

NOS PRODUCTEURS LOCAUX

**William & James : Artisan fumeur Carentan
Saumon fumé d'Ecosse**

**Yvan Dernis : Ostréiculteur Aumeville Lestre
Huîtres n° 3 de Saint Vaast**

**La Fontaine des saveurs : boulangerie Saint Hilaire Petitville
Pain et buns burger**

**Lily Patiss : pâtisserie et macarons Baupte
Les sucrés salés de Lily
(pour les repas groupe ou anniversaire)**













**Coopérative d'Isigny Ste Mère : Isigny Sur Mer
Fromage, beurre**

**Ferme de la haute folie
Crème crue et fromage blanc**


**Cidrerie Hérout : Marie Agnès Hérout
Cidre, calvados, pommeau et vinaigre de cidre**

**Toutes nos viandes, poissons et crustacés sont frais
Nos viandes bovines sont françaises.
Nos steaks hachés sont fabriqués à la demande cuits à votre convenance.**














LES HORS D'ŒUVRE

 Petite assiette de crudités	4,00 €
 Salade de tomate vinaigrette	3,00 €
 Assiette terre/mer : Jambon de pays et saumon fumé d'Ecosse	8,50 €
 Œufs mayonnaise maison	6,50 €
 Assiette de jambon de pays	6,80 €
 Assiette de saumon fumé d'Ecosse et sa crème ciboulette	9,80 €
 Assiette de charcuterie	7,20 €
 Filet de hareng pomme à l'huile	7,20 €
 Assiette gourmande : terrine de foie gras, saumon fumé d'Ecosse et magret fumé	12,50 €
 Soupe de poisson à la crème de Normandie sa rouille et ses croutons	7,20€
 Terrine de foie gras et ses toasts	14,50 €
 Entrée du jour menu à 15,50 €	5,20 €






LES PRODUITS DE NOS COTES

 Assiette de crevettes roses mayonnaise maison	6,50 €
 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 huitres de St Vaast	12,50 €
 6 huitres n° 3 de St Vaast gratinées au camembert	13,50 €

LES PLATS

 Andouillette 5 A (Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique) Grillée sauce moutarde à l'ancienne	13,80 €
 Steak grillé	9,50 €
 Steak haché à la demande	9,80 €
 Steak haché à cheval (œuf sur le plat)	10,80 €
 Entrecôte 200gr grillée	17,50 €
 Jambon grillé et son œuf sur le plat	9,80 €
 Jambon grillé	9,50 €
 Faux-filet grillé	15,50 €
 Steak tartare non préparé (haché à la demande)	16,50 €
 Tripes à la mode de Caen pommes vapeur ou frites maison	14,50 €
 Fish & chips « le vrai » Sauce maison aux choix : mayonnaise, tartare ou crème ciboulette	15,50 €
 Dos de cabillaud rôti au beurre blanc et ses légumes	16,50 €
 Plat du jour menu à 15,50€	9,50 €





NOS HAMBURGERS

 Hamburger normand buns, crème fraîche d'Isigny, pommes poêlées, Livarot AOP d'Isigny et steak haché à la demande	15,80 €
 Le Chouffe burger buns, crème fraîche d'Isigny, moutarde à l'ancienne, Maroilles, oignons et tomate frits et steak haché à la demande	15,80 €
 William's burger buns, crème ciboulette, saumon fumé d'Ecosse et crudités	15,80 €
 Le Boubou burger Buns, omelette, crème, tomate, oignons, fromage au choix	15,80 €
 Le burger du 75ème Buns, salade, tomate, cornichons, bacon grillé, cheddar, oignons frits et steak haché à la demande	15,80 €









Supplement sauces au choix

Camembert – poivre – marchand de vin – roquefort – beurre d'ail	2,00 €
Mayonnaise – moutarde à l'ancienne – tartare – crème ciboulette	2,00 €










POUR LES ENFANTS

-  **Menu enfant – 10 ans** **9,00 €**
Steak haché ou jambon blanc frites maison ou légumes
+ 1 glace parfum au choix ou mousse au chocolat ou fromage blanc
+ 1 boisson au choix sirop à l'eau ou diabolo sirop au choix
-  **Hamburger enfant conseillé à partir de 10 ans** **10,50 €**
Burger Kid : fromage à tartiner, ketchup et steak haché à la demande frites maison
-  **Mini Fish & chips ketchup ou mayonnaise** **9,50 €**
-  **Petit jambon grillé frites maison** **9,50 €**









LES SALADES

-  **La végétarienne** **8,50 €**
asperges, p. de terre, maïs, tomates, betterave et salades
-  **La lardon** **10,20 €**
lardons, p. de terre, tomates et salade croutons
-  **La contoir** **11,50 €**
lardons, andouille de Vire, camembert, pomme, tomate, salade et croutons
-  **La nordique** **14,50 €**
saumon d'Ecosse fumé, p. de terre, asperges, tomate, salade, crème ciboulette et toast
-  **La gésier** **11,50 €**
gésiers de volaille à la crème, p. de terre, magret fumé, tomate, salade et croutons
-  **La périgourdine** **14,50 €**
gésiers de volaille à la crème, p. de terre, foie gras, magret fumé, tomate, salade et croutons
-  **La calandos** **11,50 €**
lardons, p. de terre, tomate, pomme, salade et toast au camembert
-  **La chèvre** **11,50 €**
lardons, p. de terre, tomate, salade et toast au fromage de chèvre chaud

LE SNACK

 Omelette nature	7,20 €
 Omelette au lard ou champignons ou fromage	7,80 €
 Omelette complete lard, champignons et fromage	9,50 €
 Croq'Monsieur	8,20 €
 Croq'Madame	8,60 €
 Croq'Monsieur camembert	8,80 €
 Croq'Madame camembert	9,50 €
 Croq'Monsieur saumon chèvre	9,80 €
 Croq'Madame saumon chèvre	10,50 €

ET POUR FINIR

 Assiette de fromages normands Camembert au lait cru d'Isigny, Livarot AOP d'Isigny et Pont l'Evêque AOP d'Isigny	5,50 €
 Mousse au chocolat	5,80 €
 Ile flottante	5,80 €
 Pâtisserie du jour maison de la suggestion 15,50€	5,80 €
 Fondant au chocolat et sa glace vanille	6,80 €
 Crème brûlée maison	6,80 €
 Café ou thé gourmand 5 petits desserts maison autour d'une boisson chaude	9,50 €
 Fromage blanc de la ferme de la haute folie vanille ou coulis de fruits rouges	4,50 €

GLACE ET SORBET

2,50€ LA BOULE

- **Chocolat noir**
- **Vanille de Madagascar**
- **Caramel fleur de sel**
- **Pistache**
- **Rhum raisin**
- **Poire**
- **Passion**
- **Chocolat blanc**
- **Praliné**
- **Café**
- **Menthe chocolat**
- **Nougat de Montélimar**
- **Cassis**
- **Caramel**
- **Fraise**
- **Noix de coco**
- **Framboise**
- **Citron jaune**
- **Citron vert**

- + **Coupe de glace 2 boules parfum au choix** 4,80 €
- + **Supplément crème fouettée** 1,00 €

COUPE DE GLACE

- + **Dame blanche** 6,50 €
Vanille, sauce chocolat et crème fouettée
- + **Café ou chocolat liégeois** 6,50 €
Café ou chocolat, sauce café ou chocolat et crème fouettée
- + **After Eight** 6,50 €
Menthe chocolat, sauce chocolat et crème fouettée
- + **Pêche Melba** 7,00 €
Vanille, coulis fruits rouges, pêche et crème fouettée
- + **Fraise Melba : En saison des fraises** 7,50 €
Vanille, coulis de fruits rouges, fraises et crème fouettée
- + **Poire belle Hélène** 7,00 €
Vanille, sauce chocolat, poires et crème fouettée
- + **Coupe colonel** 7,50 €
Sorbet citron, Vodka (2cl) et crème fouettée

SUGGESTION DU CONTOIR - 27,80 €

Entrées au choix

 **Assiette gourmande**
Terrine de foie gras, saumon fumé d'Ecosse et magret fumé

Ou

 **Soupe de poisson**
A la crème de Normandie, sa rouille et ses croutons

Ou

 **Assiette de la mer**
Bulots, crevettes roses et huitres n° 3 de St Vaast

Plat au choix

 **Dos de cabillaud rôti** au beurre blanc et ses légumes

Ou

 **Faux-filet grillé frites maison/salade**
Sauce au choix : poivre, camembert, marchand de vin, roquefort, beurre d'ail

Et pour finir

 **Assiette de fromages normands**

Et

 **Café ou thé gourmand**
1 boisson chaude autour de 5 petits desserts maison

Ou

 **Crème brûlée du chef**

Ou

 **Coupe de glace**

Formule au choix dans la suggestion 20,50 €
Entrée + plat ou Plat + dessert