

LES HORS D'ŒUVRE



. PETITE ASSIETTE DE CRUDITES	3.90€
. SALADE TOMATE VINAIGRETTE	3.00€
. ASSIETTE TERRE/MER : jambon de pays et saumon d'Ecosse*	6.80€
. ŒUFS MAYONNAISE MAISON	3.90€
. TERRINE DE CAMPAGNE MAISON	6.80€
. ASSIETTE DE SAUMON D'ECOSSE* FUME et sa crème ciboulette	6.80€
. ASSIETTE DE CHARCUTERIE	6.80€
. FILET DE HARENG POMME A L'HUILE	6.80€
. ASSIETTE GOURMANDE : terrine de foie gras, saumon d'Ecosse et magret fumé	10.50€
. SOUPE DE POISSON SA ROUILLE ET CROUTONS	5.50€
. TERRINE DE FOIE GRAS ET SES TOASTS	12.90€
. CARPACCIO DE ST JACQUES AU BASILIC	12.80€

****saumon fumé d'Ecosse WILLIAM & JAMES CARENTAN***

LES PRODUITS DE NOS COTES

. ASSIETTE DE CREVETTES ROSES MAYONNAISE MAISON	5.80€
. DUO DE BULOTS ET CREVETTES ROSES MAYONNAISE	7.80€
. ASSIETTE DE BULOTS MAYONNAISE	7.50€
. 6 HUITRES* DE ST VAAST N°3 et son vinaigre de cidre échalotes	9.60€
. 12 HUITRES* DE ST VAAST N°3 et son vinaigre de cidre échalotes	19.20€
. ASSIETTE DE LA MER : bulots, crevettes roses et huîtres* de ST VAAST	11.50€

****OSTREICULTEUR : YVAN DERNIS LESTRE BAIE DE ST VAAST LA HOUGE***

LES PLATS



. ANDOUILLETTE 5 A (Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique)	
Grillée sauce moutarde à l'ancienne	10.80€
. STEAK GRILLE	8.30€
. STEAK HACHE à la demande	8.50€
. STEAK HACHE à cheval (œuf sur le plat)	9.80€
. ENTRECOTE 200 GR. GRILLEE	16.80€
. JAMBON GRILLE ET SON ŒUF SUR LE PLAT	9.80€
. JAMBON GRILLE SAUCE AU CHOIX	9.80€
. BAVETTE D'ALOYAU GRILLEE	14.50€
. STEAK TARTARE non préparé (haché à la demande)	16.50€
. CARPACCIO DE BŒUF au basilic et copeaux de parmesan	10.80€

NOS HAMBURGERS

. HAMBURGER NORMAND (buns, crème fraîche d'Isigny, pommes, poêlées, Livarot AOP d'Isigny et steak haché à la demande)	13.80€
. LE CHOUFFE BURGER (buns, crème fraîche d'Isigny, moutarde à l'ancienne, Maroilles, oignons et tomate fris et steak haché à la demande)	13.80€

LES SAUCES AU CHOIX

CAMEMBERT – POIVRE – MARCHAND DE VIN – ROQUEFORT – BEURRE D'AIL	1.50€
MAYONNAISE – MOUTARDE A L'ANCIENNE	1.50€

POUR LES ENFANTS



MENU ENFANT – 10 ANS

8.80€

- **STEAK HACHE OU JAMBON BLANC FRITES MAISON**
- **+ 1 GLACE PARFUM AU CHOIX OU MOUSSE AU CHOCOLAT OU FROMAGE BLANC**
- **+ 1 BOISSON AU CHOIX SIROP A L'EAU OU DIABOLO SIROP AU CHOIX**

HAMBURGER ENFANT CONSEILLE à partir de 10 ans

8.80€

- **BURGER KID : fromage à tartiner, ketchup et steak haché à la demande frites maison**

LES SALADES

- **LA VEGETARIENNE : asperges, p. de terre, maïs, tomates, betterave, salade** **6.50€**
- **LA LARDON : lardons, p.de terre, tomate, salade, croutons** **8.50€**
- **LA CONTOIR : lardons, andouille de Vire, camembert, pomme, tomate,**
Salade et croutons **9.50€**
- **LA NORDIQUE : saumon d'Ecosse fumé, p.de terre, asperges, tomate, salade,**
Crème ciboulette et toast **9.50€**
- **LA GESIER : gésiers de volaille à la crème, p.de terre, magret fumé, tomate,**
Salade et croutons **9.50€**
- **LE PERIGOURDINE : gésiers de volaille à la crème, p.de terre, foie gras, magret**
Fumé, tomate, salade et croutons **10.80€**
- **LA CALANDOS : lardons, p.de terre, tomate, pomme, salade et toast au**
Camembert **9.50€**
- **LA CHEVRE : lardons, p.de terre, tomate, salade et toast au fromage de**
Chèvre chaud **9.50€**



LE SNACK

. OMELETTE NATURE	6.80€
. OMELETTE AU LARD OU CHAMPIGNONS OU FROMAGE	7.20€
. OMELETTE COMPLETE lard, champignons et fromage	7.80€
. CROQ' MONSIEUR	6.30€
. CROQ' MADAME	6.80€
. CROQ' MONSIEUR CAMEMBERT	6.80€
. CROQ' MADAME CAMEMBERT	7.20€
. CROQ' MONSIEUR SAUMON CHEVRE	7.50€
. CROQ' MADAME SAUMON CHEVRE	7.90€

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française et tous nos plats sont garnis de frites maison, de salade ou de légumes du jour

LES MENUS

TOUS LES MIDIS NOUS VOUS PROPOSONS SUR ARDOISE UNE SUGGESTION à 13.80€ TTC

Se composant de 2 entrées du jour au choix, 2 plats au choix et de fromage ou desserts maison

Le plat du jour **8.50€**

La formule au choix dans la suggestion à 13.50€ **11.00€**

TOUS LES SOIRS NOUS VOUS PROPOSONS SUR ARDOISE UNE SUGGESTION à 23.80€ TTC

Se composant de 2 entrées au choix, 2 plats au choix et de fromage ou desserts maison

Le plat du jour **14.50€**

La formule au choix dans la suggestion à 23.80€ **18.50€**



ET POUR FINIR

. ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS :	5.50€
Camembert au lait cru d'Isigny, Livarot AOP d'Isigny et Pont l'Evêque AOP d'Isigny	
. MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON	3.90€
. ILE FLOTTANTE	3.90€
. PATISSERIE DU JOUR MAISON DE LA SUGGESTION 13.50€	3.90€
. FONDANT AU CHOCOLAT ET SA GLACE VANILLE	5.80€
. CREME BRULEE MAISON	6.50€
. CAFE OU THE GOURMAND :	7.00€
5 petits desserts maison autour d'une boisson chaude	
. FROMAGE BLANC vanille ou confiture de fraise	3.90€

LES PARFUMS DE GLACE ET SORBET 2.10 € LA BOULE

. CHOCOLAT NOIR	. CHOCOLAT AU LAIT	. CHOCOLAT BLANC
. VANILLE DE MADAGASCAR	. PRALINE	. CAMEL
. CAMEL FLEUR DE SEL	. CAFE	. FRAISE
. PISTACHE	. MENTHE CHOCOLAT	. NOIX DE COCO
. RHUM RAISIN	. NOUGAT DE MONTELIMAR	. FRAMBOISE
. POIRE	. CASSIS	. CITRON JAUNE
. POMME AU CIDRE	. PASSION	. CITRON VERT



LA CARTE DES VINS

	12 cl.	75cl.
<u>LES VINS BLANCS :</u>		
UBY blanc côtes de Gascogne N° 3	3.20€	21.70€
UBY blanc gros et petit MANSENG N°4	3.50€	23.50€
Sancerre les GRAVELIERES	6.50€	37.50€
ANJOU Château de la ROULERIE	*****	19.50€
Mâcon village les ESCUDETTE	*****	26.50€
Chablis domaine LOUIS MOREAU	6.50€	37.50€
Coteaux du LAYON domaine Terre brune	4.00€	28.50€
Pouilly FUISSÉ les vieux murs	6.50€	37.50€
MENETOU SALON	4.00€	28.50€
Alsace Pinot GRIS WOLFBERGER	3.50€	23.50€
<u>LES VINS ROSES :</u>		
Rosé de Provence les Bastides STE Marie	3.20€	24.00€
Rosé de Loire château du Fresnes	*****	24.00€
Cabernet d'Anjou terre brune	3.20€	21.70€
Sancerre domaine Martin	*****	37.50€
<u>LES VINS ROUGES :</u>		
St Nicolas les JAVEAUX	4.00€	26.00€
Côtes du Rhône village domaine MARTIN	3.20€	21.70€
Vacqueyras château les hautes RIBES	4.50€	33.90€
Alsace Pinot noir WOLFBERGER	*****	26.00€
BROUILLY château de la CHAIZE	4.00€	23.50€
MADIRAN MAESTRIA	4.50€	26.50€
ANJOU château de la ROULERIE	*****	19.50€



LA GAMME DES BORDEAUX F.JANOUeix

BORDEAUX ROSE CLAIRET	23.80€
BORDEAUX ROUGE CADET D'ARTHUS	19.80€
<u>BORDEAUX SUPERIEUR :</u>	
. Château TRINCAUD 37.50 cl.	13.30€
. Château TRINCAUD 75 cl.	22.50€
<u>MONTAGNE ST EMILION :</u>	
. Château petit Clos du ROY 75 cl.	39.50€
. Château la croix la BASTIENNE 37.50 cl.	20.50€
. Château la croix la BASTIENNE 75 cl.	36.80€
<u>LALANDE DE POMEROL :</u>	
. Château des Tourelles 75 cl.	37.50€
<u>FRONSAC :</u>	
. Château du TERTRE 75 cl.	35.50€
<u>GRAVES :</u>	
. Pessac Léognan MAYNE LAFONT 75 cl.	39.50€
<u>LE CHAMPAGNE :</u>	
LOUIS CONSTANT BRUT 75 cl.	35.00€
LOUIS CONSTANT BRUT la coupe	6.50€
<u>LES VINS AU PICHET vin du pays d'OC :</u>	
1/4 rouge ou rosé	6.00€
1/2 rouge ou rosé	8.00€

LES CONSOMMATIONS



LES BOISSONS CHAUDES :

. Café	1.50€
. Café allongé	1.60€
. Chocolat maison	2.50€
. Thé nature ou aromatisé	2.60€
. Chocolat viennois	2.80€
. Cappuccino	3.50€
. Irish coffee	7.80€
. Vin chaud (en hiver)	3.80€
. Café calva ou cognac 2cl.	3.80€

LES BOISSONS NON ALCOOLISEES :

. Jus de fruits :	2.80€
Orange, pomme, ananas, tomate, pamplemousse, abricot	
. Soda :	2.80€
Coca cola, Orangina, Perrier, Schweppes tonic	
Ou agrume	
. Diabolo	2.50€
. Sirop à l'eau	2.00€

LES APERITIFS :

. Martini blanc ou rouge 7 cl.	2.80€
. Muscat ou PORTO rouge 7 cl.	2.80€
. Anis RICARD ou PASTIS 2 cl.	2.80€
. Américano maison	6.50€
. Petit Jésus ou rosé pamplemousse	2.80€
. Coupe de champagne	6.50€
. Suze ou Salers	2.50€
. Martini gin	6.80€
. KIR au vin blanc	2.50€
. KIR royal	6.80€
. KIR normand	3.00€

CREME POUR LES KIR :

Cassis, mûre, pamplemousse, framboise, abricot, pêche, fraise ou violette

LES BIERES PRESSIONS :

. 1664	2.80€
. GRIMBERGEN (belge)	3.60€
. CHOUFFE blonde (belge)	3.60€
. Bière du moment	3.60€
. Bière sirop (1664)	2.90€
. Monaco ou tango panaché	2.90€

. Panaché (1664)	2.90€
. Embuscade	
(Cassis, vin blanc, calvados et bière 1664)	3.50€
. PINTÉ 1664	5.60€
. PINTÉ CHOUFFE, GRIM, bière du moment	7.20€
. PINTÉ SIROP (1664)	5.80€

LES BIERES BOUTEILLE :

. VEDETT BLANCHE	3.50€
. DUVEL	3.80€
. MAREDSOUS BRUNE	3.50€
. MAREDSOUS TRIPLE	3.80€
. LIEFMANS fruits rouges	3.50€
. DESPERADOS	3.80€
. GUINNESS	3.80€

LES ALCOOLS 4 cl. :

. ABSOLUT VODKA	5.50€
. TEQUILA JOSE CUERVO	6.50€
. GIN BOMBAY ou GORDONS	6.50€
. RHUM blanc 3 rivières	5.50€
. RHUM blanc HAVANA CLUB	4.50€
. WHISKY CLAN 4 cl.	4.50€
. BABY CLAN 2 cl.	3.00€
Supplément soda ou jus de fruits	0.50€

AUTOUR DE LA POMME MAISON HEROUT

. CALVADOS AOC 10 ans 4 cl.	6.80€
. POMMEAU de la ferme 7 cl.	3.20€
. Cidre brut 75 cl.	8.50€

DIGESTIFS ET QUELQUES COCKTAILS

. Crème de whisky BAILEY'S	6.50€
. GET 27 ou GET 31	6.50€
. Cognac ou Armagnac	7.50€
. Rhum ambré	6.00€
. Cointreau ou Grand MARNIER	6.50€
. VGP Vodka GET 27 et Perrier	7.50€
. Russe blanc : Vodka, BAILEY'S, lait,	7.50€
. Le 58 GET 27 et GET 31	6.50€
. Mojito (en été) : Rhum, menthe, citron	6.80€
. GFP : Gin, fraise, pamplemousse	6.80€

NOS WHISKIES

LES SCOTCH (ECOSSAIS) 4 cl.

ABERLOUR – SPEYSIDE	7.50€
GLENFIDDISH - SPEYSIDE	6.80€
GLENLIVET – SPEYSIDE	9.50€
LONGMORN – SPEYSIDE	8.50€
STRATHISLA – SPEYSIDE	6.80€
GLENMORANGIE – HIGHLAND	6.50€
OBAN – HIGHLAND	7.50€
ARDBERG – ISLAY	7.50€
LAGAVULIN – ISLAY	8.50€
CHIVAS 18 ANS – BLENDED WHISKY	9.60€
CHIVAS ROYAL SALUTE – BLENDED WHISKY	19.50€

LES IRISHS 4 cl.

JAMESON	6.50€
TULLAMORE	6.80€
MIDELTON	22.50€

LES AUTRES ET BOURBONS 4 cl.

NIKKA – JAPONAIS	8.40€
ARMORIK – BRETON	6.50€
JACK DANIELS – AMERICAIN	7.50€
JACK DANIELS GENTLEMAN – AMERICAIN	7.50€
FOUR ROSES – BOURBON AMERICAIN	7.50€
WOODFORD RESERVE – AMERICAIN	7.50€

