



Soucieux et respectueux des produits que nous utilisons,
nous tenions à remercier nos *collaborateurs :

***Farine:** Minoterie Roupsard du Ham

***Pain:** Artisan Boulanger Fleur de Blé Valognes

***Œuf:** La ferme du Vinehay Montebourg

***Légumes:** La Happe Disgoville / Les Jardins Lingreville et Créances

***Crèmerie:** Réo Lessay / Maîtres Laitiers du Cotentin

***Poisson & Crustacé :** Manche Marée Cherbourg

***Thé & Infusion:** Nectar de Thé Artisans de Qualité Collège Culinaire Saint-Avé

***Fromages:** Au bonheur des petites souris Valognes

Tous nos plats sont faits maison et préparés sur place à l'exception de certaines glaces artisanales fournis par notre fournisseur *Pole Sud



Merci d'avance de nous indiquer à la prise de commande:

Vos Allergies, Intolérance,
et Impératif horaires

Merci d'avance de nous indiquer à la prise de commande:

Si vous possédez un **Bon Cadeau**

Formule Déjeuner

DU MERCREDI AU SAMEDI MIDI (Hors Jours Fériés)

* ENTRÉE + PLAT = 18€00 / PLAT + DESSERT = 18€00

* ENTRÉE + PLAT + DESSERT = 22€00

Voir notre **Ardoise du Jour**

Menu du Bistrot 32€00

OPTION: Accord Mets et Vins 18€00 (3 verres de vin de 10 CL en accord avec chaque plats)

Œuf cocotte au Foie Gras, fondue de poireaux
Velouté Dubarry, poitrine fumé, espuma raclette
Salade de lentilles au Haddock fumé, anchoïade et mousse scamorza

Joue de Bœuf Angus braisé au vin rouge et polenta au Comté
Aile de Raie sauce curry, pommes de terre Ratte et chou Pak-Choi
Ballottine de Poulet Fermier sauce Vin Jaune, mousseline de topinambour

Île flottante, mangue/ananas, crème anglaise coco
Moelleux chocolat, éclats et crème anglaise pistache, glace vanille
Entremet mousse et panna cotta vanille, gelée fruits rouges et biscuit amande
Assiette de fromages affinés au lait cru de chez «Au bonheur des Petites Souris»

Coupe de glace artisanales (Parfum au choix)

Coque chocolat, dés de brownies, caramel et crémeux chocolat/cacahuète (Supplément 3€)
Financier aux pommes caramélisées, mousse Biskélia et chantilly fève de tonka (Supplément 3€)
Fines Feuilles croustillantes aux poires confites, crème diplomate praliné noisette (Supplément 3€)
Palette Gourmande Assortiment de tous les desserts (hors fromage) (Supplément 4€)

Nous vous invitons à choisir votre dessert en début de repas

Le Menu du Bistrot à une durée de service d'environ 1h30 à 2h00
en fonction de l'affluence

Merci de nous signaler votre impératif horaire
Merci de votre compréhension

Menu d' Henry 42€00

OPTION: Accord Mets et Vins 18€00 (3 verres de vin de 10 CL en accord avec chaque plats)

Cassolette de la mer, sauce marinière
Ravioles de volaille truffé sauce cocotte
Médailon de Foie Gras au Jurançon, chutney exotique
Tataki de Saumon Label Rouge, achards de légumes, vinaigrette gingembre
Entrée au choix du Menu du Bistrot

Filet de Bar sauvage, bisque de langoustine, risotto au safran
Noix de Saint Jacques au Cognac, écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches
Gigot d'agneau poêlé, jus au thym et mousseline de carotte au cumin
Faux-Filet charolais, frites maison et jus de viande (Option Supplément Foie gras poêlé 6€)
Cœur de Ris de Veau, sauce morilles et pommes dauphines (Supplément 10€)
Plat au choix du Menu du Bistrot

Coque chocolat, dés de brownies, caramel et crémeux chocolat/cacahuète
Financier aux pommes caramélisées, mousse Biskélia et chantilly fève de tonka
Fines Feuilles croustillantes aux poires confites, crème diplomate praliné noisette
Île flottante, mangue/ananas, crème anglaise coco
Moelleux chocolat, éclats et crème anglaise pistache, glace vanille
Entremet mousse et panna cotta vanille, gelée fruits rouges et biscuit amande
Assiette de fromages affinés au lait cru de chez «Au bonheur des Petites Souris»
Coupe de glace artisanales (Parfum au choix)
*Palette Gourmande Assortiment de tous les desserts (hors fromage) (Supplément 4€)

Nous vous invitons à choisir votre dessert en début de repas

Le Menu D'Henry à une durée de service d'environ 1h30 à 2h00
en fonction de l'affluence

Merci de nous signaler votre impératif horaire
Merci de votre compréhension

Menu Enfant 13€00

Jusqu'à 10ANS

Boissons: Sirop à l'eau Grenadine ou Menthe ou (Autres Boissons + 1€50)
Plat: Faux-Filet de Bœuf ou Escalope de Saumon **Accompagnement:** Frites et Légumes
Dessert: Glace ou Compote ou (Dessert au choix à la carte +6€00)

Carte

Les Entrées

Œuf cocotte au Foie Gras, fondue de poireaux 11€
Velouté Dubarry, poitrine fumé, espuma raclette 9€
Salade de lentilles au Haddock fumé, anchoïade et mousse scamorza 10€
Cassolette de la mer, sauce marinière 13€
Ravioles de volaille truffé sauce cocotte 12€
Médailillon de Foie Gras au Jurançon, chutney exotique 15€
Tataki de Saumon Label Rouge, achards de légumes, vinaigrette gingembre 14€

Les Plats

Joue de Bœuf Angus braisé au vin rouge et polenta au Comté 23€
Aile de Raie sauce curry, pommes de terre Ratte et chou Pak-Choi 22€
Ballottine de Poulet Fermier sauce Vin Jaune, mousseline de topinambour 21€
Filet de Bar sauvage, bisque de langoustine, risotto au safran 27€
Noix de Saint Jacques au Cognac, écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches 25€
Gigot d'agneau poêlé, jus au thym et mousseline de carotte au cumin 26€
Faux-Filet charolais, frites maison et jus de viande (Supplément Foie gras poêlé 6€) 25€
Cœur de Ris de Veau, sauce morilles et pommes dauphines 38€

Les Plats commandés en direct nécessitent entre **30 et 35 MINUTES de préparation** en fonction de l'affluence
Merci de nous signaler votre impératif horaire
Merci de votre compréhension

Les Desserts

Île flottante, mangue/ananas, crème anglaise coco 8€
Moelleux chocolat, éclats et crème anglaise pistache, glace vanille 9€
Entremet mousse et panna cotta vanille, gelée fruits rouges et biscuit amande 8€
Coque chocolat, dés de brownies, caramel et crémeux choco/cacahuète 12€
Financier aux pommes caramélisées, mousse Biskelia et chantilly fève de tonka 11€
Fines Feuilles croustillantes aux poires confites, crème diplomate praliné noisette 10€
Assiette de fromages affinés au lait cru de chez «Au bonheur des Petites Souris» 8€
Palette Gourmande Assortiment de tous les desserts (hors fromage) 14€
Coupe de glace artisanales (parfum au choix) 2 Boules = 6€00 / 3 Boules = 8€