

## **LES HORS D'ŒUVRE**



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

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

## **LES PRODUITS DE NOS COTES**

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

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

## **LES PLATS**



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

## **NOS HAMBURGERS**

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

## **LES SAUCES AU CHOIX**

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

## **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**

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

*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**

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

## **LES PARFUMS DE GLACE ET SORBET 2.10 € LA BOULE**

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



## LA CARTE DES VINS

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



## **LA GAMME DES BORDEAUX F.JANOUeix**

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

## 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.**

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

## **LES IRISHS 4 cl.**

<b>JAMESON</b>	<b>6.50€</b>
<b>TULLAMORE</b>	<b>6.80€</b>
<b>MIDELTON</b>	<b>22.50€</b>

## **LES AUTRES ET BOURBONS 4 cl.**

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

