

L'Instant Gourmand / A Moment of Indulgence

Notre planche de charcuteries artisanales locales et fromages de Normandie 17
(véritable Andouille de Vire, saucisson à l'ail, langue de porc fumée, condiments et fromages de Normandie)

Our selection of local artisanal cured meats and Norman cheeses

Nos Tartines Gourmandes et Mesclun de Jeunes Pousses

La Normandie 14

Camembert, oignons confits, effiloché de porc, pommes fruits

Camembert cheese, onion confit, pulled pork and apples toast and baby green salad mix

La Bergère  14

Chèvre, miel, pesto rouge, aubergine, courgette et basilic

Goat cheese, honey, red pesto, eggplant, zucchini and basil toast and baby green salad mix

La Maraîchère  14

Tomates, courgettes, aubergines, artichaut, pesto rouge, parmesan et basilic

Tomatoes, zucchini, eggplant, artichoke, red pesto, parmesan and basil toast and baby green salad mix

Disponible de 11h30 à 18h/available from 11.30 am to 6 pm

L'Instant Iodé / The Iodine Moment

Notre plateau de la Baie 65

6 huîtres n°3 Normandes · 3 huîtres n°3 de Cancale · bulots et bigorneaux ·
crevettes roses · 3 langoustines · ½ tourteau ou ½ araignée (selon arrivage)

Seafood platter with oysters, whelks, shrimp, langoustines, and half a crab or spider crab
(subject to availability)

Supplément : ½ homard bleu +50€/pers. (min. 2)

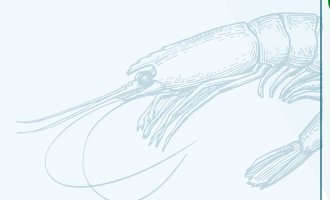
Supplement: ½ blue lobster +50€/pers. (min. 2)

Notre grande assiette de la Mer 45

6 huîtres Normandes n°3 · 3 huîtres de Cancale n°3 · bulots & bigorneaux ·
crevettes roses · 6 moules farcies gratinées

Large seafood plate with oysters, whelks, shrimp and baked stuffed mussels

Sur commande 48h à l'avance/order 48 hours in advance



COCKTAILS RÉGIONAUX REGIONAL COCKTAILS

Spritz Normand (Aperol, Poiré, Calvados, Perrier)	15
Sunrise (Calvados, Jus d'orange, Crème de cassis)	15
Negroni Normand (Calvados, Campari, Martini Rouge)	15

COCKTAILS SANS ALCOOL MOCKTAILS

Kir Saint-Michel (Sirop de Framboise, Jus de Pomme Pétillant)	10
Kir Normand (Sirop de Mûre, Jus de Pomme, Perrier)	10

CALVADOS CALVADOS

Père Magloire Fine VS	8
Père Magloire VSOP	10
Père Magloire XO	16

BIÈRES RÉGIONALES REGIONAL BEERS

« La Cotentine » ambrée 6,2°	9
« La Cotentine » triple au Calvados 10°	12




CIDRE CIDER

	75cl	12,5cl
Cidre normand brut	16	4
Cidre normand doux	16	4
Cidre normand rosé	16	4

COCKTAILS CLASSIQUES CLASSIC COCKTAILS

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Perrier)	15
Margarita (Olmeca, Cointreau, Citron)	15
Diamant Vert (Vodka, Get 27, Citron)	15
Dry Martini (Gin ou Vodka, Dry Vermouth)	15
Negroni (Campari, Martini Rouge, Gin)	15

BIÈRES BEERS

	 25cl	 33cl	 50cl
Heineken	6.5	7	9.5
Affligem	7	8	10
Pelfort Brune	-	7	-
Heineken 0.0 (sans alcool)	-	7	-

DIGESTIFS & LIQUEURS DIGESTIVES & LIQUORS

COGNACS/COGNACS	4cl
Hennessy VS	9
Hennessy XO	15
Armagnac Bas Laubade	12

LIQUEURS/LIQUEURS

Mandarine Napoléon	6
Poire Williams	8
Cointreau	8

DIGESTIFS/DIGESTIFS

Malibu	8
Get 27/31	8
Baileys	8

APÉRITIFS & WHISKIES APÉRITIFS & WHISKIES

	4cl
Tequila olmeca Silver	10
Gin Gordon's	10
Vodka Smirnoff	10
Rhum Havana Club 7 ans	10
Suze	6
Martini Blanc/Rouge/Extra Dry	6
Porto Blanc/Rouge	6
Noilly Prat	6
Anis (2cl)	6
Bulleit Bourbon 45° (épicé, riche, persistant)	9
Johnie Walker Black Label 40° (fumé, boisé, fruité)	10
Knockando Season 12 ans 43° (mature, délicat)	12
Cardhu Single Malt 12 ans 40° (fruité, moelleux, rond)	11
Talisker Port Ruighe 45°8 (fumé, puissant, iodé)	11
Lagavulin Malt 16 ans 43° (intense, tourbé, complexe)	14

Supplément soda +2€

BOISSONS SANS ALCOOL NON-ALCOHOLIC BEVERAGES



Coca-Cola (33cl)	6	Jus de fruits et nectars (25cl)	7
Coca-Cola SANS SUCRES (33cl)	6	Diabolo (25cl)	6,5
Coca-Cola Cherry (33cl)	6	Thé glacé (50cl)	8
Sprite (25cl)	6	Sirop à l'eau (25cl)	3
FANTA (25cl)	6	Perrier (33cl)	6
fuzetea (25cl)	6	Vittel (25cl)	4
Orangina (25cl)	6	Vittel (100cl)	7
Oasis (25cl)	6	San Pellegrino (100cl)	7

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS



Espresso	3
Double espresso	6
Café crème	6
Cappucino	6
Café Normand au Calvados	8
Chocolat chaud	6
Thés & infusions	5
Thé earl grey, thé noir, thé à la menthe, thé vert gunpowder, infusion camomille.	

VINS BLANCS WHITE WINES



75cl



12,5cl

BOURGOGNE

J. Moreau & Fils, AOC Bourgogne Aligoté	39	-
Le Finage, La Chablisienne, AOC Chablis	51	14
Montagny 1er Cru, Château de Davenay	73	-

BORDEAUX

Château Landereau, AOC Entre-Deux-Mers	28	-
Château Brondelle Classic, AOP Graves	47	12

VALLÉE DE LA LOIRE

Chardonnay, Domaine Le Coquillier, IGP Val de Loire	32	5
Les 3 Coteaux, Maison Baudry Dutour, AOC Chinon	41	11
Les Ormeaux, Maison Mellot, AOC Sancerre	54	-

RHÔNE

Les Meysonniers, M. Chapoutier, AOC Crozes-Hermitage 	58	-
--	----	---

VIN PÉTILLANT

PMG, Domaine Fouet, AOC Vallée de Loire 	39	10
---	----	----

"Notre pépite du moment" : La cuvée PMG est un vin naturellement pétillant réalisé en méthode ancestrale. Aucun sucre ni levure ne sont ajoutés.

VIN DE DESSERT

Orangerie, AOC Coteaux de l'Aubance	-	9
-------------------------------------	---	---

VINS ROSÉS ROSE WINES

"Parlez-vous la Loire", Sauvion, IGP Val de Loire	27	-
Domaine La Champone, AOC Luberon	24	5

VINS ROUGES RED WINES



75cl



12,5cl


BOURGOGNE

Pinot Noir, André Ducal, AOC Bourgogne	41	11
Hautes-Côtes de Beaune, St-Saturnin de Vergy	71	-

BORDEAUX

Mouton Cadet, Baron Philippe de Rothschild, AOC Bordeaux	44	12
Hauts de Pez, Château Tour de Pez, AOC Saint-Estèphe	61	16
Château Larose Perganson, AOC Haut-Médoc	69	-
Château Pipeau, AOC Saint-Émilion Grand Cru	94	-

VALLÉE DE LA LOIRE

Cuvée L'Amarante, Domaine Fouet, AOC Saumur Champigny 	34	9
Le Petit Chambord, AOC Cheverny	40	-
Sancerre, Pierre Martin, AOC Sancerre	46	12

RHÔNE

Brouilly, Château de Pierreux, AOC Brouilly	42	7
Orca, Marrenon, AOC Ventoux	50	-
Côte-Rôtie, Pierre Gaillard, AOC Côte-Rôtie	119	-

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Château de Pennautier, AOC Cabardès	27	-
Pic Saint Loup, Les Déesses Muettes, AOC Pic Saint Loup	44	12
Cigalus, Gerard Bertrand, IGP Aude Hauterive 	82	-
Héritage "An 1650", Gérard Bertrand, AOP La Clape	36	-

CHAMPAGNES CHAMPAGNES



75cl



37,5cl



12,5cl

CHAMPAGNES BLANCS

Taittinger brut Réserve	106	60	17
Taittinger Prélude Grands Crus	145	-	-
Taittinger Comtes de Champagne Grands Crus, Blanc de Blancs 2011	380	-	-

CHAMPAGNES ROSÉS

Taittinger Prestige Rosé	155	-	24
Kir blanc, parfum au choix : cassis, framboise, mûre, pêche	-	-	11
Kir royal Taittinger, parfum au choix : cassis, framboise, mûre, pêche	-	-	20