

Menu

Cuisine au Feu de Bois et Saveurs du Terroir

Le "Grill" : L'Art du Feu de Bois au Cœur de Domfront

Bienvenue à la table du "Grill", où l'authenticité et le goût se rencontrent dans une atmosphère chaleureuse et hors du temps.

"La Qualité, Notre Tradition"

Ici, la cuisine s'exprime avec sincérité. Au centre de notre salle, le crépitement du véritable feu de bois donne le ton.

Ce qui vous attend dans cette carte :

- **La Noblesse du Feu** : Nos viandes et nos poissons sont saisis à la flamme dans notre cheminée, au bois de hêtre, leur conférant ce goût fumé unique et cette tendreté incomparable.
- **Le Terroir Normand** : Nous sommes fiers de travailler avec des producteurs locaux pour vous proposer des ingrédients frais, de saison qui font l'honneur de la région.
- **Savoir-faire Maison** : De nos entrées gourmandes à nos desserts délicats, chaque plat est préparé avec passion par notre équipe pour vous offrir une expérience "Bistrot" généreuse et raffinée.

Parce que chaque événement est unique, notre service banquet met tout son savoir-faire à votre disposition pour créer une prestation qui vous ressemble.

Qu'il s'agisse d'un mariage, d'un anniversaire ou d'une grande fête de famille, nous concevons pour vous des menus raffinés, élaborés à partir de produits frais et de saison.

Faisons de votre prochain événement une réussite.

Contactez-nous pour un devis personnalisé et gratuit.

Bon appétit !

L'INSTANT APERO AU FEU DE BOIS

Kir Normand (cidre) 12 cl	4.50 €
Kir Domfrontais (Poiré) 12 cl	4.50 €
Kir vin blanc 12 cl	4.00 €
Kir Royal 12 cl	11.00 €
Pommeau de Normandie 4 cl	4.50 €
Pom' Cherry 4 cl <i>Cave Chatel</i>	4.50 €
Pastis, Ricard 2 cl	3.00 €
Muscat 4 cl	4.50 €
Martini Rouge ou blanc 5 cl	4.50 €
Campani 4 cl	4.50 €
Porto 4 cl	4.50 €
Suze 4 cl	4.50 €
Vodka 4 cl	7.00 €
Gin Tonic 4 cl + Tonic	7.00 €
Martini Gin 4 cl	7.00 €
Ballantine's 4 cl	6.20 €
Ballantine's 2 cl	4.20 €
Glenlivet 4 cl	8.60 €
Whisky Coca	7.00 €



LES COCKTAILS AVEC ALCOOL

Punch Rhum blanc 20 cl	6.50 €
Cocktail Domfrontais 12 cl	5.80 €
<i>Calva, Pommeau, Poiré</i>	
Americano Maison 15 cl	7.20 €

COCKTAIL SANS ALCOOL 25 cl

<i>Jus d'orange, jus d'abricot, limonade, sirop grenadine</i>	5.50 €
---	--------

LE TERROIR

CIDRE/POIRE	25 cl	75 cl
Cidre AOP	4.00 €	13.50 €
Poiré AOP	4.00 €	13.50 €
Poiré Supérieur	4.50 €	16.00 €
<i>Lauriston</i>		



LES BIERES

	25 cl	50 cl
Pression Paulaner	3.00 €	5.80 €
Pression spéciale	3.50 €	6.80 €

Bières spéciales :

Leffe 33 cl <i>bouteille</i>	5.50 €
Panaché	3.00 €
Monaco	3.50 €

LES BULLES

Champagne « Cardet »	12 cl	75 cl
	10.00 €	60.00 €



LES SOFTS

Limonade, sirop à l'eau 33 cl	2.00 €
Diabolo 33 cl	2.50 €
Orangina 25 cl	4.00 €
Fuze tea 25 cl	4.00 €
Schweppes 25 cl	4.00 €
Coca Cola 33 cl	4.00 €
Jus de fruits 20 cl	3.50 €
<i>Orange, ananas, tomate, abricot</i>	
Perrier 33 cl	4.00 €

LES EAUX

	1 l
St Amand Villers pétillante	3.80 €
St Amand Villers	3.70 €

LES PLANCHES A PARTAGER : (pour 2 personnes) selon disponibilité du marché

Planche campagnarde :	12.50 €
Charcuteries, fromages	15.00 €
Planche Royale :	22.00 €
<i>Saumon fumé, Foie gras, Prêssé de Rouget</i>	

Toutes nos planches sont accompagnées de pain grillé et brioche

ENTRÉES

Velouté du jardinier	8.50 €
Terrine de foie de porc	9.50 €
Œufs Mayo "Bistrot"	6.50 €
Poireaux fondants vinaigrette	9.00 €
Assiette de saumon fumé par nos soins	15.60 €
Soupe à l'oignon	9.00 €
Terrine de foie gras de canard Maison	19.00 €
Salade de gésiers au vinaigre de framboise	15.50 €
<i>Salade, gésiers, lardons, croûtons, tomates</i>	
Salade Normande	15.50 €
<i>Salade, blanc de volaille, boudin noir, pommes de terre, lardons, pomme</i>	
Pressé de rouget, lieu et saumon marinés aux herbes	14.50 €
La fraîcheur océane et son Serrano de caractère	18.40 €
<i>Salade, saumon fumé, pressé de rouget, jambon de Serrano</i>	

SPECIALITES DU TERROIR

Cuisson au Bois de Hêtre

Boudin noir grillé aux pommes Maison	13.50 €
Assiette du Grilladin	17.50 €
<i>Echine de porc, boudin noir et saucisse Maison</i>	
Saucisse de campagne grillée Maison	13.50 €
L'authentique Tête de Veau et ses petits légumes	15.20 €
Côte de Bœuf pour 2 pers	62.00 €
<i>Plat de dégustation pendant la cuisson</i>	
Ris de Veau braisé Cèpes et Poiré Maison	23.80 €
Fricassée de volaille Fermière braisée au Poiré Domfront	16.90 €

LE SNACK *

Galette complète avec garniture	14.50 €
<i>Galette de sarrazin, œuf, jambon, Emmental</i>	
Galette de sarrazin à la Caprèse avec garniture	13.50 €
<i>Tomate, Mozzarella</i>	

Hamburger Normandie	15.00 €
<i>Steak, boudin noir, pomme, camembert, andouille</i>	
Hamburger du mois	15.00 €
Hamburger végétal	14.50 €



* Toutes nos galettes et hamburgers sont accompagnés de frites et salade

A LA CARTE

POISSONS

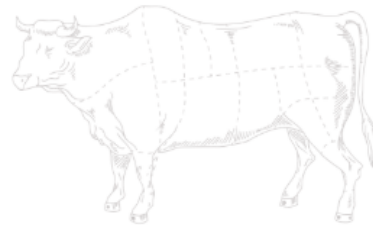
Sardines entières grillées au feu de bois (Selon arrivage)	14.50 €
Dos de saumon saisi à la flamme	18.50 €
Crevettes "Gambas" grillées et son beurre d'ail	22.00 €
Poisson du jour grillé snacké Beurre de Poiré Domfrontais	23.10 €

VOLAILLES

Magret de canard entier français 350 g	25.00 €
--	---------

BŒUFS

Steak grillé Beurre Maitre d'Hôtel	13.60 €
Tartare de Bœuf minute et ses condiments 220 g	16.50 €
Mijoté de Bœuf au cidre et Pommeau	14.50 €
Faux filet grillé	19.50 €
Entrecôte grillée	23.00 €



PORC

Andouillette grillée	16.00 €
----------------------	---------

L'AGNEAU

Côtelettes d'agneau grillées au beurre Maitre d'Hôtel	19.80 €
---	---------

SUPPLEMENT SAUCES :	2.00 €
----------------------------	---------------

Mayonnaise, sauce poivre, sauce béarnaise, sauce moutarde,
Sauce fromagère, Beurre Maitre d'Hôtel, sauce cidre, sauce cèpes

**Tous nos plats de viande ou de poissons sont garnis au choix
de frites, pomme cheminée, haricots verts ou salade**

SUPPLEMENT GARNITURE :	4.00 €
-------------------------------	---------------

Frites, pomme cheminée, haricots verts, salade

Doggy Bag	2.00 €
------------------	---------------

L'origine des viandes est affichée au Bar

MENU DU CHEF

25 €

*Hors Week- ends et jours fériés
Entrée, Plat et Dessert au choix*



Nos entrées :

Salade du Chef
(Salade, Emmental, jambon, tomate, œuf dur)
Terrine de Foie de Porc
Velouté du jardinier
Galette de sarrasin façon Caprèse
Sardines Grillées au feu de bois de hêtre

Nos plats :

Duo Boudin noir et Saucisse Maison Grillés
Steak Grillé
Mijoté de Bœuf au Cidre et Pommeau
Jambon Blanc Grillé sauce cidre et champignons de Paris
Échine de Porc Grillée sauce cidre

La touche sucrée :

Glace ou Sorbet 2 boules
Crème Brulée Vanille
Ile flottante
Mousse au chocolat
Dessert du Jour

MENU DU JOUR

Hors Week- ends et jours fériés et soir

Plat du jour

13.80 €

Entrée + Plat ou Dessert + Plat

15.90 €

Entrée + Plat + Dessert

17.90 €



MENU LOGIS



Entrée + Plat + Fromage ou Dessert : 33.60 €

Entrée + Plat + Fromage + Dessert : 36.00 €

Nos entrées au choix :

Pressé de Rouget, Lieu et Saumon Mariné aux Herbes
Terrine de Foie Gras de Canard Maison (Supplément 6€)
Assiette de Saumon Fumé par nos Soins, toast chaud
Salade périgourdine , gésiers et magret de canard fumé Maison

Nos Plats au choix :

Fricassée de Volaille Fermière au Poiré Domfrontais
Faux Filet Grillé
Filet de canette grillée
Poisson du jour grillé snacké, beurre de Poiré Domfront
L'assiette des 4 Fromages Normands AOP
Les gourmandises sucrées



MENU VEGETARIEN

25 €

Entrée au choix

Potage de Légumes
Galette de sarrasin façon Caprèse
(Mozarella et tomates)

Plat au choix

Burger végétarien
ou Omelette nature ou fromage

Fromage ou dessert à la carte

MENU ENFANT

9 €



Steak hâché Frites *ou* Tenders Frites *ou* Jambon Frites
Coupe de glace
1 soda

SAVEURS FROMAGÈRES

Assiette normande (4 fromages AOP) <i>Camembert de Normandie, Pont l'Evêque, Livarot, Neufchâtel</i>	7.50 €
Yaourt fermier « Gaec de la Bernudière »	2.20 €
Yaourt grec, fruits rouges <i>Yaourt grec, compotée de fruits rouges</i>	5.80 €



DESSERTS

Dessert du jour (<i>voir ardoise</i>)	6.50 €
Crème brûlée vanille <i>Crème vanille Bourdon, sucre cassonade</i>	7.20 €
Fondant au chocolat <i>Mi cuit chaud au chocolat, glace vanille, sauce caramel, noix de pécan caramélisées (10 min)</i>	9.80 €
Tarte Tatin et sa crème épaisse <i>Feuilletage, pomme caramélisée, crème fraîche épaisse « Gaec de St Auvieux »</i>	8.50 €
Cheesecake, compote fruits rouges, sorbet citron jaune <i>Crème cheese, biscuits spéculos, fruits rouges, sorbet citron jaune</i>	9.80 €
Profiteroles au chocolat <i>Choux, sauce chocolat, amandes, crème montée, glace vanille</i>	9.80 €
Mousse au chocolat, noisettes caramélisées, sauce caramel <i>Chocolat noir 72%, blanc d'œuf, crème, noisettes, sucre glace</i>	9.80 €
Café gourmand <i>Café noir, et 3 gourmandises du pâtissier</i>	11.50 €
Salade de fruits exotiques <i>Ananas, mangue, papaye, melon, pamplemousse, orange, pomme</i>	5.80 €
Fruits frais <i>au choix suivant saison</i>	2.20 €



COUPES GLACÉES

Trou Normand <i>Calvados 4 cl 40 °, 2 boules de sorbet pomme</i>	9.80 €
Colonel <i>Vodka 4 cl 40 °, 2 boules de sorbet citron jaune</i>	9.80 €
Dame blanche <i>3 boules de glace vanille, sauce chocolat noir, crème montée, amandes effilées</i>	8.20 €
L'Ardéchoise <i>2 boules de glace châtaigne, 1 boule de glace vanille, sauce marron, crème montée</i>	8.20 €
Pêche Melba <i>Pêche au sirop, 3 boules glace vanille, coulis framboise, crème montée, amandes effilées</i>	8.20 €
Poire Belle Hélène <i>Poire au sirop, 3 boules glace vanille, sauce chocolat, crème montée, amandes effilées</i>	8.20 €
Café liégeois <i>1 boule glace vanille, 2 boules glace café, sauce cappuccino, crème montée, amandes effilées</i>	8.20 €
Chocolat liégeois <i>1 boule glace vanille, 2 boules glace chocolat, sauce chocolat, crème montée, amandes effilées</i>	8.20 €
Coupe Fraicheur <i>1 boule sorbet mangue, 1 boule sorbet citron, 1 boule sorbet framboise, coulis framboise</i>	7.20 €



GLACES

LES GLACES:

Vanille (Madagascar), Café, Caramel, Chocolat Brownies, Marron, Yaourt fruits des bois, Rhum raisins

LES SORBETS :

Fraise, Framboise, Mangue, Citron, Melon, Mandarine, Pomme cidre, Pomme, Poire


1 Boule : 3.00 €

2 Boules : 5.80 €


3 Boules : 8.00 €

Crème montée	2.00 €
Noisettes grillées	1.80 €
Noix de pécan	1.80 €
Amandes grillées	1.80 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso, allongé, décaféiné		2.00 €
Double Café		4.00 €
Café crème		3.00 €
Chocolat chaud		2.70 €
Thé et Infusion		2.50 €
<i>(Tilleul, verveine, tilleul menthe, verveine menthe)</i>		

DIGESTIFS

AOC Calvados hors d'âge Mauger		5.80 €
AOC Calvados Domfrontais Lauriston 100 % Poire		6.50 €
AOC Calvados Domfrontais 10 ans Lemorton		9.50 €
Cognac		6.50 €
Get 27 Get 31		6.00 €
Grand Marnier, Cointreau		6.00 €

Informations sur les allergènes

Chers clients,

Pour votre sécurité, nous tenons à vous informer que nos plats sont susceptibles de contenir des **ingrédients allergènes**.

Conformément à la réglementation en vigueur, **un registre complet détaillant les 14 allergènes** majeurs présents dans chaque plat est **disponible sur simple demande** auprès de notre personnel.

N'hésitez pas à nous faire part de vos besoins spécifiques lors de votre commande.

CARTE DES VINS

VINS BLANCS	19 cl	37.50 cl	75 cl
Vin de France <i>Cépage Sauvignon</i>			14.70 €
SUD OUEST			
Côtes de Gascogne " <i>UBY N° 4</i> "	3.90 €		23.00 €
PAYS D'OC			
Paul Mas Viognier			21.00 €
VAL DE LOIRE			
Pouilly Fumé " <i>Roger Pabiot</i> "		21.50 €	35.00 €
VINS ROSES	19 cl	37.50 cl	75 cl
VAL DE LOIRE			
Cabernet d'Anjou " <i>Les Charmes</i> "			17.50 €
PROVENCE			
Côtes de Provence " <i>Bailli de Provence</i> "		14.80 €	21.00 €
VINS ROUGES	19 cl	37.50 cl	75 cl
BORDEAUX			
Bordeaux « Le Faure »	3.90 €		15.25 €
Blaye Côtes de Bordeaux " <i>Métairie Neuve</i> "	4.40 €		20.50 €
Puisseguin Saint Emilion " <i>Clos des Religieuses</i> "			32.00 €
VAL DE LOIRE			
Saumur- Champigny " <i>La Paulaie</i> »			27.00 €
Chinon " <i>Les Granges de la Perrière</i> "		12.90 €	24.00 €
St Nicolas de Bourgueil " <i>Domaine de la Cabernelle</i> "		16.50 €	27.00 €
Touraine Gamay « La Vallée des Rois »			19.50 €
VALLEE DU RHONE			
Côtes du Rhône " Les Fouquières"			19.00 €
VINS AU PICHET		25 cl	50 cl
Gard Rouge		3.80 €	7.20 €
Gard Rosé		3.80 €	7.20 €
Gard Blanc		3.80 €	7.20 €
Le Verre (<i>Blanc, Rouge, Rosé</i>)			

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Liste des allergènes disponible sur demande. Prix nets en euros service compris.