curry rouge, écrasé de patates douces		13.80 €
Entrecôte sauce Béarnaise ou sauce poivre		17.50 €
Black Angus Rossini sauce truffes		22.00 €
Tajine de veau aux fruits d'automne		15.80 €
Volaille fermière farcie aux girolles		13.80 €
Souris d'agneau au Pinot Gris, champignons et légumes confits au four		19.50 €
Magret de canard aux figues rôties		18.50 €
Pavé de veau aux cèpes		18.50 €

LES POISSONS

Filet de rascasse aux betteraves rouges		14.50 €
Saint-Jacques snackées, fondue de topinambours, sauce iodée		22.00 €
Pavé de saumon en croûte de noisettes, fondue d'oignons à l'orange, polenta aux châtaignes		13.80 €
Poisson du marché en fonction de la marée	<i>(voir ardoise)</i>	
Filet de bar au fenouil		18.50 €

LE FROMAGE

Duo de fromages et salade fraîcheur		6.00 €
Aumônière de bleu de Xaintrie aux poires, salade fraîcheur		6.50 €

Prix net TTC - Service compris- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération
Origine des viandes : voir affichage dans le Restaurant

De 11h45 à 12h15
(uniquement)

LUNCH TIME 12.00€

+ 3.00€ la boisson (1 soft, 1 bière ou 1 verre au vin)

Plat du jour / 4 mignardises / 1 café

- Desserts

	*Hors menus	Plats Santé – Basses calories
Assiette de fruits de saison		7.00 €
La note sucrée de la maison ÉRISAY <i>(demandez nos suggestions)</i>		7.00 €
Tarte du jour <i>(demandez nos suggestions)</i>		7.00 €
Macaron glacé (pistache - glace vanille)		7.00 €
Mont blanc (meringue, crème de marron et chantilly)		7.00 €
Assiette normande (crème brûlée au Calvados, pomme cuite et Délice aux pommes)		7.00 €
Tartelette au chocolat intense, crème anglaise		7.00 €
Kadaïf (croustillant de mangue rôtie et crème d'amandes)		7.00 €
Café gourmand (café et 5 gourmandises aux choix)		7.00 €
Irish coffee*		8.00 €
Champagne gourmand* (petite flûte de Champagne et 5 gourmandises aux choix)		12.50 €
Plateau de 12 petits fours variés <i>(uniquement à emporter)</i>		11.50 €

DÉCOUVREZ NOS VINS DU MOMENT *(Hors formules)*

Autres vins disponibles à la carte

	Verre	Bouteille
Vins au verre français	5.00 €	30.00 €
Vins au verre étrangers	6.00 €	37.00 €

- Menu de l'Atelier- 39,00€ TTC/pers

Déjeuner ou dîner

Entrée - Plat - Fromage - Dessert

Tous les jours - Sauf lors des soirées avec menus spéciaux

ENTRÉES *(Seule 14.50 €)*

Foie gras poêlé aux figues

Ou

Nage de langoustines, citronnelle et coriandre

Ou

Terrine de foie gras du moment

PLATS *(Seul 18.50 €)*

Pavé de veau aux cèpes

Ou

Filet de bar au fenouil

Ou

Entrecôte sauce Béarnaise **ou** sauce poivre

FROMAGE *(seul 6.50 €)*

Aumônière de bleu de Xaintrie aux poires, salade fraîcheur

Ou

Duo de fromage normands

DESSERT

Au choix à la carte *(sauf *)*

Prix net TTC - Service compris- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération
Origine des viandes : voir affichage dans le Restaurant