



LA CONFIANCE



RESTAURANT



Menus

Menus

Entrée + Plat ou Plat + Fromage ou Dessert
Starter + Main Course or Main Course + Cheese or Dessert

32^{€90}

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert
Starter + Main Course + Cheese or Dessert

36^{€90}

Formule crêperie

Regional pancake menu

19^{€90}

Galette + Dessert
Pancake + Dessert

Galette complète – Jambon, emmental, œuf.
Classic pancake – Ham, Emmental cheese, egg.

Galette normande – Camembert, andouille de Vire, emmental, pomme.
Normandy galette – Camembert cheese, Vire Andouille sausage, Emmental cheese, apple.

Galette saumon – Saumon fumé, crème fraîche, ciboulette.
Salmon pancake – smoked Salmon, crème fraîche, cives.

Galette végétarienne – Tomates, oignons, champignons, Parmesan.
Vegetarian pancake - Tomatoes, onions, mushrooms, Parmesan.

Toutes nos galettes sont accompagnées de frites et de salade.
All galettes are served with fries and salad.

Formule moules

Mussels menu

Moules + fromage ou dessert
Mussels + cheese or dessert

Moules marinières, à la crème ou au cidre, frites.
Mussels in a white wine, cream or cider sauce, fries.

19^{€90}

Formule du marin

Sailor's formula

Six huîtres de Cancale n°3.
Six Cancale no. 3 oysters.

+
Moules marinières, à la crème ou au cidre, frites.
Mussels in a white wine, cream or cider sauce, fries.

24^{€90}

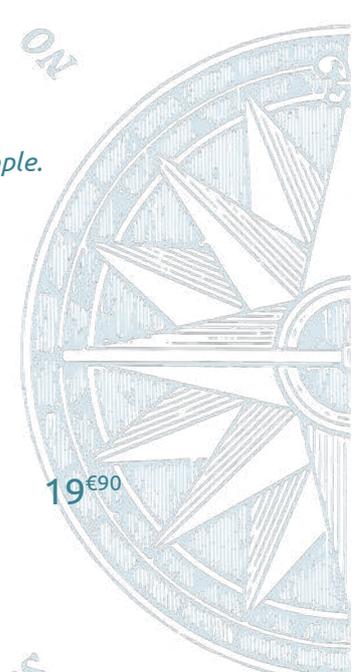
Menu enfant

Children's menu

10^{€90}

Nuggets pur filet.
Pure chicken fillet nuggets.

Mœlleux au chocolat.
Chocolate fondant.



Entrées

Starters

Œufs mimosa. <i>Eggs Mimosa.</i>	10€
Terrine de campagne. <i>Country terrine.</i>	14€
Six huîtres de Cancale n°3. <i>Six Cancale no. 3 oysters.</i>	17€
Tartelette au Camembert et à l'andouille de Vire. <i>Tartlet with Camembert and Vire Andouille sausage.</i>	13€

Plats

Main courses

Omelette soufflée du Mont Saint-Michel au lard, frites et salade. <i>Mont-Saint-Michel fluffy omelette, fries and salad.</i>	23€
Bœuf bourguignon traditionnel et ses grosses pommes de terre. <i>Traditional Beef Bourguignon served with large potatoes.</i>	23€
Blanquette de veau, riz basmati ou frites au choix. <i>Veal stew, choice of basmati rice or fries.</i>	25€
Belle cuisse de pintade confite, pommes de terre sautées à l'ail. <i>Leg of guinea fowl confit, potatoes sautéed in garlic.</i>	24€
Pavé de saumon sauce armoricaine, riz basmati ou frites au choix. <i>Salmon fillet in Armoricaine sauce, choice of basmati rice or fries.</i>	27€

Fromage

Cheese

Assiette de fromages normands AOP : Camembert, Livarot, Pont l'Évêque. <i>Platter of PDO Normandy cheeses: Camembert, Livarot, Pont l'Évêque.</i>	12€
--	-----

Desserts

Desserts

La généreuse Profiterole arrosée de son chocolat chaud. <i>The generous profiterole drenched in hot chocolate.</i>	14€
Crème brûlée à la vanille. <i>Vanilla crème brûlée.</i>	13€
Baba au rhum. <i>Rum baba.</i>	11€
Pomme normande au four, caramel au beurre salé. <i>Baked Normandy apple, salted butter caramel.</i>	10€
Crêpe au choix : beurre-sucre, caramel au beurre salé, Nutella. <i>Crêpe of your choice: sugar and butter, salted butter caramel, Nutella.</i>	10€



152110



Un hôtel restaurant convivial et chaleureux, dans le style typique d'une taverne médiévale, avec à la carte les meilleures spécialités de la cuisine traditionnelle française. Un établissement en hommage au Capitaine Surcouf, le célèbre corsaire qui navigua autrefois à bord de sa frégate baptisée "La Confiance" dans la baie du Mont Saint-Michel. À la réception de l'hôtel les Terrasses Poulard, la figure d'une sirène en bois sculpté nous rappelle cette épopée historique du XVIIIème siècle.

**Votre avis compte !
Laissez-le nous sur Google.**

