

TOUT LE MONDE S'Y RETROUVE !

A PARTAGER... OU PAS A L'APÉRO !

Planche apéritive	15
Duo de terrines de campagne	6.50
Cornet de frites	4
🌱 Tarte du boulanger tomate-mozzarella	17.50
Chipirons aux poivrons . 120gr 9 / 200gr 17 et piment d'Espelette à la plancha	

POUR DÉBUTER

Terrine de jambon persillé	8
oignons rouges au miel et soja	
Tartare de dorade royale	9.50
aux légumes et fines herbes	
🌱 Salade de tomates saveurs d'antan	7.50
basilic	
Burrata	14.50
tomates saveurs d'antan en salade, basilic	
Chipirons aux poivrons	9
et piment d'Espelette à la plancha	
🥚 Œuf bio parfait	7
gaspacho d'épinards et pancetta grillée	
Tartare de légumes	7
avocat et vinaigrette de betterave rouge	

VÉGÉTARIEN



MENU DE L'ARDOISE

ENTRÉE/PLAT

OU

PLAT/DESSERT

- 16 -

Uniquement le midi.

LES INCONTOURNABLES

Tartare de bœuf au couteau Charo- lais ■ ■ 180gr , frites & salade	
Classique	17.50
Aller-Retour	17.50
A l'Italienne	19
Burger Brasserie Maison	18
steak haché 150gr VBF ■ ■ , Grana Padano, oignons rouges, pancetta, frites & salade	
Salade Caesar « La Nôtre »	17.50
Tartare de dorade royale	17
aux légumes et fines herbes, frites	
Poulet fermier ■ ■	16
au citron confit, écrasé de pommes de terre aux olives et fines herbes	
Club sandwich , frites et salade	18.50

À LA PLANCHA

Filet de dorade royale	20
au romarin, tomate concassée aux olives, linguine et courgettes à la plancha	
Crevettes sauvages	25
coulis de piquillos, linguine et courgettes à la plancha	
Chipirons aux poivrons	17
piment d'Espelette, mesclun de salade	
La Belle entrecôte 300gr	28
frites-salade Ou courgettes à la plancha	
Brochette d'onglet 200gr	22
frites-salade Ou courgettes à la plancha	
Généreux steak haché frais 300gr VBF ■ ■	20
œuf à cheval, frites et salade	
Pluma de cochon origine France ■ ■ 17 jus au thym, écrasé de pommes de terre aux olives et fines herbes	

NI VIANDE, NI POISSON

🌱 Poke Bowl	16
avocat, carotte, fenouil, concombre, jeunes pousses d'épinard, tomate, quinoa, œuf 🥚 bio, graines de courge	
🌱 Linguine	14
coulis de piquillos et courgettes à la plancha	
🌱 Demi-tarte du boulanger	12
tomate-mozzarella, mesclun de salade	

VÉGÉTARIEN



FINIR EN DOUCEUR

Authentiques profiteroles	8.50
sauce chocolat	
Sablé aux fraises	8.50
mousseline au basilic	
Dame blanche	7.50
Banana-split	8.50
Fruits de saison melba	8.50
Nage de fruits , sorbet cassis	7.50
Le clafoutis tout simplement	6.50
Café douceur	7



DERRIÈRE LES FOURNEAUX

FABRICE

Il enfle sa veste de cuisine avec un seul
objectif, le partage. Sa cuisine associe
tradition et innovation privilégiant des
produits locaux et de qualité.

NOS FOURNISSEURS LOCAUX

LEMARCHAND

pour sa viande de bœuf filière normande

LE P'TIT PORT DU HAVRE

pour ses poissons

LA MAISON ARGENTAIN

pour ses fruits et légumes

LA FERME DUMESNIL

pour ses fromages

MENU ENFANT

- 13 -

avec boisson - servi jusqu'à 12 ans

(Sirop à l'eau ou Diabolo ou Soft ou Jus de fruit)

PLAT AU CHOIX :

Escalope de dinde ; Filet de dorade royale ;
Steak haché

GARNITURE AU CHOIX :

Linguine ; Frites ; Courgettes

DESSERT AU CHOIX :

½ clafoutis aux fruits de saison ;

Glace Oasis vanille et fruits exotiques ;

Yaourt