



Nos fournisseurs

Les viandes : « Ets Lebailly » à Mondeville
Les poissons : « Barfleur les Grandes Marées » à Mondeville
Les fruits et légumes : « Sodiprim » à Lisieux
Les produits laitiers : « Maîtres Laitiers » à Iffs
Le pain : « La Boulangerie Epi D'or » à Houlgate

*Entrées, Plats et Desserts sont « faits Maison »
élaborés par notre chef à partir de produits sélectionnés avec soin,
et transformés en cuisine*



Aperitifs

COCKTAIL MAISON (ORANGE PRESSEE, CAMPARI, COINTREAU, CHAMPAGNE .15 cl	9.00
AMERICANO MAISON .15 cl	9.00
COUPE DE CHAMPAGNE .12 cl NICOLAS FEUILLATE	9.00
PORTO ROUGE ET BLANC .5 cl	5.50
PINEAU, GENTIANE, MUSCAT RIVESALT, SUZE .5 cl	5.50
POMMEAU DE NORMANDIE .5 cl	5.50
MARTINI ROUGE OU BLANC	5.50
RICARD, PASTIS .4 cl	5.00
KIR NORMAND (crème de cassis, calvados, cidre). 12 cl	6.00
KIR VIN BLANC OU VIN ROUGE .12 cl	4.00
KIR ROYAL .12 cl	7.50
VODKA, GIN, RHUM .5cl	6.00
BIERE BOUTEILLE (1664, Heineken)	4.00
BIERE PRESSION	5.00
JOHNNIE WALKER RED LABEL .5cl	5.50
JACK DANIEL OLD N°7 . 5 cl	6.90
JACK BARREL .5 cl	12.00
CHIVAS 12 ANS . 5 cl	7.50
GLENFIDDICH 12 ANS . 5 cl	8.50
FOUR ROSES .5 cl	7.50

Les Sans Alcools

COCKTAIL MAISON (orange, ananas, pamplemousse, grenadine) .15 cl	5.50
SOFT DRINK (Coca, Cola zéro, Orangina, Schweppes, Perrier, Limonade)	3.90
JUS DE FRUITS (orange, pommes, abricot, ananas, tomate)	3.50
SIROP A L'EAU (fraise, grenadine, menthe verte et glacial, pêche)	2.40
EAU MINERAL 1l (Vittel, Evian)	4.20
EAU MINERAL ½ l (Vittel, Evian)	3.20
EAU GAZEUSE 1l (San Pellegrino, Badoit)	5.00
EAU GAZEUSE ½ l (San Pellegrino, Badoit)	3.75

Boissons Chaudes

CAFE, express, intense, déca	2.30
THE, INFUSION « Richard »	2.60

Les Digestifs

GET 27 . 5 cl	6.00
GET 31 .5cl	6.00
COGNAC .5 cl	8.00
CALVADOS FINE "TOUTAIN". 5 cl	10.00
CALVADOS VIEUX "TOUTAIN" .5 cl	12.00
LIQUEUR DE POIRE WILLIAMS . 5 cl	6.00



Tableau des Allergènes

	(1) Gluten	Oeufs	Lait	Arachides	(2) Fruits à Coques	Soja	Sésame	Lupin	(3) Sulfites	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons	
ENTRÉES															
Velouté du Moment															
Terrine de Volaille															
Croustillant de Camembert															
Soupe de Poissons															
Millefeuilles d'andouille															
Huîtres															
Foie Gras															
Cassolette de St Jacques															
Tartine de Magret															
PLATS															
Volaille du Jour															
Dos de Cabillaud															
Aile de Raie au Beurre Noisette															
Truite à la Croûte de Sel															
Filet de Saint-Pierre															
Plateau de Fruits de Mer															
Magret de Canard															
Rognons de Veau au Pommeau															
Filet de Boeuf Façon Rossini															
Pièce du Boucher															
Saint-Jacques															
DESSERTS															
Glaces ou Sorbets/ Trou Normand															
Poire Pochée															
Tarte Fine															
Moelleux Chocolat															
Tarte Tatin															
Dame Blanche															
Poire «Belle Hélène»															
Coupe Colonel															
Profiteroles															
Douillon															
Salade verte															
Assiette trois Fromages															
Aumônière															

Ces informations ont notamment été établies sur la base des déclarations de nos fournisseurs sur la composition de leurs produits, elles signalent la présence d'allergènes à déclaration obligatoire et non de traces accidentelles d'allergènes qui pourraient intervenir lors des manipulations chez nos fournisseurs ou dans notre établissement. Ce tableau est mis à jour en fonction du renouvellement de notre carte.

(1) Céréales contenant du gluten : Blé, Seigle, Orge, Avoine, Kamut etc ...{

(2) Fruits à coques : Amandes, Noisettes, Noix, Noix de Cajou, Noix de Pécan et Brésil, Pistaches, Noix de Macadamia et Queensland

(3) A mentionner uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieur à 10mg/ kg de produit fini

Viandes d'origine française – Boissons non comprises - Prix nets – Service compris

Meat of French origin – Drinks not included – Net prices – Service included

Unser FleischistfranzösischerHerkunft – Getränkenichtinbegriffen – NettopreiseinklusiveBedienung

Menu « Corniche » 19 €

Velouté du Moment

Veloute Soup of the Season . Tagessuppe

ou / or / oder

Terrine de Volaille Maison

Terrine . Terrine

○○○○○

Volaille du jour, Sauce Normande, et son écrasé

Poultry of the Day in Cream Sauce and Crushed Potatoes

. Geflügel des Tages mit normannischer Sosse

ou / or / oder

Aile de Raie au Beurre Noisette et Câpres

Skate Wing with brown Butter Sauce and Capers

Rochenflügel in Haselnussbutter une Karpern

○○○○○

Teurgoule façon Crème Brûlée

Cinnamon Rice Pudding « Crème Brulée » Style (= topped with a layer of hard caramel)

Milchreis leicht gegrillt

ou / or / oder

Tarte Tatin

« Tarte Tatin » (pastry with caramelized apples)

Tarte Tatin, karamelisierte Apfeltorte

Nos plats sont servis avec les accompagnements du jour

Our dishes are served with side dishes of the day

Unsere Gerichte werden mit täglich frischen Beilagen serviert

Viandes d'origine française – Boissons non comprises - Prix nets – Service compris

Meat of French origin – Drinks not included – Net prices – Service included

Unser Fleisch ist französischer Herkunft – Getränkenichtinbegriffen – Nettopreise inklusive Bedienung

Menu « Terroir » 28 €

Croustillant de Camembert sur sa Salade Croquante
Crispy Pastry with a Camembert Cheese Filling and Crunchy Salad
Gratinierter Camembert auf knackigen Salaten

ou / or / oder

Assiette de 6 Huîtres d'Annelles n°3
Plate of 6 oysters . 6 Austern n°3

ou / or / oder

Soupe de Poissons, sa Rouille et Petits Croûtons
Fish Soup with « Rouille »
(olive oil sauce with breadcrumbs, garlic, saffron and cayenne pepper) and Croutons
Fischsuppe mit Rouillesosse und croutons

ou / or / oder

Mille Feuilles d'Andouille et Pommes, Sauce Camembert
« Andouille » sausage in puff pastry and Apples in a Camembert Sauce
Gekrösewurst im Blätterteich und Camembertsosse

○○○○○

Truite à la Croûte de Sel et Beurre Blanc
Trout in salt crust
Forelle im Salzmantel

ou / or / oder

Rognons de Veau flambés au Calvados dans son nid d'Ecrasé
Veal Kidneys Flambe with Calvados and Crushed Potatoes
Kalbsniere mit Calvados flambiert mit Beilagen

ou / or / oder

Dos de Cabillaud à l'Huile d'Olive Vierge
Back of Cod with Extra Virgin Olive Oil . Kabeljau in reinem Olivenöl

ou / or / oder

Pièce du Boucher de Race Normande avec son Beurre Maison
Beef cut of the day from Normandy with Homade butter
Steak vom normannischen Rind mit Buttersosse

○○○○○

Fromage ou Dessert à la Carte
Cheese or Dessert « à la carte » . Käse oder Dessert nach Wahl

Viandes d'origine française – Boissons non comprises - Prix nets – Service compris
Meat of French origin – Drinks not included – Net prices – Service included
Unser FleischistfranzösischerHerkunft – Getränkenichtinbegriffen – NettopreiseinklusiveBedienung

Menu « Tradition » 36 €

Terrine de Foie Gras de Canard Maison et sa Confiture d'Oignons

Homemade Terrine of Duck « Foie Gras » with Onion Jam

Hausgemachte Gänseleberpastete mit Zwiebelkonfitüre

ou / or / oder

Assiette de 9 Huîtres d'Annelles n°3

Plate of 9 oysters . 9 Austern n°3

ou / or / oder

Cassiolette de Saint-Jacques

Mini Scallop Casserole . Jakobsmuschel- Cassiolette

ou / or / oder

Tartine de Magret et sa Poêlée

Bread Base with Duck Breast and mixed Fried Vegetables

Entenbrust getoastet mit Beilagen

○○○○○

Filet de Bœuf façon Rossini et ses Garnitures

Rossini-Style Beef Fillet with Side Dishes

Rinderfilet « Rossini » mit Beilagen

ou / or / oder

Filet de Saint-Pierre à l'Oseille et son Riz Sauvage

Dory Fillet with Sorrel and Wild Rice

Peterfisch-filet mit Sauerampfer und wildem Reis

ou / or / oder

Saint-Jacques de nos Côtes et Bouquets au Beurre Blanc

Scallop from Normandy and Prawns with « White Butter » (hot emulsified butter sauce made with a reduction of vinegar and/or white wine

. Jakobsmuscheln von unserer Küste mit Buttersosse

ou / or / oder

Magret de Canard aux Poivres Verts

Ducke breast . Entenbrust

○○○○○

Fromages ou Aumonière et Dessert au Choix dans la Carte

Cheeses or « Aumonière »

and Choice of desserts « à la carte » . Käseplatte und Dessert nach Wahl

Viandes d'origine française – Boissons non comprises - Prix nets – Service compris

Meat of French origin – Drinks not included – Net prices – Service included

Unser FleischistfranzösischerHerkunft – Getränkenichtinbegriffen – NettopreiseinklusiveBedienung

Menu « Enfant » 9 €

(Jusqu'à 12 ans . children under 12 . Kinder bis 12 Jahren)

Steak Haché Façon Bouchère

Beef burger

Hacksteack « Metzgerart »

ou / or / oder

Filet de Poisson Blanc

White Fish Fillet

Fischfilet

ou / or / oder

Nuggets

○○○○○○

Glace au Choix

Choice of ice cream

Eis nach Wahl

○○○○○○

Sirop à l'Eau

Water with fruit syrup

Fruchtsirup mit Wasser

Notre Carte

OUR MENU . UNSERE KARTE

Nos plats sont servis avec les accompagnements du jour

Our dishes are served with side dishes of the day
Unsere Gerichte werden mit täglich frischen Beilagen serviert

Les fromages et desserts demandent quelques préparations
nous vous invitons à les commander avec votre menu

For organisational reasons,
desserts are to be ordered at the same time as main meals

∞∞∞∞ Nos Entrées ∞∞∞∞

STARTERS . VORSPEISEN

Assiette de 6 Huîtres d'Annelles n°3	10€
Assiette de 9 Huîtres d'Annelles n°3	14€
<i>Plate of 6/9 « Annelles » Oysters (number 3)</i>	
<i>6/9 Austern aus Annelles n°3</i>	
Velouté du Moment	8€
<i>Veloute Soup of the Season</i>	
<i>Tagessuppe</i>	
Croustillant de Camembert sur sa Salade Croquante	8€
<i>Crispy Pastry with a Camembert Cheese Filling and Crunchy Salad</i>	
<i>Gratinierter Camembert auf knackigen Salaten</i>	
Terrine de Volaille Maison	9€
<i>Terrine</i>	
Soupe de Poissons, sa Rouille et Petits Croûtons	9€
<i>Fish Soup with « Rouille » (olive oil sauce with breadcrumbs, garlic, saffron and cayenne pepper) and Croutons</i>	
<i>Fischsuppe mit Rouillesosse und croutons</i>	
Mille Feuilles d'Andouille et Pommes, Sauce Camembert	10€
<i>« Andouille » sausage in puff pastry and Apples in a Camembert Sauce</i>	
<i>Gekrösewurst im Blätterteich und Camembertsosse</i>	
Cassolette de Saint-Jacques	13€
<i>Mini Scallop Casserole</i>	
<i>Jakobsmuschel- Cassolette</i>	
Terrine de Foie Gras de Canard Maison et sa Confiture d'Oignons	16€
<i>Homemade Terrine of Duck « Foie Gras » with Onion Jam</i>	
<i>Hausgemachte Gänseleberpastete mit Zwiebelkonfitüre</i>	
Tartine de Magret et sa Poêlée	12€
<i>Bread Base with Duck Breast and mixed Fried Vegetables</i>	
<i>Entenbrust getoastet mit Beilagen</i>	

∞∞∞∞ *Nos Poissons* ∞∞∞∞

FISH . UNSER FISCH

Aile de Raie au Beurre Noisette et Câpres 15€
Skate wing with white butter sauce and capers
Rochenflügel in Haselnussbutter und Karpfern

Truite à la Croûte de Sel et son Beurre Blanc 18€
Trout in salt crust
Forelle im Salzmantel

Dos de Cabillaud à l'Huile d'Olive Vierge 16€
Back of Cod with Extra Virgin Olive Oil
Kabeljau in reinem Olivenöl

Saint-Jacques de nos Côtes et Bouquets au Beurre Blanc 22€
Scallop from Normandy and Prawns with « White Butter »
(hot emulsified butter sauce made with a reduction of vinegar and/or white wine)
Jakobsmuscheln von unserer Küste mit Buttersosse

Filet de Saint-Pierre à l'Oseille et son Riz Sauvage 22€
Dory Fillet with Sorrel and Wild Rice
Peterfisch-filet mit Sauerampfer und wildem Reis

Plateau de Fruits de Mer sur Commande
Seafood platter to be ordered
Auf Bestellung : Hausplatte mit Meeresfrüchten

∞∞∞∞ Nos Viandes ∞∞∞∞

OUR MEAT . UNSER FLEISCH

Volaille du Jour, Sauce Normande, et son écrasé <i>Poultry of the Day in Cream Sauce and Crushed Potatoes</i> <i>Geflügel des Tages mit normannischer Sosse</i>	15€
Rognons de Veau flambés au Calvados dans son nid d'Ecrasé <i>Veal Kidney flambe with Calvados</i> <i>Kalbsniere mit Calvados flambiert und püree</i>	18€
Pièce du Boucher de Race Normande avec son Beurre Maison <i>Cut of Beef from Normandy with Homemade Butter</i> <i>Steak vom normannischen Rind mit Buttersosse</i>	19€
Filet de Boeuf façon Rossini et ses Garnitures <i>Rossini-Style Beef Fillet with Side Dishes</i> <i>Rinderfilet « Rossini » mit Beilagen</i>	23€
Magret de Canard aux Poivres Verts <i>Ducke breast</i> <i>Entenbrust</i>	20€

∞∞∞∞ Nos Fromages ou Salades ∞∞∞∞

CHEESE OR SALAD . UNSER KÄSE ODER SALAT

Salade Verte <i>Green Salad .Grüner Salat</i>	4€
Assiette de 3 Fromages Normands <i>Plate of 3 Norman Cheeses</i> <i>Teller mit 3 verschiedenen normannischen Käsesorten</i>	7€
Aumônière de Camembert <i>Camembert « Aumônière » (= cheese wrapped in pastry)</i> <i>Käsetasche</i>	7€

∞∞∞∞ Nos Desserts ∞∞∞∞

DESSERTS . UNSERE DESSERTS

Glaces ou Sorbets (les 3 boules) <i>(Vanille, chocolat, café, caramel, fraise, cassis, citron vert, framboise, pommes)</i> Ice Cream or Sorbet (3 scoops) <i>(Vanilla, chocolate, coffee, black currant, lime, raspberry, strawberry)</i> Speise-Eis oder Sorbet . 3 Bällchen <i>(Vanille, Schokolade, Kaffee, Kassis, grüneZitrone, Himbeeren, Erdbeeren)</i>	8€
Tarte Tatin et sa Boule de Glace <i>« Tarte Tatin » (pastry with caramelized apples) with an Ice Cream Scoop</i> <i>Tarte Tatin mit einer Kugel Eis</i>	8€
Moelleux au Chocolat Maison et sa Boule de Glace Vanille <i>Homemade « Moelleux au Chocolat » (= moistChocolate Cake)</i> <i>and its scoop of vanilla ice cream</i> <i>Schokoladenbrownie hausgemacht und Vanille Eis</i>	8€
Dame Blanche (2 Boules de Glace Vanille et Chocolat Chaud) <i>or « Coupe Dänemark » (Vanilla ice cream, warm molten chocolate)</i> <i>Vanille Eis, warme Schokoladensauce</i>	8€
Poire « Belle Hélène » (1 poire au sirop, 2 Boules de Glace vanille et Chocolat Chaud) <i>(Poached pear, vanilla ice cream, warm molten chocolate)</i> <i>(Birne, Vanille Eis, warme Schokoladensauce)</i>	8€
Coupe Colonel (2 Boules de Sorbet Citron et Vodka) <i>2 scoops of Lemon sorbet, Vodka</i> <i>Becher « Colonel » (ZitronenEis, Wodka)</i>	8€
Trou Normand (2 Boules de Sorbet Pommes et Calvados) <i>Apple ice cream, Calvados</i> <i>Apfeleis mit Calvados</i>	8€
Profiteroles <i>Cream puffs/ Wind Beutelmit Vanilleis gefüllt und warmer Schokolade</i>	8€
Poire Pochée Maison au Sirop Léger <i>Homemade Poached Pear in a light syrup</i> <i>Pochierte Birne in leichtem Sirup</i>	8€

Teurgoule façon Crème Brûlée 8€

Cinnamon Rice Pudding « Crème Brûlée » Style

(= topped with a layer of hard caramel)

Milchreis leicht gegrillt

Douillon de Poire Cannelle et Chocolat 8€

Pear Baked in Pastry with Cinnamon and Chocolate

Zimtbirne mit Schokolade

Vins Blancs

	BT 75 CL	BT 37.5	15 CL
SANCERRE AOP DOMAINE ERIC LOUIS	33.50	15.50	
CHABLIS AOP ALBERT BICHOT	32.50		
MACON FUISSE AOP LA COLINE	30.50		
MENETOU SALON AOP DOMAINE ERIC LOUIS	29.00	15.50	
QUINCY AOP DOMAINE ERIC LOUIS	27.00		
BOURGOGNE ALLIGOTE AOP ALBERT BICHOT	25.00	13.50	5.00
COTES DE GASGOGNE IGP DOMAINE UBY MANSENG DOUX	25.00		5.00
RIESLING AOP KLIPFEL	24.50		
TOURRAINE SAUVIGNON AOP LA JAVELINE	19.00	11.50	
MUSCADET SUR LIE AOP DOMAINE DE L'OLIVIER	17.50	10.50	4.00

Vins Roses

CHINON AOP DOMAINE DES ROBINIERES	23.50		
COTES DE PROVENCE AOP LES GALETS DE PROVENCE	21.50	13.00	
ROSE DE LOIRE AOP DOMAINE DES 2 MOULINS	18.50	11.50	4.00

Vins Rouges

CHATEAUNEUF DU PAPE AOP CLOS DE L'ORATOIRE	46.00		
SAINT ESTEPHE AOP CHÂTEAU LADOUYS	38.50		
MERCUREY AOP DOMAINE MEIX FOULOT	39.50		
CROZES HERMITAGE AOP DOMAINE MUCYN	35.50		
HAUTES COTES DE NUIT AOP ALBERT BICHOT	35.50		
HAUT MEDOC AOP CHÂTEAU HAUT LOGAT CRU BOURGEOIS	35.50		
SANCERRE AOP DOMAINE ERIC LOUIS	34.50	17.00	
MONTAGNE SAINT EMILION AOP CROIX DE BEAUSEJOUR	28.50		
BROUILLY AOP DOMAINE DE LA MOTTE	28.50	19.50	
SAUMUR CHAMPIGNY AOP DOMAINE FILLIATREAU	23.50	15.00	
BEAUJOLAIS VILLAGE AOP DOMAINE BOISCHAMPTS	22.00	14.50	5.00
SAINT NICOLAS DE BOURGEUIL AOP ERIC BUREAU	20.50	14.00	
BORDEAUX AOP CHÂTEAU JACQUET DE LA GRAVE	19.50	13.50	
COTES DU RHONE AOP LES CAPRICES D'ANTOINE	18.50	13.00	
GAMAY TOURRAINE AOP LA JAVELINE	17.50	11.50	4.00

BT 75 CL BT 37.5 15 CL

Cidres

CIDRE FERMIER « TOUTAIN »	12.00	4.00
---------------------------	-------	------

Champagne

CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATE RESERVE PARTICULIERE	49.00	9.00
CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATE BRUT CHARDONNAY MILLESIME	60.00	
CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATE PALME D'OR	75.00	