



**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

\***Euf:** La ferme du Vinehay Montebourg

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

\***Crémerie:** Réa 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 a 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-Choï

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

Raviolis de volaille truffé sauce cocotte

Médaillon 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€  
Raviolis de volaille truffé sauce cocotte 12€  
Médaillon 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-Choï 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€