

## ENTREE

Coquille de poisson	5,60 €
Piémontaise ou taboulé	3,50 €
Brochette de st Jacques et beurre blanc et riz	14,80 €
St Jacques sur lit de poireaux	14,80 €
Mille feuilles de crêpes	6,90 €
Velouté d'asperges	2,90 €
Soupe de poisson	4,20 €
Velouté de légumes	2,90 €
Velouté de champignons	2,60 €
Feuilletés de fruits de mer	11,20 €
Médaille de saumon	10,50 €
Terrine et crudités	7,50 €
Assiette de fruits de mer	27,00 €
½ homard (350g)	28,00 €
Timbale de fruits de mer	10,20 €
assiette de charcuterie	9,50 €
Charlotte de saumon cru mariné	12,20 €
Foie gras frais maison et confiture de figues	14,90 €
assiette de terre et mer	15,90 €

## POISSONS

Escalope de saumon label rouge	16,50 €
cassolette de filet de rouget avec poivron et aubergine	16,20 €
Filet de St Pierre sauce oseille	24,50 €
*cassolette carotte courgette filet poisson blanc st jac	16,50 €
Filet de Lotte sauce aurore	21,50 €
Turbo sauce hollandaise (suivant cours)	28,90 €
Filet de Dorade au beurre de bière	15,50 €
dos de colin sauce oseille	14,50 €
Filet de Loup sauce à l'ancienne	14,50 €
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	15,50 €
Cassolette de poisson	15,50 €
dos de cabillaud	17,50 €

## SORBET

Sorbet Pomme	3,00 €
Sorbet Pomme et Calvados	4,60 €
Café	1,00 €

## VIANDES AVEC 1 LEGUMES

Rôti de veau / rôti de porc orloff	15,60 €
Filet de Bœuf en croûte	24,50 €
Filet de Bœuf / ou filet de veaux	23,50 €
Magret de canard	17,20 €
Pièce de bœuf grillé au feu de bois	21,50 €
Cuisse de canard à l'orange	13,50 €
Veau orloff	18,50 €
filet mignon de porc au miel ou normande	16,20 €
paleron de veaux	17,60 €
joue de bœuf au cidre	12,50 €
Jambon au Porto / ou cuisse de poulet basquaise	9,90 €
Langue de bœuf	11,00 €
Poulet rôti au feu de bois <b>sans légume</b>	6,00 €
Poulet rôti BIO <b>sans légume</b>	10,20 €
Rôti de porc ou de bœuf froid <b>sans légumes</b>	5,90 €
Pintade normande ou suprême de pintade	13,20 €
Poule au blanc/ plus 0,50€ pour le bouillon soupe	9,00 €
Couscous	10,50 €
Tartiflette	8,50 €
Choucroute	10,50 €
Gigot d 'agneau du pays <b>sans légume</b>	15,00 €
sauce pour viandes rouges :	
sauce au bleu, béarnaise, poivre, camembert	

## LEGUMES le 2eme légumes plus 3,10€

frites à 3,80€ 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
<b>Frites 3,60€ cuite sur place avec friteuse</b>

## FROMAGES

4 Fromages	9,50 €
Assiette de 3 fromages <u>Normand</u> avec salade	4,90 €
Assiette de 3 fromages avec salade	4,20 €
Feuilletés de camembert ou livarot sur lit de roquette	7,60 €
Salade	1,00 €

## DESSERTS

Fraisier ou Framboisier	3,90 €
café gourmand	7,20 €
Vacherin	3,40 €
Délice aux poires	3,40 €
Charlotte poire ou fraise, framboise, chocolat	3,50 €
Tarte aux pommes	2,90 €
Gâteau aux 3 chocolats	3,90 €
pêche melba ou fraise ou tarte tatin	5,50 €
Charlotte à la noisette	4,20 €
3 Profiteroles ou 2 Profiteroles à 3,20	5,20 €
Gâteau Choco-poire	3,90 €
assiette avec 2 ½ part de gâteaux	5,50 €

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

**prix du pain 1,30€ petit pain individuel 3,20€**

## **Prix des vins**

*suivant le cours et disponibilité*

Sylvaner	22,00 €
Sauvignon de Touraine	19,50 €
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

Punch ou sangria (par personne) 20cl	4,20 €
Cocktail Mado-M ( <i>passoa fraise fruit de la passion et methode traditionnelle</i> )	4,20 €
Canapé froid ou chaud	0,95 €
Petits four sucrés	1,20 €
Verrine salée	1,75 €

Assiette de 4 mise en bouche	7,00 €
------------------------------	--------

## Location de Linge

<b>Nappe pour table ronde 150</b>	22,00 €
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	0,20 €
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)	0,25 €
Tasse à café avec sous tasse	0,25 €
Tasse à thé avec sous tasse	0,45 €
Bol	0,30 €
Saladier	2,30 €
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	4,50 €
Roulante pour griller au feu de bois sans bois	80,00 €
1 Grilleur pour 40 personnes	60,00 €
Conteneur isotherme	35,00 €
Percolateur	15,00 €
Plaque à rôtir 40x50	6,50 €
<b>bois pour rôtir pour 50 personnes</b>	60,00 €
<b>mange debout avec housse</b>	16,00 €