## **ENTREE**

Coquille de poisson	4,00 €
Piémontaise ou taboulé	2,75 €
Brochette de st Jacques et beurre blanc et riz	14,60,€
St Jacques sur lit de poireaux	14,60 €
Mille feuilles de crêpes	6,40 €
Velouté d'asperges	2,80 €
Soupe de poisson	3,90 €
Velouté de légumes	2,90 €
Velouté de champignons	2,60 €
Feuilletés de fruits de mer	9,50 €
Médaillon de saumon	9,90 €
Terrine et crudités	6,50 €
Assiette de fruits de mer	27,00 €
½ homard (350g)	28,00 €
Timbale de fruits de mer	9,50 €
assiette de charcuterie	6,50 €
Charlotte de saumon cru mariné	10,00 €
Foie gras frais maison et confiture de figues	14,50 €
assiette de terre et mer	15,60 €
<u>POISSONS</u>	
Escalope de saumon label rouge	14,50 €
cassolette de filet de rouget avec poivron et aubergine	15,90 €
Filet de St Pierre sauce oseille	20,50 €
*cassolette carotte courgette filet poison blanc st jac	14,50 €
Filet de Lotte sauce aurore	20,50 €
Turbo sauce hollandaise (suivant cours)	25,50 €
Filet de Dorade au beurre de bière	14,50 €
dos de colin sauce oseille	12,00 €
Filet de Loup sauce à l'ancienne	14,00 €
Filet de Sole sauce Dieppeoise	18,50 €
Filet de bar beurre blanc	18,00 €
Filet de St Pierre surgelé sauce oseille	18,00 €
Filet blanc et Saumon	14,00 €
Cassolette de poisson	14,00 €
dos de cabillaud	15,00 €

#### **SORBET**

Sorbet Pomme	1,40 €
Sorbet Pomme et Calvados	3,00 €
Café	0,60 €
VIANDES AVEC 1 LEGUMES	
Rôti de veau / rôti de porc orloff	15,60 €
Eilat de Danif en anoûte	22.00.6

Rôti de veau / rôti de porc orloff	15,60 €
Filet de Bœuf en croûte	22,00 €
Filet de Bœuf / ou filet de veaux	23,00 €
Magret de canard	17,20 €
Pièce de bœuf grillé au feu de bois	21,50 €
Cuisse de canard à l'orange	11,70 €
Veau orloff	16,50 €
filet mignon de porc au miel ou normande	15,80 €
joue de bœuf au cidre	11,70 €
Jambon au Porto / ou cuisse de poulet basquise	9,70 €
T 1 1 C	10.70.0

Langue de bœuf 10,50 € Poulet rôti au feu de bois sans légume 5,50 € Poulet rôti BIO sans légume 9,60 € Rôti de porc ou de bœuf froid sans légumes 5,50 € Pintade normande ou suprême de pintade 12,50 € paleron de bœuf pour grillé 14,50 € Poule au blanc/ plus 0,50€ pour le bouillon soupe 8,10 € Couscous 10,50 €

Tartiflette 7,50 €
Choucroute 8,50 €
Gigot d'agneau du pays sans légume 14,50 €

sauce pour viandes rouges : sauce au bleu, béarnaise, poivre, camenbert

#### LEGUMES le 2eme légumes plus 1,80€

frites à 3,60€ la part

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 3,60€ cuite sur place avec friteuse

#### FROMAGES

4 Fromages	5,50 €
Assiette de 3 fromages Normand avec salade	3,80 €
Assiette de 3 fromages avec salade	3,40 €
Feuilletés de camembert ou livarot sur lit de roquette	6,50 €
Salade	0,80 €
<u>DESSERTS</u>	
Fraisier ou Framboisier	3,70 €
Vacherin	3,20 €
Délice aux poires	3,20 €
Charlotte poire ou fraise, framboise, chocolat	3,30 €
Tarte aux pommes	2,50 €
Gâteau aux 3 chocolats	3,60 €
pêche melba ou fraise ou tarte tatin	4,50 €
Charlotte à la noisette	3,80 €
3 Profiteroles ou 2 Profiteroles à 3,20	4,20 €
Gâteau Choco-poire	3,50 €
assiette avec 2 ½ part de gâteaux	4,90 €

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

### prix du pain 1,10€ petit pain individuel 2,90€

### Prix des vins

#### suivant le cours et disponibilité

Sylvaner	22,00 €
Sauvignon de Touraine	17,00 €
Muscadet sur lie	19,20 €
Cabernet d'Anjou	15,60 €
Rosé de Loire	15,00 €
Brouilly	27,00 €
Bordeaux supérieur	20,00 €
Cote du Rhône	15,60 €
Gamay de Touraine	14,20 €
Pour d'autres types vins, nous consulter.	
café	0,60 €
APERITIF	0,000
Punch ou sangria (par personne) 20cl	4,20 €
Cocktail Mado-M (passoa fraise fruit de la passion	4,20 €
et methode traditionelle)	
Canapé froid ou chaud	0,95 €
Petits four sucrés	1,20 €
Verrine salée	1,75 €

# Location de Linge

Nappe pour table ronde 150	18,50 €
Serviette tissu	2,30 €
Nappe le mètre linéaire	3,20 €
Nappes et serviettes en papier de qualité	3,80 €

### Location de Vaisselle

(rendue sale)

Couteau	0,25 €
Fourchette	0,25 €
Cuillère à potage	0,25 €
Cuillère à café	0,25 €
Couteau / fourchette à poisson	0,50 €
Couteau / fourchette à fromage	0,50 €
Cuillère / fourchette à dessert	0,50 €
Paire de Couverts assortis assiettes carrés	0,80 €
Curette à homard	0,15 €
Pince à homard	2,30 €
Fourchette à huitre	0,20 €
Tire-bouchon	1,20 €
Corbeille à pain	0,80 €
Assiette carrés (plate/dessert)	0,50 €
Assiette ronde (plate/creuse/dessert)	0,25 €
Tasse à café avec sous tasse	0,30 €
Tasse à thé avec sous tasse	0,45 €
Bol	0,30 €
Saladier	2,50 €
Verre à vin rouge / eau	0,24 €
Verre à apéritif	0,24 €
Verre à jus de fruit	0,24 €
Coupe / flute à champagne	0,24 €
Verre à digestif	0,30 €
Cendrier	0,20 €
Chandelier 3 branches	6,50 €
Roulante pour griller au feu de bois sans bois	90,00 €
1 Grilleur pour 40 personnes	60,00 €
Conteneur isotherme	35,00 €
Percolateur	15,00 €
Plaque à rôtir 40x50	6,50 €
bois pour rôtir pour 50 personnes	80,00 €
mange debout avec housse	16,00 €