

## Chaque plat est fait maison à partir de produits bruts

Par souci de fraîcheur les stocks sont limités  
et nous pouvons être amené à manquer,  
nous vous remercions de votre compréhension

*Every dishes are home-made with selected products*

*As we care about freshness stocks are limited, we could be missing choices,  
we thank you for your understanding*

## Pour les enfants

Chaque enfant étant différent nous pouvons aménager nos menus,  
n'hésitez pas à nous soumettre votre demande,  
le prix sera déterminé en fonction de votre sélection

### Les Softs

|   |       |
|---|-------|
| Evian ou San Pellegrino 100 cl                                  | 5,00€ |
| Jus de Pomme Bio de la Ferme de la Sapinière à Omaha Beach 20cl | 5,00€ |
| Jus de Poire Bio de la Ferme de la Sapinière à Omaha Beach 20cl | 5,00€ |
| Jus de Fruits Alain Milliat à Valence 33 cl                     | 6,50€ |
| Cocktail de Fruits Alain Milliat 25 cl                          | 7,50€ |
| Orangina 25 cl  | 4,00€ |
| Coca Cola ou Coca Zéro 33 cl                                    | 4,50€ |
| Schweppes Tonic 25 cl   | 4,00€ |
| Schweppes Agrumes 25 cl   | 4,00€ |
| Limonade 33 cl  | 4,50€ |

### Le Cidre

#### Demi-sec de la Ferme de la Sapinière

|                    |        |
|--------------------|--------|
| Bouteille de 33 cl | 6,50€  |
| Bouteille de 75 cl | 16,00€ |

## Le Menu d'Artagnan

Entrée - Plat - Dessert

*Starter - Main course - Desert*

36€

### **Mise en Bouche**

#### Entrée - Starter

6 Huîtres n°3 d'Asnelles-Meuvaïnes

*6 local raw Oysters*

ou - or

Velouté de Courge / crème fouettée de Cajou

Huile d'herbe à l'ail

*Squash Velouté / Cashew whipped cream / garlic & herb oil*

ou - or

Retour de Pêche / Fondue de Poireaux / Beurre Blanc

*Fish fillet / Leek fondue / Beurre blanc sauce*

#### Plats - Main Courses

Filet de Poisson

Polenta au Chorizo / Moules de nos côtes / crème marinière

*Fish / Local Mussels / Chorizo polenta / marinière cream*

ou - or

Filet Mignon de Porc français

Crème au Pont l'Evêque / Purée

*French Pork Tenderloin*

*Pont l'Evêque cheese cream / Mash Potatoes*

#### Desserts

**Merci de nous donner votre choix dès la première commande**

*We'll take the Desert order at the beginning see page 5*

Au choix voir la carte des desserts en page 5

Le Pain est servi chaud **avec l'entrée** après un passage au four pendant la Mise en Bouche.

*Bread comes warm **with the starter** as it returns in the oven while you're having Mise en Bouche.*

## Le Menu Athos, Porthos et Aramis

Entrée - Plat - Dessert

*Starter - Main course - Desert*

48€

### Mise en Bouche

#### Entrée - Starter

9 Huîtres n°3 d'Asnelles-Meuvaïnes

*9 local raw Oysters*

ou - or

Foie gras de Canard IGP du Sud-Ouest au Pommeau

Pain maison aux fruits secs / Chutney / Fleur de sel

*French Duck Foie gras Terrine / Pommeau / Chutney*

*Toasts of home-made bread / Fleur de sel*

ou - or

Ravioles de Langoustines / Haddock fumé

Bouillon de Légumes / Curry breton

*Langoustines & smoked Haddock Ravioles*

*Vegetables stock / Curry & Seaweed*

#### Plats - Main Courses

Filet de Poisson

Risotto à la Truffe / Sauce au Champagne

*White fish / Truffle risotto / Champagne sauce*

ou - or

Filet de Bovin race Simmental / Purée / sauce Porto au Foie gras

*German Beef fillet / Potato mash / Port & Foie gras brown gravy*

#### Desserts

**Merci de nous donner votre choix dès la première commande**

*We'll take the Desert order at the beginning see page 5*

Au choix voir la carte des desserts en page 5

#### Suggestion

**Trou Normand Sorbet Pomme maison arrosé de Calvados de la Sapinière**

*Home-made Apple sorbet & Calvados from la Sapinière*

5€

## Le Menu Végétarien

Entrée - Plat - Dessert  
*Starter - Main course - Desert*  
 32€

### **Mise en Bouche**

#### Entrée - Starter

Velouté de Courge / crème fouettée de Cajou  
 Huile d'herbe à l'ail

*Squash Velouté / Cashew whipped cream / garlic & herb oil*  
 ou - or

Croustillant de Camembert chaud au lait cru / salade au vinaigre de Cidre  
*Pan-fried Camembert wrapped in filo pastry / green leaves with Cider vinegar dressing*

#### Plat - Main Course

Légumes et Risotto à la Truffe / Oeuf Poché / sauce Champagne  
*Vegetables and Truffle risotto / Poached Egg / Creamy Champagne sauce*

### Desserts

**Merci de nous donner votre choix dès la première commande**  
*We'll take the Desert order at the beginning see page 5*

Au choix voir la carte des desserts en page 5

## Desserts

**Merci de nous donner votre choix dès la première commande**

*We'll take the Desert order at the beginning*

Banoffee Pie

Banane confite / biscuit Amandes / Chantilly Mascarpone / Confiture de Lait  
*Banana / Almonds & biscuit / Mascarpone whipped cream / Confiture de Lait*

ou - or

Chou / crème citron / Mangue / chocolat blanc passion

*Chou pastry / lemon cream / Mango / passion fruit white chocolate*

ou - or

Crème brûlée à la Vanille bio

*Organic Vanilla Crème brûlée*

ou - or

Le Saint Gabriel

Biscuit moelleux et filet de caramel / Mousse Chocolat au lait et Miel

Feuille de Chocolat Jivara

*Toffee sponge biscuit & sauce / Milk chocolate & Honey mousse / Jivara chocolate leaf*

ou - or

Cheesecake / crème de Marrons maison / sorbet Cassis maison

*Cheesecake / Chestnut cream / Blackcurrant Sorbet*

ou - or

Croustillant de Camembert chaud au lait cru / salade au vinaigre de Cidre

*Pan-fried Camembert wrapped in Filo pastry / mixed green leaves with Cider vinegar dressing*

ou - or

Assiette de Fromages / Crackers maison

*Selection of French Cheeses / Crackers*

## Les Apéritifs

Accompagnés d'Amuse-bouche

|  |        |
|--|--------|
| <b>Pommeau de Normandie</b> 6 cl                             | 7,00€  |
| Eau de vie de Cidre & jus de pomme                           |        |
| <b>Kir Normand</b> 12 cl                                     | 6,00€  |
| Crème de Cassis et Cidre de la Sapinière                     |        |
| <b>Apérol Spritz</b> 14 cl                                   | 13,00€ |
| Apérol, Champagne, eau gazeuse, orange                       |        |
| <b>Flûte de Champagne Gosset Grande Réserve</b> 12 cl        | 14,00€ |
| <b>Kir Royal</b> 12 cl                                       | 14,50€ |
| <b>Vin blanc</b> Cassis, Pêche, Mûre ou Framboise 12 cl      | 6,50€  |
| <b>Muscato de Rivesaltes</b> 6 cl                            | 6,00€  |
| <b>Porto rouge</b> 6 cl                                      | 6,00€  |
| <b>Porto rouge 10 ans d'âge</b> 6 cl                         | 8,00€  |
| <b>Martini Bianco</b> ou <b>Rosso</b> ou <b>Campari</b> 6 cl | 6,00€  |
| <b>Américano</b> 8 cl Campari, Martini Rosso                 | 8,00€  |
| <b>Ti' Punch</b> Rhum, sucre de canne, citron vert 7 cl      | 8,50€  |
| <b>Ricard</b> 4 cl   | 6,00€  |
| <b>Gin Tanqueray</b> ou <b>Gin C'est nous Français</b> 4 cl  | 6,00€  |
| <b>Gin Tonic</b> 12 cl                                       | 9,00€  |
| <b>Vodka Stolichnaya Lettonie</b> 4 cl                       | 6,00€  |
| <b>Vodka Grey Goose France</b> 4 cl                          | 10,00€ |
| <b>Vodka C'est nous Apple touched Normande</b> 4 cl          | 7,00€  |

## Les Bières en Bouteilles

|   |       |
|---|-------|
| <b>1664</b> 25 cl <i>Française</i>                    | 5,50€ |
| <b>Ciney blonde</b> 33 cl <i>Belge</i>                | 7,50€ |
| <b>Mort Subite</b> blanche fruitée 33 cl <i>Belge</i> | 6,50€ |

## Les Rhums 4 cl

|  |        |
|--|--------|
| <b>Havana Club</b> blanc 3 ans <i>Cuba</i> | 6,00€  |
| <b>Botran</b> 15 ans <i>Guatemala</i>      | 8,00€  |
| <b>Zacapa</b> 23 ans <i>Guatemala</i>      | 12,00€ |

|  |        |
|--|--------|
| <u>Les Whisky</u> 4 cl                               |        |
| <b>Thor Boyo</b> Whisky des Dieux normands           | 7,00€  |
| <b>Ballantines</b> Finest Blended Scotch Whisky      | 6,00€  |
| <b>Aberlour</b> 10 ans d'âge                         | 8,50€  |
| <b>Jameson</b> Irish Whiskey                         | 6,50€  |
| <b>Jack Daniel's</b> Bourbon                         | 7,00€  |
| <u>Les Digestifs</u> 4 cl                            |        |
| <b>Armagnac</b> Monluc Hors d'âge                    | 7,50€  |
| <b>Cointreau</b>                                     | 7,00€  |
| <b>Bénédictine</b> <i>de Fécamp</i>                  | 7,00€  |
| <b>Grand-Marnier</b>                                 | 7,00€  |
| <b>Get</b> Essentiel                                 | 7,00€  |
| <b>Amaretto</b>                                      | 7,00€  |
| <b>Bailey's</b>                                      | 7,00€  |
| <u>Les Calvados</u> 4 cl                             |        |
| <b>Calvados</b> 6 ans                                | 8,00€  |
| <b>Calvados</b> du Pays d'Auge 15 ans                | 10,00€ |
| <b>Calvados</b> Domfrontais 20 ans                   | 12,00€ |
| <b>Dégustation</b> des 3 Calvados en 2 cl            | 17,00€ |
| <u>Le Cognac François Voyer</u> 4 cl                 |        |
| <b>Terres de Grande</b> Champagne 1er Cru 4 à 6 ans  | 8,00€  |
| <b>Napoléon</b> Grande Champagne 1er Cru 10 à 20 ans | 10,00€ |
| <b>XO Gold</b> Grande Champagne 1er Cru 10 à 30 ans  | 14,00€ |
| <b>Dégustation</b> des 3 Cognacs en 2 cl             | 18,00€ |
| <u>Les Boissons Chaudes</u>                          |        |
| <i>Lavazza</i>                                       |        |
| <b>Espresso, Ristretto, Allongé</b> ou Décaféiné     | 3,00€  |
| <b>Double Espresso</b>                               | 5,00€  |
| <b>Cappuccino</b>                                    | 5,00€  |
| <b>Lait</b> ou Crème 5 cl <i>pour 1 personne</i>     | 0,50€  |
| <b>Latte Macchiato</b>                               | 6,00€  |
| <b>Infusion</b> ou Thé                               | 4,00€  |
| <b>Irish</b> ou Calvados coffee                      | 12,00€ |

## La Cave

### Les 1/2 Bouteilles 37,5 cl

|   |      |  |      |
|---|------|--|------|
| Cheverny Blanc Le Portail<br><i>Sauvignon, Chardonnay</i> | 18 € | Cheverny Rosé Le Portail<br><i>Pinot noir, Gamay</i>                                   | 18 € |
| Gewurztraminer Kientz Alsace                              | 21 € | Champagne Palmer<br>Brut Réserve <i>Chardonnay,</i><br><i>PinotNoir, Pinot Meunier</i> | 34 € |

### Le Champagne

|  |      |  |      |
|--|------|--|------|
| <b>Gosset Grande Réserve</b><br><i>Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i> |      | <b>Bollinger Spécial Cuvée</b><br><i>Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier</i> |      |
| Bouteille 75 cl  | 60 € | Bouteille 75 cl  | 75 € |

### Le Crémant d'Alsace Brut 75 cl

Kientz René Fils à Blienschwiller                      35€

### Les Vins Rosés 75 cl

|  |      |
|--|------|
| La Cendrillon Minuit AOP Corbières Bio<br><i>Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Grenache gris</i> | 27 € |
| Joy Languedoc Bio Gérard Bertrand <i>Syrah, Grenache, Cinsault</i>                                   | 30 € |
| Côtes de Provence Sainte Victoire Bio<br>Château de la Galinière <i>Cinsault, Syrah, Vermentino</i>  | 34 € |
| Cheverny Domaine le Portail Loire<br><i>Pinot noir, Gamay</i>  | 28 € |



## Les Vins Rouges 75 cl

|  |      |
|--|------|
| IGP Pays d'Oc Pure Velvet 100% Marselan 2019<br><i>Marselan cépage né du croisement de Grenache noir et Cabernet Sauvignon</i> | 27 € |
| Limoux Domaine les Ors 2020<br>Languedoc <i>Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon</i>  | 28 € |
| Occultum Lapidem 2018 Bila-Haut M. Chapoutier<br>Languedoc Côtes du Roussillon <i>Syrah, Grenache, Carignan</i>                | 38 € |
| Cheverny Domaine le Portail Loire 2020 <i>Pinot noir, Gamay</i>  | 28 € |
| Menetou-Salon Chavet La Côte 2020<br>Loire <i>Pinot noir</i>   | 37 € |
| Montagne Saint Emilion 2018 Château Plaisance-Branne<br><i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>                                      | 40 € |
| Haut-Médoc 2016 Les Granges Domaines Edmond de Rothschild<br><i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot</i>                 | 45 € |
| Pessac-Léognan 2015 Château Brown<br><i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot</i>   | 68 € |
| Lirac Ogier 2020 Le Petit Prince Rhône <i>Grenache, Syrah, Mourvèdre</i>   | 28 € |
| Crozes-Hermitage Petite Ruche M. Chapoutier 2019 Rhône <i>Syrah</i>  | 40 € |
| Châteauneuf-du-Pape Bio M. Chapoutier 2015 <i>Syrah, Grenache</i>  | 58 € |
| Mercurey Vieilles Vignes Faiveley 2019 Bourgogne <i>Pinot noir</i>   | 46 € |
| Nuits-Saint-Georges Les Lavières Faiveley 2014 <i>Pinot noir</i>   | 61 € |

## Les Vins Blancs 75 cl

|  |      |
|--|------|
| Bordeaux Graves Château Langlet <i>Sauvignon</i>   | 41 € |
| Pinot Gris Kientz René Fils Blienschwiller Alsace  | 28 € |
| Gewurztraminer Kientz René Fils Blienschwiller Alsace  | 32 € |
| Riesling Grand Cru Winzenberg Kientz René Fils Alsace  | 40 € |
| Cheverny Domaine le Portail Loire <i>Sauvignon, Chardonnay</i>   | 28 € |
| Menetou-Salon Domaine Chavet La Côte Loire <i>Sauvignon</i>  | 38 € |
| IGP Pays d'Oc Chenin Rose des Vents  | 26 € |
| IGP Pays d'Oc Pure Velvet Chardonnay   | 27 € |
| La Cendrillon Nuance <i>Petit Manseng, Grenache gris, Grenache blanc, Marsanne, Roussane, Albariño, Verdejo, Maccabeu</i><br>Languedoc Vin de France Bio | 35 € |
| Viognier Les Granges de Mirabel IGP Ardèche M.Chapoutier<br>Biodynamique   | 34 € |
| Crozes Hermitage Petite Ruche M. Chapoutier <i>Marsanne</i>  | 42 € |
| Montagny Faiveley Bourgogne <i>Chardonnay</i>  | 40 € |
| Chablis Saint-Martin Domaine Laroche Bourgogne <i>Chardonnay</i>   | 48 € |