



## UNIQUEMENT LE MIDI

À PARTAGER ! ou pas...  
Portion pour 2 personnes

Le Poulet <i>Poulet croustillant, sauce barbecue</i>	10
Les Escargots <i>Poêlée d'escargots au beurre d'ail</i>	12

---

## SUR LE POUCE

---

*Vite fait, bien fait & avec le sourire !*

Le Croque <i>A l'italienne : tomates, jambon fumé, mozzarella, pesto</i>	15
La Salade <i>Avocat, tomates, salade, pamplemousse et saumon fumé</i>	14

**Chef de cuisine : Laurent Mouillon**

Nos plats étant susceptibles de contenir des allergènes,  
n'hésitez pas à informer notre équipe de restrictions alimentaires.  
Prix nets TTC - Origine des viandes affichées à l'entrée du restaurant.

---

LES ENTRÉES

---

Le Ceviche	16
<i>Ceviche de bar condiment mangue, passion &amp; melon</i>	
Le Rouleau	13
<i>Rouleau de printemps légumes croquant &amp; crevettes marinées aux saveurs asiatiques</i>	
Le Cromesquis	12
<i>Cromesquis de cabillaud et chorizo</i>	
L'Œuf	11
<i>Œuf mollet &amp; légumes du soleil, gaspacho de tomates &amp; poivrons</i>	
Le Tataki	16
<i>Tataki de bœuf &amp; méli-mélo de légumes sauce soja</i>	

---

LES PLATS

---

La Canette	16
<i>Filet de canette au basilic</i>	
Le Porc	17
<i>Burger pulled pork, poivrons, cheddar &amp; sauce BBQ</i>	
La Truite	18
<i>Pavé de truite d'Acquigny en écaille de chorizo, crème de poivrons</i>	
Le Bœuf	22
<i>Entrecôte de bœuf, sauce poivre</i>	
La Criée	--
<i>Poisson du marché selon arrivage</i> <i>Demandez notre suggestion</i>	

L'INCONTOURNABLE

Les Ravioles	Petite 18	Grande 25
<i>Ravioles à la ricotta, dès de homard et crème de Sauternes</i>		

---

LES FROMAGES

---

Le Trio	7
<i>Chèvre, Pont l'Évêque &amp; Comté</i> <i>Servi avec une salade fraîcheur</i>	
L'Aumônière	7
<i>Camembert et pommes</i> <i>Servi avec une salade fraîcheur</i>	

---

LES DESSERTS

---

Le Chocolat	8
<i>Tartelette au chocolat, praliné au sésame &amp; stracciatella</i>	
La Pêche	8
<i>Pêches rôties, crème vanille &amp; crumble</i>	
La Coupe Glacée	8
<i>3 boules au choix :</i> <i>Vanille, Chocolat, Fraise,</i> <i>Cassis, Mangue, Coco</i>	
Le Gourmand	9
<i>Café ou thé &amp; 5 mignardises</i>	
La Tropicienne	9
<i>Brioche moelleuse, crème onctueuse au beurre et à la vanille</i>	
L'Ananas	9
<i>Carpaccio d'ananas &amp; basilic, sorbet coco</i>	

Le Menu  
"Jacques"

49

Mise en bouche

\*\*\*\*\*

Le Ceviche

Ceviche de bar condiment mangue, passion & melon

ou

Le Tataki

Tataki de bœuf & méli-mélo de légumes sauce soja

\*\*\*\*\*

Le Bœuf

Entrecôte de bœuf, sauce poivre

ou

La Criée

Poisson du marché selon arrivage  
Demandez notre suggestion

\*\*\*\*\*

Le Trio

Chèvre, Comté & Pont L'Évêque

ou

L'Aumônière

Aumônière de Camembert & pommes

\*\*\*\*\*

Dessert au choix à la carte

Formules de l'Atelier

Entrée + Plat 27

Plat + Dessert 24

Entrée + Plat + Dessert 35

Le Cromesquis

Cromesquis de cabillaud et chorizo

ou

Le Rouleau

Rouleau de printemps légumes croquant & crevettes  
marinées aux saveurs asiatiques

ou

L'Œuf

Œuf mollet & légumes du soleil,  
gaspacho de tomates & poivrons

\*\*\*\*\*

Le Porc

Burger pulled pork, poivrons, cheddar & sauce BBQ

ou

La Canette

Filet de canette au basilic

ou

La Truite

Pavé de truite d'Acquigny en écaille de chorizo,  
crème de poivrons

\*\*\*\*\*

La Pêche

Pêches rôties, crème vanille & crumble

ou

La Coupe Glacée

3 boules au choix :

Vanille, Chocolat, Fraise,  
Cassis, Mangue, Coco

ou

Le Chocolat

Tartelette au chocolat, praliné au sésame & stracciatella

