

LES ALLERGIES ET LEURS ALLERGÈNES



Gluten (blé, seigle, avoine, orge, épautre, kamut)



Crustacés et produits à base de crustacés



Œufs et produits à base d'œufs



Poissons et produits à base de poisson



Arachides et produits à base d'arachides



Soja et produits à base de soja



Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)



Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, macadamia)



Celeri et produits à base de ce légume



Moutarde et produits à base de moutarde



Graines de sésame



Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/Kg ou 10 mg/L exprimés en SO₂



Mollusques, sauce ou produits à base... ou contenant des mollusques et dérivés



Légumineuses telles le lupin, le pois, la fève, le soja, les haricots...

EN ENTRÉE OU A PARTAGER

Planche de charcuterie



Planche de fromages



Planche Mixte



Duo de terrines



(pâté au piment d'Espelette & terrine de campagne)

Crème fine de tomates



L'Œuf parfait en meurette



Saumon fumé



lentilles en salade, vinaigrette à la moutarde ancienne Martin Pouret

Velouté de potimarron



crème gourmande

Pâté en croûte



aux trompettes de la mort, jus au Porto

Ravioles aux essences de truffes



poireau, pommes de terre en salade

Œuf de poule



mayonnaise moutarde à l'ancienne et aux fines herbes

Mayonnaise



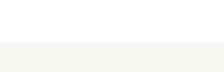
Vinaigrette



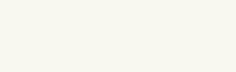
Vinaigrette Martin Pouret



Pain Baguette Adorine



Pain Lalos Grand Pochon



LES PLATS

Veau Marengo en cocotte



Joue de porc



confite au vin rouge et crème cassis

Saucisse brasse poêlée et son jus



Coquillettes au jambon truffé



et œuf au plat

Camembert rôti de la ferme Dumesnil



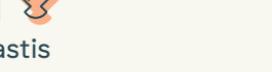
arrosé de gin et jambon Serrano

Belle entrecôte sauce au poivre



de Sichuan et Armagnac

Emincé d'onglet de bœuf 180 gr



à la plancha, façon «Brasserie Maison»

Marmite dieppoise du Ptit Port



à la crème d'Isigny, flambé au pastis

Coquilles St Jacques



à la crème d'Isigny, flambé au pastis

Burger Brasserie Maison



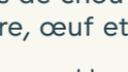
steak haché 150 gr, Cheddar, lard, oignons, pickles de chou rouge et roquette

Généreux steak 300gr



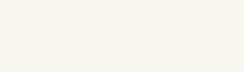
œuf à cheval

Râble de lapin



de la maison Pierre Guillaume, braisé au cidre, moutarde maison et crème d'Isigny

Tartare de boeuf Charolais 180g



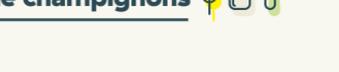
de la maison Pierre Guillaume, braisé au cidre, moutarde maison et crème d'Isigny

Salade Brasserie Maison



poulet croustillant aux épices Cajun, batavia, pickles de chou rouge, poireau, pomme de terre, œuf et Grana Padano

Fish & chips de lieu



sauce tartare

Chou-fleur rôti



sauce moutarde ancienne Martin Pouret

Blanquette de légumes



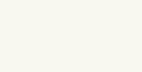
de saison

Gnocchis à la crème de champignons



Grana Padano

Coquillettes aux légumes de saison



GARNITURES

Écrasé de pommes de terre



Lentilles verte du Puy



Salade



Frites

Coquille



Légumes



LES DESSERTS

Tarte aux pommes normande de Sophie, crème fraîche d'Isigny



de la maison Pierre Guillaume, braisé au cidre, moutarde maison et crème d'Isigny

Les profiteroles de Fred



Mousse au chocolat, noisettes caramélisées



Clafoutis aux poires



Riz au lait de Normandie, caramel au beurre salé



Flan pâtissier, confiture de lait



Café gourmand



VERRES DE VIN

