

ENTREE

Salade de Saumon fumé	8,90 €
Coquille de poisson	3,20 €
Piémontaise ou taboulé	2,10 €
Brochette de st Jacques et beurre blanc et riz	12,70 €
St Jacques sur lit de poireaux	11,60 €
Mille feuilles de crêpes	5,60 €
Velouté d'asperges	2,70 €
Soupe de poisson	3,75 €
Velouté de légumes	2,70 €
Velouté de champignons	2,30 €
Feuilletés de fruits de mer	7,85 €
Médailon de saumon	7,20 €
Terrine et crudités	5,72 €
Assiette de fruits de mer	19,50 €
½ homard (350g)	22,50 €
Timbale de fruits de mer	7,90 €
Assiette de charcuterie	5,60 €
Charlotte de saumon cru mariné	8,90 €
Foie gras frais maison et confiture de figues	11,20 €
Bouillon de poule	2,60 €

POISSONS

Escalope de saumon label rouge	10,30 €
Cassolette de filet de rouget avec poivron et aubergine	11,25 €
Filet de St Pierre sauce oseille	16,80 €
*Cassolette carotte courgette filet poisson blanc st jac	11,25 €
Filet de Lotte sauce aurore	17,00 €
Turbo sauce hollandaise (suivant cours)	19,00 €
Filet de Dorade grise au beurre de bière	12,45 €
Dos de colin sauce oseille	11,25 €
Filet de Loup sauce à l'ancienne	12,60 €
Filet de Sole sauce Dieppeoise	17,00 €
Filet de bar beurre blanc	14,55 €
Filet de St Pierre surgelé sauce oseille	14,80 €
Duo de poisson (feuilleté poireaux et carottes) et :	
Filet blanc et Saumon	11,20 €
Cassolette de poisson	12,20 €
Dos de cabillaud	12,50 €

SORBET

Sorbet Pomme	1,30 €
Sorbet Pomme et Calvados	3,00 €
Café	0,60 €

VIANDES

Rôti de veau / rôti de porc orloff	9,90 €
Filet de Bœuf en croûte	15,50 €

Filet de Bœuf / ou filet de veaux	15,20 €
Magret de canard	11,60 €
Pièce de bœuf grillé au feu de bois	17,50 €
Cuisse de canard farcie à l'orange	8,60 €
Veau orloff	12,20 €
Filet mignon de porc au miel ou normande	10,20 €
Caille désossée farcie aux raisins	8,10 €
½ Pigeon// * joue de bœuf au cidre	8,80 €
Jambon au Porto / ou cuisse de poulet basquaise	5,90 €
Langue de bœuf	7,20 €
Poulet rôti au feu de bois	4,90 €
Poulet rôti BIO	7,90 €
Rôti de porc ou de bœuf froid	4,90 €
Pintade normande ou suprême de pintade	9,20 €
Gigot d 'agneau	7,65 €
Poule au blanc	5,80 €
Couscous	8,50 €
Tartiflette	6,00 €
Choucroute	6,70 €
Gigot d 'agneau du pays	8,80 €

sauce pour viandes rouges :

sauce au bleu, béarnaise, poivre, camembert

divers : paleron 9,20€

LEGUMES (2 légumes au choix : 1,45€)

Pommes sautées	
Fagots de Haricots verts	
Tomates provençales	
Flan de courgettes	
Carottes vapeur	
Poëllée de légumes	
Gratin de pomme de terre	
Ratatouille	
Riz	
Poëllée de champignons	
Frites	1,40€ la portion

FROMAGES

4 Fromages	4,10 €
Assiette de 3 fromages <u>Normand</u> avec salade	3,10 €
Assiette de 3 fromages avec salade	2,80 €
Feuilletés de camembert ou livarot sur lit de roquette	3,00 €
Salade	0,70 €

DESSERTS

Fraisier ou Framboisier	3,60 €
Pièce montée en Choux	5,50 €

Vacherin	3,00 €
Délice aux poires	2,85 €
Charlotte poire ou fraise, framboise, chocolat	2,90 €
Tarte aux pommes	2,20 €
Gâteau aux 3 chocolats	3,40 €
Pêche melba ou fraise ou tarte tatin	4,00 €
Charlotte à la noisette	3,50 €
3 Profiteroles ou 2 Profiteroles à 3,20	4,00 €
Gâteau Choco-poire	3,30 €
Assiette avec 2 ½ part de gâteaux	4,50 €

Le pain, le service, les nappes, les serviettes, le sel, le poivre et la moutarde ne sont pas compris.

prix du pain 0,85 €

Prix des vins

suivant le cours et disponibilité

Sylvaner	16,30 €
Sauvignon de Touraine	14,50 €
Muscadet sur lie	15,20 €
Cabernet d'Anjou	14,80 €
Rosé de Loire	14,80 €
Brouilly	16,20 €
Bordeaux supérieur	16,00 €
Cote du Rhône	15,60 €
Gamay de Touraine	13,70 €
Pour d'autres types de vins, nous consulter.	

Café 0,60 €

APERITIF

Punch ou sangria (par personne) 20cl	3,80 €
Cocktail Mado-M (<i>passoa fraise fruit de la passion et methode traditionnelle</i>)	3,80 €
Canapé froid ou chaud	0,69 €
Petits four sucrés	0,89 €
Verrine salée	1,45 €
Assiette de 4 mise en bouche	5,80 €

Location de Linge

Nappe pour table ronde 150*150	9,50 €
Serviette tissu	2,00 €
Nappe le mètre linéaire	3,10 €
Nappes et serviettes en papier de qualité	2,70 €

Location de Vaisselle

(rendue sale)

Couteau	0,20 €
Fourchette	0,20 €
Cuillère à potage	0,20 €
Cuillère à café	0,20 €
Couteau / fourchette à poisson	0,40 €
Couteau / fourchette à fromage	0,40 €
Cuillère / fourchette à dessert	0,40 €
Paire de Couverts assortis assiettes carrés	0,60 €
Curette à homard	0,15 €
Pince à homard	2,30 €
Fourchette à huitre	0,20 €
Tire-bouchon	1,20 €
Corbeille à pain	0,60 €
Assiette carrés (plate/dessert)	0,40 €
Assiette ronde (plate/creuse/dessert)	0,20 €
Tasse à café avec sous tasse	0,23 €
Tasse à thé avec sous tasse	0,33 €
Bol	0,30 €
Saladier	2,30 €
Verre à vin rouge / eau	0,20 €
Verre à apéritif	0,20 €
Verre à jus de fruit	0,20 €
Coupe / flute à champagne	0,20 €
Verre à digestif	0,20 €
Cendrier	0,20 €
Chandelier 3 branches	3,50 €
Roulante pour griller au feu de bois sans bois	80,00 €
1 Grilleur pour 30 personnes	60,00 €
Conteneur isotherme	35,00 €
Percolateur	29,00 €
Plaque à rôtir 40x50	6,50 €
Bois pour rôtir pour 50 personnes	60,00 €