



CARTE DES MENUS ET BOISSONS

## LES VINS

### VINS BLANCS

AOC Muscadet sur Lie «Château de Chasseloir»

AOC Menetou Salon «André Dezat»

AOC Chablis «William Fèvre»

AOC Alsace Riesling Ribeauvillé bio

AOC Lubéron «Envie de Nature»

AOC Viognier «Les granges Mirabelles»

AOC Pouilly Fumé «André Dezat»

Dena Dela assemblage «Terre et Mer»

AOC Crémant de Loire «La Folie Des Loups»

### VINS ROSÉS

Dena Dela assemblage «Terre et Mer»

AOP Côte de Provence «Château des ferrages»

IGP Méditerranée «Roséfine»

### VINS ROUGES

#### Sud Ouest

Dena Dela assemblage «Terre et Mer»

#### Beujolais

AOC Côtes de Brouilly «M.Trenel»

#### Loire

AOP Saumur Champigny «Domaine Nerleux»

AOC Sancerre Prestige «Sancerre André Dezat»

#### Bordelais

AOC Blaye Côtes de Bordeaux «ChâteauHaut Cluzeau» bio

AOC Côtes de Bourg «Château les Eyquems»

AOC Lalande de Pomerol «Château Haut Caillou» 2019 bio

AOC Pauillac «La Fleur De Pedseclaux» 2016

AOC Margaux «Baron de Brane» 2016

#### Vallée du Rhône

AOC Crozes Hermitage «Petite Ruche»

#### Bourgogne

AOC Pinot Noir «Coteaux des Moines»

AOC Nuit Saint Georges «Bouchard P&F»

AOC Chassagne-Montrachet «Bouchard P&F» 2017

# • C A R T E D E S P L A T S •

## Nos Entrées

Carpaccio de boeuf "Terre et Mer"	14€
Oeuf bio mollet, gaspacho, Quenelle onctueuse à la mascarpone, chips de lard	13€
Duo de saumon aux herbes (saumon cru et fumé, échalotes et fines herbes, jus de citron et huile d'olive aop)	16€
Salade César (filet de poulet Normand, tomates, sauce césar, anchois, parmesan, croûtons, crumble au thym)	14€
Salade Niçoise (poivrons, tomates cerise, thon façon tataki, olives kalamata, anchois, artichaut)	14€

## Nos Plats

Mignon de porc , sauce vallée d'auge, écrasé de pommes de terre	18€
Entrecôte 300gr snackée, Fleur de sel fumé, sauce chimichurri, frites fraîches	30€
Filet de bar rôti, beurre nantais, risotto "rice berry" et légumes du soleil	21€
Dos de cabillaud en crûte de sésames, mousseline de pois cassé à la coriandre	23€
Pavé de lieu jaune aux herbes risotto de quinoa	23€

## Nos Gourmandises

La planche de fromage de notre région Une sélection de fromages de notre fromager La Vache Noire, accompagnée de beurre AOP d'Isigny	11€
Mangue passion tout simplement	9€
Vacherin aux fruits de saison, sorbet framboise	8.5€
Duo de chocolat noir et agrumes	8.5€
Sablé ananas flambé au rhum, caramel de rhum	7.5€
Macaron vanille framboise	8.5€

# • LES MENUS •

## LE MENU SIGNATURE

38€ hors boisson

48€ avec accord mets et vins

Entrées

Mozzarella di bufala, tomates en folie, pesto et fleur de sel

verre d'Egiatgia Dena Dela blanc 12cl

Ou

Salade "Entre terre et mer"

(crevettes roses, saumon, chorizo rôti, copeaux de parmesan, tomates cerise, billes de melon)

verre d'Egiatgia Dena Dela rosé 12cl

Plats

Blanquette de la mer, pommes de terre ratte

verre de Muscadet sur Lie «Château de Chasseloir» 12cl

Ou

Gigot d'agneau cuit "7 heures", garniture ensoleillée

verre d'Egiatgia Dena Dela rouge 12cl

Desserts

Soupe de fruits frais à la fleur d'oranger, sorbet de saison, madeleine gourmande

Ou

Tarte Tatin, crème glacée à la crème d'isigny

## MENU DU MARCHE

28€

(servi uniquement le midi, du lundi au Vendredi  
hors jours fériés, prix hors boisson)

\*

Formule  
entrée, plat  
ou  
plat dessert  
servi hors boisson

Menu détaillé sur les ardoises

## MENU ENFANT

(-12 ans)

12€ (boisson incluse)

le petit oeuf mollet

\*

La portion de poisson blanc

ou

Le steak haché Angus

\*

2 boules de glace

ou

La salade de fruits de saison

# • CARTE DES BOISSONS •

## NOS RAFRAÎCHISSEMENTS

### COCKTAILS avec alcool 9,50€

Mojito  
Havana 5 cl, Citron Vert, Sucre de Canne,  
Cassonade, Menthe Fraîche, Glace Pilée, Eau Gazeuse

Pina Colada  
Havana 5cl, Jus ananas, Jus de Coco

Spritz  
Apérol 5cl, Champagne, Eau gazeuse

Red Gin  
Gin 4cl, jus de cranberry, jus de citron vert, sirop de grenadine

Tequila Sunrise  
Tequila 4cl, jus d'orange, jus de citron vert, sirop de grenadine

Sex and the beach  
Vodka 4cl, jus d'orange, nectar de pêche, jus de cranberry, jus  
de citron vert, sirop de grenadine

Pêché Fruité  
Vodka 4cl, nectar de pêche, jus de mangue, sirop de grenadine

Entre Terre et Mer  
Calvados, Passoa, sirop de grenadine, jus de cranberry, citron  
vert

### COCKTAILS sans alcool 7,50€

Virgin Mojito  
Citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse  
(purée de coco, framboise, pêche ou fraise sur demande)

Bora Bora  
Jus d'ananas, nectar de pêche, jus de citron vert, sirop de  
grenadine

Thé glacé Menthe Ananas  
Ananas, mojito mint, thé vert

Virgin Pina Colada  
Jus d'ananas, purée de coco

Yellow Juice  
Jus d'ananas, jus d'orange, nectar de mangue, sirop fruit de la  
passion

Mango Paradisio  
Nectar de mangue, jus d'orange, sirop de fraise

### BOISSONS FRAÎCHES

Limonade 25cl 3,00€

Sirop à l'eau 25cl 2,50€

Perrier 33cl 4,00€

Jus de fruits Pampryl 25cl 3,50€

Pamplemousse, Tomate, Abricot, Ananas, Orange, Pomme

Pepsi, Pepsi Max 33cl 4,00€

Orangina 25cl 4,00€

Ice Tea Pêche 25cl 4,00€

### EAUX FRAÎCHES

Badoit/Evian 50cl 4,50€

Badoit/Evian 1l 5,50€

Chateldon 75cl 5,50€

### BIÈRES BOUTEILLES

Desperados Bouteille 33cl 6,00 €

Grimbergen blanche 33cl 6,00 €

Bière Normande Ictis bio 6,50 €

### BIÈRES PRESSIONS

1664 25cl 4,50 € 50cl 8,50 €

Grimbergen 25cl 5,50 € 50cl 9,50 €

Picon bière 25cl 6,00 € 50cl 8,50 €

Monaco/Panaché 25cl 4,50 € 50cl 8,50 €

### APÉRITIFS

Kir vin blanc 10cl 3,60€

Cassis, Mûre, Framboise, Fraise ou Pêche

Kir royal 10cl 9,10€

Cassis, Mûre, Framboise, Fraise ou Pêche

Champagne Feuillatte 10cl 8,90€

Champagne Feuillatte Brut Rosé 10cl 9,70€

Ricard 2cl 4,50€

Martini Blanc ou Rouge 5cl 4,50€

Suze 4cl 4,50€

Porto Rouge ou Blanc 5cl 4,50€

Muscat, Pommeau 4,50€

Americano Maison 12cl 9,00€

Campari 5cl 5,90€

### WHISKY ET BOURBON 4cl

Ballantine's 6,80€

Aberlour 8,50€

Jameson 7,00€

Jack Daniel's 7,80€

Four roses 7,00€

### ALCOOLS 4cl

Gin Old Lady's 6,50€

Téquila Camino Real 6,50€

Vodka Eristoff 6,50€

Vodka Belvedere 10,00€

Malibu, Passoa 6,50€

## LES VINS

VINS BLANCS	12cl	75cl
AOC Muscadet sur Lie «Château de Chasseloir»	4,00 €	22,90 €
AOC Menetou Salon «André Dezat»		36,50 €
AOC Chablis «William Fèvre»	7,50 €	45,00 €
AOC Alsace Riesling Ribeauvillé bio		37,00 €
AOC Lubéron «Envie de Nature»		26,00 €
AOC Viognier «Les granges Mirabelles»		29,50 €
AOC Pouilly Fumé «André Dezat»	<b>7,00</b>	36,50 €
Dena Dela assemblage «Terre et Mer»	6,00 €	30,50 €
AOC Crémant de Loire «La Folie Des Loups»		30,50 €
AOC Sauternes Maison Kressmann Grande réserve	<b>7,00 €</b>	

## VINS ROSÉS

Dena Dela assemblage «Terre et Mer»		30,50 €
AOP Côte de Provence «Château des ferrages»	<b>5,00 €</b>	30,50 €
IGP Méditerranée «Roséfine»	4,50 €	22,00 €

## VINS ROUGES

### Sud Ouest

Dena Dela assemblage «Terre et Mer»	6,00 €	30,50 €
-------------------------------------	--------	---------

### Beaujolais

AOC Côtes de Brouilly «M.Trenel»		30,00 €
----------------------------------	--	---------

### Loire

AOP Saumur Champigny «Domaine Nerleux»	6,00 €	30,00 €
AOC Sancerre Prestige «Sancerre André Dezat»		53,00 €

### Bordelais

AOC Blaye Côtes de Bordeaux «ChâteauHaut Cluzeau» bio	6,00 €	29,50 €
AOC Côtes de Bourg «Château les Eyquems»		25,00 €
AOC Lalande de Pomerol «Château Haut Caillou» 2019 bio	8,00 €	45,00 €
AOC Pauillac «La Fleur De Pedseclaux» 2016		77,00 €
AOC Margaux «Baron de Brane» 2016		83,00 €

### Vallée du Rhône

AOC Crozes Hermitage «Petite Ruche»	7,00 €	41,50 €
-------------------------------------	--------	---------

### Bourgogne

AOC Pinot Noir «Coteaux des Moines»	7,00 €	40,00 €
AOC Nuit Saint Georges «Bouchard P&F»		108,00 €
AOC Chassagne-Montrachet «Bouchard P&F» 2017		81,00 €

## NOTRE CAVE NORMANDE

Cidre Fermier Desvoye 33cl	8,70 €
Cidre bouché Brut ou demi sec le Perrey Picot 75cl	14,50 €
Cidre rosé du pays de Risle Bio 75cl	17,00 €

## NOS CHAMPAGNES

La Coupe	10cl 8,90 €
Nicolas Feuillatte «Brut réserve»	10cl 9,70 €
Nicolas Feuillatte «Brut rosé»	

### La Bouteille

Nicolas Feuillatte «Brut réserve»	75cl 41,00 €
Nicolas Feuillatte «Brut rosé»	75cl 55,00 €
Cuvée Abelé 1757 Brut Millésime 2012	75cl 100,00 €
Cuvée Abelé 1757 Brut	75cl 85,00 €

## DIGESTIFS 4cl

Bailey's	6,90 €
Get 27, Get 31	6,90 €
Calvados «château du breuil»	9,90 €
Cognac	8,90 €

## BOISSONS CHAUDES

Expresso / Déca Noisette Malongo	simple 3,00 €	double 5,00 €
Chocolat Chaud		3,50 €
Café Crème		5,00 €
Cappuccino		6,00 €
Chocolat ou Café viennois		7,00 €
Irish Coffee Whiskies Jameson 4 cl, Café, Chantilly, Sucre		8,50 €
Normand Coffee Calvados 4 cl, Café, Chantilly, Sucre		8,50 €
Thé ou infusion Bio Tea		4,50 €
Earl Grey, Rooibos thé rouge, verveine, tilleul menthe, thé menthe, Darjeeling, thé vert Gunpowder		





Entre Terre  
& Mer

COISINE BISTRONOMIQUE

CARTE DES MENUS ET BOISSONS