

## Hors d'oeuvre

1. Filet de hareng pomme à l'huile	6€80
2. Croustillant de camembert à l'andouille sur lit de salade	9€50
3. Assiette de jambon de pays	7€00
4. Petite planche de charcuterie	9€50
5. Ardoise de saumon fumé d'Ecosse	12€00
6. Oeufs durs mayonnaise	6€80
7. Œuf cocotte du moment	6€80

## Les produits de la mer



8. Soupe de poisson à la crème d'Isigny	8€00
9. Crevettes roses mayonnaise	8€00
10. Bulots mayonnaise	8€00
11. Duo de bulots et crevettes roses mayonnaise	8€00
12. 6 huîtres n°3 d'Isigny	9€60
13. 6 huîtres n°3 d'Isigny gratinées au camembert	12€80
14. Assiette de la mer bulots, crevettes roses et huîtres n°3 d'Isigny	14€80

## Planches à partager ou pas

15. Mixte (Charcuterie, fromages)	15€50
16. La mer (bulots, crevettes roses et saumon fumé)	15€50
17. à partager (Charcuterie, camembert chaud et frites)	15€50

## Enfants



18. Burger kid (buns, cheddar, ketchup et steak haché)	11€50
19. Nuggets de poisson	11€50
20. Petit jambon grillé	7€80
21. Petite omelette	7€80
22. Jambon blanc	6€80

## Menu Enfant

(-10ans)

10€80

Petite omelette ou jambon blanc + frites maison

\*\*\*

2 boules de glace parfum au choix  
vanille, chocolat, fraise

\*\*\*

Boissons au choix: sirop à l'eau ou diabolo  
(fraise, grenadine, menthe)

## Suggestion du comptoir

33€80

### ENTRÉE AU CHOIX À LA CARTE :

(hors d'œuvre, produits de la mer)

\*\*\*

### PLAT AU CHOIX À LA CARTE :

(viandes, poisson, hamburger)

\*\*\*

### DESSERT AU CHOIX À LA CARTE :

(dessert, coupes 3 boules, fromage)

## Menu du midi

(uniquement le midi du Lundi au Vendredi)

Formule au choix 16.80  
(Entrée + plat ou plat + dessert)

18€90

### ENTRÉE AU CHOIX :

Filet de hareng pomme à l'huile

ou

Œuf cocotte du moment

\*\*\*

### PLAT AU CHOIX :

Plat du jour (12€00)

ou

Steak grillé sauce au choix :

poivre, camembert, roquefort  
(sauce en supplément à la carte)

\*\*\*

### DESSERT AU CHOIX :

Mousse au chocolat

ou

Île flottante

ou

Trio gourmand

## Viandes

Végétarien

23. Steak grillé (Bavette flanchée)	12€00
24. Steak haché (suppl. 1,20 € œuf sur le plat)	11€50
25. Entrecôte grillée sur la planche	22€80
26. Jambon grillé (suppl. 1,20 € œuf sur le plat)	10€50
27. Steak tartare	17€50
28. Andouillette 5A grillée (Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique)	16€80
29. Carpaccio de bœuf au basilic	14€50

## Suppléments sauces maison au choix

30. Camembert, poivre, roquefort, moutarde à l'ancienne (Sauce chaude) Mayonnaise, tartare, ciboulette (Sauce froide)	2€15
--	------

## Poissons



31. Le Fish&Chips	17€50
32. Dos de cabillaud au beurre blanc	20€50
33. Brochette de poisson (selon arrivage)	17€50

## Hamburgers



34. Normand (Buns, crème, pommes, Livarot et steak haché)	18€50
35. Atomik (Buns, crème, Tomme, oignons, tomates, chorizo, steak haché)	18€50
36. Le boubou (Buns, crème, oignons, tomate, camembert, omelette)	16€80
37. Le 75° (Buns, crème, oignons, tomate, cheddar, bacon, cornichons, steak haché)	18€50

## Salades

38. La Contoir (salade verte, pommes de terre, tomate, andouille, lardons, pomme, toast camembert)	15€80
39. La Williams (salade verte, pommes de terre, tomates, asperges, saumon fumé d'Ecosse, toasts et crème ciboulette)	15€80
40. La Charly (salade verte, pommes de terre, tomates, comté œuf poché, lardons)	15€80
41. La Chèvre (salade verte, pommes de terre, tomates, lardons, toast au chèvre chaud)	15€80

## Snack

42. Omelette nature	9€00
43. Omelette garnie au lard ou chorizo ou champignons* ou fromage*	10€50
44. Omelette complète lard, champignons et fromage	11€50
45. Croq' Monsieur	10€20
46. Croq' Monsieur camembert	10€80
47. Croq' Monsieur saumon chèvre	12€80
Suppl. oeuf sur le plat (Croq' Madame)	1€20

## Apéritif

Kir vin blanc *	4€00
Kir pétillant *	5€00
Kir normand *(cidre)	5€00
Anis 2cl	3€50
Pommeau 7cl Maison Hérout	7€00
Martini blanc ou rouge 7cl	5€00
Suze	4€00
Américano	8€50
Rosé pamplemousse	4€00
Apérol Spritz	5€80

\*cassis, mûre, pêche, pamplemousse, framboise, fraise, violette

## Bières pression 25 cl

Chouffe blonde	4€20
Chouffe IPA	4€20
Bière du moment	4€20
Grimbergen	4€20
1664	3€50
Monaco	3€20
Bière sirop	8€60
Panaché	3€20
Embuscade	5€30

## Bières bouteilles

### Bière de Ste mère

Vikland 6° (fumée)	3€90
Liberty road 6° (noisette)	3€90
La Ste mère 5,5° (blonde)	3€90
Mes souliers sont rouges 8,5° (hibiscus)	3€90

### Autres

Paix dieu 10°	6€80
Desperados 5,9°	5€50
Triple Karmielit 8,4°	5€60
Liefman rouge 3,8°	3€90
Duvel 8,5°	5€80
Duvel 6,66°	5€80

## Soft

Sirop à l'eau	2€00
Diabolo	3€00
Coca-Cola original / zéro	3€80
Orangina	3€80
Schweppes tonic / agrumes	3€80
Jus de fruit (orange, ananas, abricot, multi fruits, pamplemousse, tomate)	3€20
Ice tea	3€80
Perrier 50cl / 1L	3€00/5€00
Vittel 50 cl / 1L	2€70/5€90

## Desserts

48. Mousse au chocolat	5€80
49. Île flottante	5€80
50. Brioche perdue et sa glace	5€80
51. Tarte Tatin et sa crème fouettée	7€80
52. Crème brûlée	7€80
53. Fondant au chocolat	6€80
54. Trio gourmand	5€80
55. Café ou thé gourmand	9€50

## Coupes 3 boules

56. Dame blanche (glace vanille, sauce chocolat et crème fouettée)	6€80
57. Café liégeois (glace café, sauce café et crème fouettée)	6€80
58. Chocolat liégeois (glace chocolat, sauce chocolat et crème fouettée)	6€80
59. After-Eight (glace menthe, sauce chocolat et crème fouettée)	6€80
60. Fraise melba en saison (glace vanille, fraises, coulis fruits rouges et crème fouettée)	8€80
61. Coupe Colonel (sorbet citron, vodka 2cl. et crème fouettée)	8€80
62. Coupe Normande (sorbet pomme, calvados 2cl et crème fouettée)	8€80
63. Coupe fruits rouges (sorbet cassis, sorbet framboise, sorbet fraise crème cassis 2cl et crème fouettée)	8€80

## Glace et sorbet

Produits artisanales : (64) 2€50 la boule

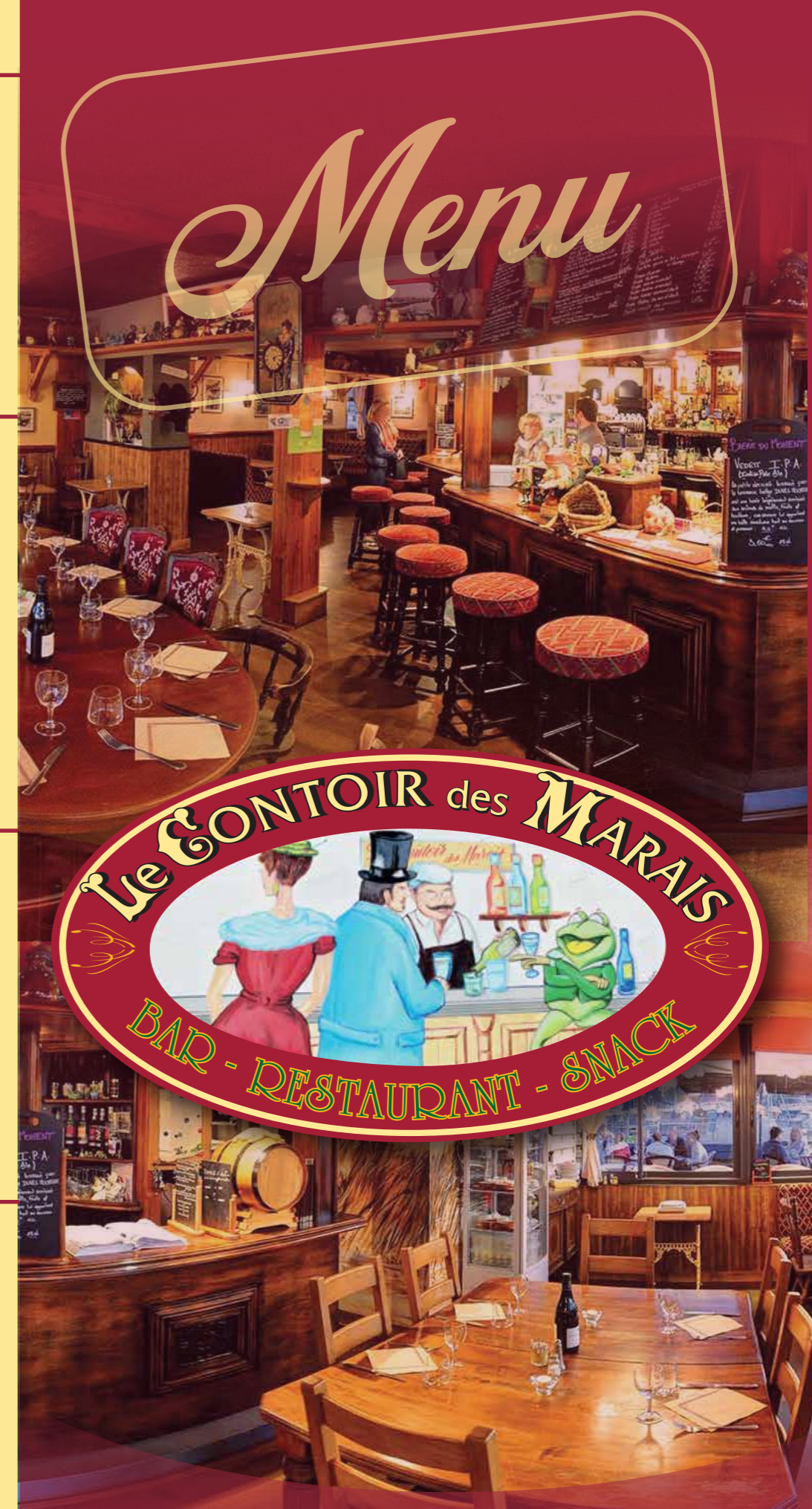
Chocolat	Café	Cassis
Vanille	Menthe	Framboise
Caramel beurre salé	Passion	Fraise
Pistache	Citron	
Rhum raisin	Pomme	
supplément crème fouettée 1€		
Coupe 2 boules		4€50
Coupe 3 boules		5€50

## Fromages

63. Assiette de fromages normands+salade	7€50
--	------

### Nos partenaires :

Isigny Ste mère pour la crème et les fromages  
 William & James pour le saumon fumé d'Ecosse  
 Lisa Charenton pour les Huîtres d'Isigny  
 Maison Hérout pour le cidre, le calvados et le pommeau  
 Biscuiterie de Ste mère pour les gâteaux secs  
 Brasserie de Ste mère pour les bières bouteilles de Ste mère  
 Brasserie à chouffe pour les bières pression chouffe



Tous nos plats et nos frites sont faits maison, nos viandes de boeuf sont françaises. Nos glaces sont artisanales.