

Menus

Lunch - Menu of the day

Served from Tuesday to Friday

<i>Starter and main course or main course and dessert</i>	<i>13.50 €</i>
<i>Starter, main course and dessert</i>	<i>15.00 €</i>
<i>Main dish of the day</i>	<i>10.00 €</i>

Kids' meal (-12 years old)

Les P'tits kids (-12 years): **8.50 €**

Le Thérould beef Burger or Cod filet

Ice cream or white cheese and a soft drink 25 cl

Les p'tits juniors **10.50 €**

Home-made terrine or vegeterain salad.

Le Thérould beef Burger or Cod filet

Ice cream or white cheese and a soft drink (25cl)

All our dishes are home made with fresh products.

(According to the markets and the whims of the sea, certain dishes may have to be changed depending on availability)

Grand-Ma Meal

Salmon Gravlax

Thin tart of tomatoes Olives and Fêta

Potted of duck

Plate of 6 oysters

Rosted Cod fish Beurre blanc and coriander

Marinated chicken in Garam massala

Cold hot Mignon of pork with aromatic herbs

Fruit sorbet or Dame Blanche

Chocolate chips financier (almond cupcake)

Crème brûlée

<i>Starter and main course, or main course and dessert</i>	20.50 €
<i>Starter, main course, cheese or dessert</i>	25.50 €
<i>Starter, main course, cheese and dessert</i>	28.50 €

Menu Gourmand

Foie gras and pine apple chutney

Tataki Tuna marinated in lime

9 plated oysters

Cut of beef with wine sauce

Sea Bream with tomato sauce

Duck skewer green pepper sauce

Profiteroles

Chocolate cupcake mango heart

Assortment of small deserts "Meli-Melo"

<i>Starter and main course, or main course and dessert</i>	28.50 €
<i>Starter, main course, cheese or dessert</i>	32.50 €
<i>Starter, main course, cheese and dessert</i>	35.50 €

Vegetarian Menu

Thin tart of tomatoes Olives and Fêta

Vegetarian mixed salad

Fruit salad or Sorbet

Starter and main course, or main course and dessert 20.50 €

Starter, main course, cheese or dessert 25.50 €

Salads

Sea salad: green salad, celery, cucumber, tomatoes, carrot, tuna Tataki a,d Gravlax

Terroir salad: green salad, celery, cucumber, tomatoes, coriander, eggs, bacon and smoked pork

Oysters :

<i>plate of 6 oysters</i>	<i>7.90€</i>
<i>plate of 9 oysters</i>	<i>12.70€</i>
<i>plate of 12 oysters</i>	<i>19.00€</i>

Oysters are from Isigny, St Vaast or Cuncalle depending on the season.

<i>Cheese plate from our local producers</i>	<i>6.30€</i>
--	--------------

All prices are with VAT at 10 % included

Carte des Vins

Vins Rouges

75 cl 37.5 cl 12cl

Bourgogne

Pinot Noir Domaine de Rochebin 19 € 3.70 €
Haute côte de Nuits Domaine M.Olivier 32 € 19 €

Bordeaux

Haut Médoc Monsieur de Cambon 2015 36 € 6.50 €
Lussac St Emilion Clos du Moine 2018 25 € 16€
Saint Estèphe Château Léo de Prades 2014 38 €

Vallée du Rhône

Côtes Rôtie JM Gerin « Champin le Seigneur » 64 €
Saint Joseph 35 €

Beaujolais

Beaujolais Village château de Pougelon 22 € 3.90 €
Brouilly Château de Pougelon 27 €

Vallée de la Loire

St Nicolas de Bourgueil 22 € 12 €
Saumur Champigny 25 €
Tourraine AOC Les Mazelles 19 € 3.70 €

Vins Blancs

75 cl 37.5 cl 12 cl

Vallée de la Loire

Touraine Sauvignon Domaine Chervignon

19 € 3.70€

Coteaux du Layon Les Terriades

28 € 4.90 €

Pouilly fumé Domaine Corneau

31 € 18 €

Bourgogne

Bourgogne Aligoté Domaine Rochebin

25 € 14€

Chablis « Passy le clou » 2017

33 €

Bordeaux

Graves Château Andréa

29 € 5.30 €

Alsace

Gewurztraminer « Grand cru »

32 € 5.80 €

Maison Schillé

Languedoc

Chardonnay au verre 12 cl

3.60 €

Vins Rosés

Alsace

Pinot Noir Maison Schillé

25 €

Loire

Chinon

23 € 14 €

Touraine AOC Les Mazelles

19 € 3.70 €

Champagne

Champagne **Loriot Carte d'Or (75 cl)** **47.50 €**

Tous nos prix sont indiqués net service compris. TVA de 10 % hors alcool et de 20 % pour les boissons alcoolisées.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Water

Still water:

Voss, Norvège 80 cl **8.00 €**
Eau Artésienne, une des plus pures

Lurisia, Italie 75 cl **5.80 €**
Riche en calcium et fer

Highland Spring, Irlande 1 L **6.20 €**
Eau de source naturelle

Sparkling water :

Llanllir, Pays de Galle, 75 cl **5.80 €**
Eau fine et saveur particulière

Orezza, Corse 50 cl **5.00 €**
Une des plus anciennes eaux de sources

Highland Spring, Irlande 1L **6.20 €**
Eau de source naturelle

Le coin du patron !!

« *Déguster est un plaisir de l'art* »

The Glenlivet 12 ans, 5 cl : 5.20 €

Ce single malt du Speyside qui inspira de nombreuses distilleries est un whisky léger, fruité et floral, De couleur or pâle, le nez frais et floral est également marqué par les agrumes (citron)

Laphroaig Quater Cask, 5 cl : 7.70 €

Single malt non filtré à froid affiné dans des fûts de chêne de petite taille ayant contenu du bourbon. Une version officielle qui renoue avec une tradition datant du XIXème siècle. On est ici en présence du double effet Laphroaig : une douceur fruitée qui enrobe la tourbe, autrement dit une main de fer dans un gant de velours.

Caol Ila 12 ans, 5 cl : 6.60 €

Single malt tourbé de l'île d'Islay. Caol Ila est le nom gaélique du "Sound of Islay", le bras de mer qui sépare l'île d'Islay de sa voisine, Juara,. Son son single malt est à la fois équilibré et subtil, iodé et tourbé, avec des notes d'huile d'olive, d'amande et d'agrumes.

Bushmills 10 ans, 5 cl : 5.20 €

Le plus célèbre single malt irlandais est vieilli principalement en fûts de chêne américain bourbon barrels avec une part mineure de fûts de chêne espagnol ayant contenu du Xérès. Fraîcheur gourmande et vivacité sur des notes caractéristiques de vanille et de miel, soulignée par une touche d'épices.

Crown Royal, 5cl : 6.20 €

Ce blend (royal) canadien est élaboré au sein de la distillerie Gimli située dans la province du Manitoba. De couleur vieil or, le nez se révèle doux et finement boisé avec des notes de fruits, d'épices et de céréales. La bouche ronde et délicate confirme les arômes du nez. La finale légèrement sucrée est assez longue.

En direct de la Ferme des Hauts Vents

Alain Caboulet à St Ouen du Tilleul

<i>Cidre fermier, Brut médaille d'or en 2018 75 cl</i>	<i>9.80 €</i>
<i>Poiré, 75 cl Médaille d'argent en 2015</i>	<i>11.50 €</i>
<i>Calvados 15 ans, 2cl</i>	<i>6.50 €</i>
<i>Pommeau, 4cl</i>	<i>4.50 €</i>
<i>Verre de cidre 25 cl</i>	<i>3.50 €</i>

Nos jus de fruits naturels de la ferme des hauts vents.

<i>Pommes ou poires 25 cl</i>	<i>3.10 €</i>
<i>Cocktail de fruits pomme fraise</i>	<i>3.60 €</i>

Par la micro brasserie

*De Thierry Mazurier
Ma Première bière à Belbeuf*

<i>Especially brewed for us by Thierry Mazurier</i>	
<i>La Sherbrooke*: bière blonde, pression 25 cl</i>	<i>4.50 €</i>
<i>La Black Watch*: bière ambrée, pression 25 cl</i>	<i>4.50 €</i>

**Name of the 2 Canadian regiment that liberated Bourgtheroulde
the 26th august 1944*

Apéritifs et spiritueux

Cocktail maison 12 cl	4.80 €
Pommeau 4 cl	4.50 €
Américano 8 cl	5.50 €
Pastis 51 ou Ricard 2 cl	3.50 €
Martini Rosso ou Blanc 4 cl	4.50 €

Kyr 8 cl, Suze 4 cl, Noilly Prat 4 cl, Campari 4 cl, Porto 4 cl	4.20 €
Bénédictine AOC 2 cl	4.50 €
Get 27 ou 31, 4 cl	4.50 €
Cognac vsop 2 cl	5.80 €
Gin, vodka 4 cl	4.50 €

Coupe de champagne 12 cl	8.00 €
--------------------------	--------

Boissons fraîches

Hoegaarden Blanche 33 cl	4.20 €
Coca-cola ou coca-cola light 33 cl	3.50 €
Orangina 25 cl	3.50 €
Schweppes 20 cl	3.10 €
Limonade 25 cl	2.80 €
Supplément sirop	0.50 €
Jus d'orange 25 cl	2.50 €
Eau gazeuse 33 cl	3.90 €
May Tea 33 cl	3.50 €
Jus de tomate 20 cl	3.50 €

Boissons chaudes

<i>Café : 75 % arabica 25% torréfaction Française</i>	1.90 €
<i>Double espresso</i>	2.90 €
<i>Café crème</i>	2.10 €
<i>Grand crème</i>	3.00 €
<i>Thé</i>	3.10 €
<i>Infusion</i>	3.10 €
<i>Chocolat chaud</i>	3.60 €
<i>Décaféiné</i>	2.10 €

Tous nos prix sont indiqués net service compris. TVA de 10 % hors alcool et de 20 % pour les boissons alcoolisées.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.