



## Carte Eté 2026

Composez vous-même votre menu en choisissant dans les plats ci-dessous.

### ENTREES

Terrine de canard de la Houssaye	8.50 €
Gaspacho du moment	8.50 €
Tomate marinée, Burrata, Pistache et basilic	11.50 €
Filet de Rouget à l'escabèche	12.50 €
Huitres fine d'Isigny , 2 € pièce par huitre suivant votre envie	

### PLATS

Chateaubriand , beurre maitre d'hôtel	21.50 €
Côte de cochon de l'Argoât, façon barbecue	18.00 €
Croustillant de Cabillaud lardé	20.50 €
Pavé de Saumon Aneth et citron	17.50 €
Salade de pâtes à l'italienne, Tomate, burrata, pesto	17.00 €

### FROMAGES

Assiette de Fromages AOP	8.00 €
--------------------------	--------

### DESSERTS

Financier pistache	9.50 €
Tarte aux Fraises de Bourghtheroulde, et basilic	9.50 €
Profiteroles	11.00 €
Coupe tutti frutti	8.50 €
Gelato Italiano, coupe 3 boules	11.00 €
Pistache de Sicile, Citron de Syracuse, Amarena, Gianduja, Café	

Tarif TTC, Tva à 10%, service compris,  
Carafe d'eau à disposition gratuitement sur demande.



*Alexandrina et Jean-Christophe  
sont heureux de vous accueillir à leur table.*

### *Menu du jour*

*Du mardi midi au vendredi midi  
à l'ardoise uniquement :*

<i>Entrée-plat ou plat-dessert</i>	<i>16.90 €</i>
<i>Entrée, plat et dessert</i>	<i>18.90 €</i>
<i>Plat du jour</i>	<i>13.90 €</i>

### *Menu enfant*

*Les P'tits kids (-8 ans) : 13.00 €*

*Croque pancake Jambon fromage ou aiguillettes de poulet  
Coupe vanille fraises ou fromage blanc  
Une boisson au choix (25 cl)*

### *Salades*

<i>Salade de pâtes à l'italienne, Tomate, burrata, pesto</i>	<i>17.00 €</i>
<i>Salade Caesar poulet, ou Rouget</i>	<i>17.00 €</i>

*Tarif TTC, Tva à 10%, service compris,  
Carafe d'eau à disposition gratuitement sur demande.*