




**Tous nos produits sont élaborés  
et fabriqués sur place par  
notre chef de cuisine Frédéric  
et son équipe.**

## Pour votre apéritif

<b>Assiette de saucisson et camembert normand</b> .....	<b>7,50 €</b>
Tranches de saucisson et 2 parts de camembert de Normandie	
<i>Slices of dried sausage and 2 slices of camembert</i>	
<b>Apéritif « Mer »</b> .....	<b>8,50 €</b>
2 huitres de Normandie n°3, saumon mariné gravlax	
<i>2 Normand oysters and salmon</i>	

## Nos entrées

<b>Soupe à l'oignon gratinée</b> .....	<b>9,00 €</b>
<i>French onion soup</i>	
 <b>Huitres de Normandie n°3,</b>	
<b>les 6 - 6 Normand oysters</b> .....	<b>10,50 €</b>
<b>les 12 - 12 Normand oysters</b> .....	<b>16,50 €</b>
<i>Vinaigre à l'échalote</i>	
<b>Œuf mimosa façon « Garde Manger » Œuf BIO Label Rouge</b> .....	<b>8,00 €</b>
<i>Œuf façon mimosa à la sauce tartare et aux herbes</i>	
<i>Hard boiled organic egg with tartar sauce and herbs</i>	
<b>Saumon mariné façon Gravlax</b> .....	<b>9,00 €</b>
<i>Marined salmon</i>	
<b>Camembert de Normandie rôti au Cidre*</b> (140 grs) .....	<b>9,00 €</b>
<i>Breaded camembert melted with Cider</i>	
<b>Foie gras mi-cuit au foin de nos campagnes</b> .....	<b>14,00 €</b>
<i>Goose liver paté</i>	