



RESTAURANT

DU LUNDI AU VENDREDI

12h à 14h30 | 19h à 22h30

FORMULE

Entrée + plat **ou** plat + dessert

24 €

Entrée + plat + dessert

30 €

Pour commencer *Starters* 9 €

Assiette de saumon fumé Norvégien,
blinis maison et sa crème d'aneth

*Smoked Norwegian salmon,
homemade blinis with dill cream*

Œuf bio poché et son trio de lentilles,
émulsion au chorizo

*Organic poached egg with a trio of lentils
in a chorizo cream*

Salade de chèvre chaud,
pomme granny smith et ses baies

*Warmed goat's cheese salad with
granny smith apples and mixed berries*

Ceviche de poissons au lait
de coco et algues marines

*Fresh seasonal ceviche with
coconut milk and seaweeds*

Ravioles de crevettes
dans son bouillon de crustacés

Prawn ravioli in a shellfish broth

MERCI À NOS PARTENAIRES :

Le Coq Saint Honoré pour ses volailles

La Maison Michel Cluizel pour son chocolat

La Boulangerie Martin Yannick pour son bon pain

La Maison Laurance pour ses légumes bio
et de production locale

Pour suivre *Main courses* 17 €

Filet de bar, sauce vierge

Pan fried seabass in a tomato and citrus dressing

Poulet fermier rôti du Maine

Roasted Maine chicken farmer

Pièce du boucher, beurre maître d'hôtel

Grill butcher's cut steak with herbs butter

Pavé de saumon mariné aux baies roses

Grill salmon steak in a pink peppercorns sauce

Plat du marché

Market main course

- Garnitures au choix : écrasé de pommes de
terre, pûlée de légumes, haricots verts,
riz pilaf ou pommes frites

*- Choice of garnish : crushed potatoes, seasonal
sautéed vegetables, green beans, pilaf rice or
french fried potatoes*

Pour terminer *Desserts* 9 €

Assortiment de desserts maison

Selection of homemade desserts

Tarte Tatin de la maison, crème fraîche d'Isigny

Homemade Tatin tart, Isigny whipped cream

Profiteroles, glace vanille et chocolat fondu
de la Maison Cluizel

*Chocolate profiteroles served
with vanilla ice-cream*

Salade de fruits de saison

Seasonal fruits salad

Café ou thé gourmand

Gourmet coffee or tea

Glace ou sorbet : vanille, chocolat, café,
framboise, fraise, coco, citron

*Ice cream or sorbet: vanilla, chocolate, coffee,
raspberry, strawberry, coconut, lemon*

Prix nets, taxes et service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - *Alcohol abuse is dangerous for health*

Nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes, leur liste est à demander au maître d'hôtel

Our products are likely to contain allergens, their list is to be asked to our waiter



RESTAURANT

TOUS LES JOURS
DE 12H À 23H
EVERY DAY
FROM 12AM TO 11PM

Menu du jour

20.50 €

DE 12H À 14H30

Menu valable du lundi au samedi

This menu is available from Monday to Saturday

Un plat de la sélection, un dessert
et une boisson sans alcool (hors jus frais)
ou un verre de vin du mois ou une bière 25 cl

*A main course, a dessert and a soft drink
(excluding squeezed juices)
or a glass of wine or a beer 25 cl*

Une Boisson au choix*
*One drink at choice**

+

Le Plat du jour
The daily special

+

Café Gourmand
*A "Café Gourmand"
(a mixed of mini-pastry served with your coffee)*

*boisson sans alcool (hors jus frais)
ou un verre de vin du mois
ou une bière 25 cl Heineken

**a non-alcoholic drink (except fresh juice)
or a glass of the wine of the month
or a 25cl Heineken beer*

Sur le pouce...

Assiette de saumon fumé servie avec toasts 19 €
Smoked salmon served with toasts

Assiette de charcuterie et fromage 12 €
Assortments of cold meats and cheese selection

Soupe de saison 9 €
Seasonal soup

Nos plats...

Salade Caesar au poulet ou saumon 15 €
(salade, tomates, poulet grillé ou saumon, croûtons)
Chicken or Salmon Caesar salad (salad, tomatoes, grilled chicken or salmon, bacon bits, croutons)

Club poulet, chips (poulet grillé, tomate, bacon, salade, œuf, mayonnaise) 15 €
Chicken club sandwich with crisps (grilled chicken, tomato, bacon, salad, egg, mayonnaise)

Filet de volaille aux champignons, garniture du jour 16 €
Chicken fillet, mushroom sauce, garnish of the day

Filet de cabillaud, poêlée de légumes de saison 16 €
Cod fillet, seasonal légumes poêlée

Plat du jour (voir semainier) 16 €
Suggestion of the day

Gourmandises...

Fromage blanc, coulis de fruits rouges 5 €
Light cottage cheese with red fruit coulis

Mi-cuit au chocolat, glace vanille 9 €
Half cook chocolate cake served with vanilla ice cream

Salade de fruits 5 €
Fresh fruit salad

Dessert du jour 9 €
Dessert Suggestion

Glace ou sorbet : vanille, chocolat, café, framboise, fraise, coco, citron 3 € la boule
Ice cream or sorbet : vanilla, chocolate, coffee, raspberry, strawberry, coconut, lemon

Prix nets, taxes et service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - *Alcohol abuse is dangerous for health*

Nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes, leur liste est à demander au maître d'hôtel

Our products are likely to contain allergens, their list is to be asked to our waiter