



NOS ENTRÉES

COMME UN TABOULÉ - LIKE A TABBOULEH 7€
Quinoa de La Ferme des Mille Épis, noixettes, agrumes et petits légumes
La Ferme des Mille Épis' quinoa, hazelnuts, citrus and small vegetables

CRUMBLE DE POIREAUX - LEAKS CRUMBLE 7€
Vieux comté et crispy bacon (option)
Old comté and crispy bacon (option)

CREVETTES ET CHOUFLEUR EN TEMPURA - SHRIMPS AND CAULIFLOWER TEMPURA 10€
Sauce tartare
Tartare sauce

CARPACCIO DE BOEUF TATAKI - TATAKI BEEF CARPACCIO 9€
Soja, gingembre et herbes
Soy, ginger and herbs

TROU NORMAND

TROU NORMAND 4€
Tradition Normande : sorbet pomme et gouttes de calvados
Normand tradition : apple sorbet and drops of calvados

NOS PLATS

TAGLIATA DE BOEUF - BEEF TAGLIATA 25€
Salade de jeunes pousses, sauce basilic, parmesan et frites
Young shoot salad, basil sauce, parmesan and fries

BURGER DE LA PARENTHÈSE 19€
Steak haché 180g, sauce bbq, salade de chou rouge à la vinaigrette érable, oignons confits, crème de cheddar, frites-salade (option vegan)
Chopped steak 180g, bbq sauce, red cabbage with maple salad dressing, candied onion, cheddar cream, fries-salad (vegan option)

BOWL 18€
Poulet sauce moutarde à l'ancienne et miel ou tempura choufleur, légumes crus cuits, riz
Chicken old-style mustard and honey, or cauliflower tempura, uncooked cooked vegetable, rice

JAMBALAYA DE LA MER - SEA JAMBALAYA 22€
Crevettes et poisson du jour, riz long et légumes, épice cajun
Shrimp and fish of the day, long rice and vegetables, cajun spice

CAMEMBERT RÔTI - ROASTED CAMEMBERT 18€
Dans sa pomme, frites-salade, crispy bacon (option)
In its apple, fries-salad, crispy bacon (option)

MIJOTÉ DU MOMENT - STEW OF THE MOMENT 18€

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES - CHEESES PLATE 7€

NOS DESSERTS

MOUSSE AUX DEUX CHOCOLATS - TWO CHOCOLATES MOUSSE 7€
Éclat de chou chou
Chou chou chip

TARTE TATIN - TATIN APPLE PIE 7€
Crème d'Isigny
Isigny cream

CAFÉ GOURMAND - GOURMET COFFEE 9€
Assortiment de mignardises
Sweets assortment

FINANCIER PISTACHE - PISTACHIO FINANCIER 8€
Tartare de fraise, chantilly
Strawberry tartare, whipped cream

MENU

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT 24€

ENTRÉE/PLAT/DESSERT 29€

**COMME UN TABOULÉ
LIKE A TABBOULEH**
Quinoa de La Ferme des Mille Épis, noixettes, agrumes et petits légumes
La Ferme des Mille Épis' quinoa, hazelnuts, citrus and small vegetables

ou

**CRUMBLE DE POIREAUX
LEAKS CRUMBLE**
Vieux comté et crispy bacon (option)
Old comté and crispy bacon (option)

&

**MIJOTÉ DU MOMENT
STEW OF THE MOMENT**

ou

BOWL
Poulet sauce moutarde à l'ancienne et miel ou tempura choufleur, légumes crus cuits, riz
Chicken old-style mustard and honey, or cauliflower tempura, uncooked cooked vegetable, rice

&

**MOUSSE AUX DEUX CHOCOLATS
TWO CHOCOLATES MOUSSE**
Éclat de chou chou
Chou chou chip

ou

**TARTE TATIN
TATIN APPLE PIE**
Crème d'Isigny
Isigny cream

SNACK

**PLANCHE CHARCUTERIE OU
FROMAGES OU MIXTE 16€**
Charcuterie, cheeseS or mixte platter

BOL DE FRITES 5€
FRIES BOWL

PLANCHE SUCRÉE 15€
SWEETS PLATTER

GLACE 2 OU 3 BOULES 5€/ 6€50
ICE CREAM 2 OR 3 SCOOPS

+ CHANTILLY 1€
+ WHIPPED CREAM



**TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON
AVEC DES PRODUITS FRAIS
ALL OF OUR DISHES ARE HOMEMADE
WITH FRESH PRODUCTS**





BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

CAFÉ ESPRESSO 2€60
CAFÉ ALLONGÉ 2€60
DOUBLE ESPRESSO 4€80
CAFÉ GLACÉ 6€
DÉCAFÉINÉ 2€60
CAFÉ NOISETTE 2€80
CAFÉ CRÈME OU CAPUCCINO 5€
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS 6€
CHOCOLAT CHAUD « VAN HOUTEN » 5€
THÉ ET INFUSION 4€

*NOS CAFÉS & DÉCAFÉINÉS «PERLE NOIRE» SONT 100% ARABICA
*OUR COFFEES & DECAFFEINATED «BLACK PEARL» ARE 100% ARABICA

BOISSONS FRAÎCHES - FRESH DRINKS

COCA-COLA/COCA-COLA ZÉRO 4€50
THÉ GLACÉ MAISON 4€50
PERRIER 4€50
SCHWEPES TONIC 4€50
LIMONADE 4€
GINGER BEER 5€
SIROP FRAISE, GRENADINE, CITRON, MENTHE, PÊCHE 3€50

STRAWBERRY, GRENADINE, LEMON, MINT, PEACH

DIABOLO 4€50
JUS "PAGO" ORANGE, ANANAS, TOMATE, MANGUE 4€

ORANGE, PINEAPPLE, TOMATO, MANGO

JUS DE POMME DE LA FERME DES RUELLES 33CL 6€
APPLE JUICE FROM LA FERME DES RUELLES



BIÈRES PRESSIONS - DRAFT BEER

LA RIVALE IPA «BRASSERIE DUCHMANN» 7°
ONCTUEUSE, FRUITÉE
25CL 5€50
50CL 9€50

PILS BLONDE (ALLEMANDE) 6,5°
DOUCE, FLORALE
25CL 5€
50CL 9€

COCKTAILS

DAÏQUIRI FRAISE 8€50
RHUM, CITRON VERT, CORDIAL DE FRAISES FRAÎCHES
RUM, LIME, STRAWBERRY CORDIAL

ROSA 8€50
GIN, SIROP DE VANILLE, CITRON VERT, BAIES ROSES, THÉ NOIR, SCHWEPES
GIN, VANILLA SIRUP, LIME, ROSE BERRY, BLACK TEA, SCHWEPES

DIGESTIFS

EAU DE VIE MAISON CERISE DU JARDIN 6€
CALVADOS « 15 ANS » MORIN 11€
EAU DE VIE DE CIDRE DE LA «FERME DES RUELLES» 27 9€
ARMAGNAC « 10 ANS » DELAÏTRE 10€
GET 27 / GET 31 7€
COGNAC VSOP DES MOISANS 7€

EAUX - WATERS

SAN PELLEGRINO
50CL 3€
1L 4€50

VITTEL
50CL 3€
1L 4€50

APÉRITIFS

SPRITZ OU SPRITZ NORMAND 8€50
KIR (FRAMBOISE, PÊCHE, MÛRE, CASSIS) 6€
AMERICANO 8€
CAMPARI 6€
MARTINI (BLANC OU ROUGE) 6€
PORTO 6€
RICARD 5€
GIN "NORMINDIA" TONIC 9€
VODKA "GREY GOOSE" 9€
POMMEAU NORMAND 6€
CIDRE DE LA «FERME DES RUELLES» 27
33 CL 6€
70CL 16€



BIÈRES BOUTEILLES - BOTTLED BEER

HEROINE PALE ALE 5,6° 33CL 7€
BLONDE DE CARACTÈRE
OU
BELSNICKEL AMBRÉE 6° 33CL 7€
EPICÉE

LA CHOUFFE CHERRY 8° 33CL 8€

WHISKIES & RHUMS

JB 7€
WHISKY BELLEVOYE ■ «FINITION GRAIN FIN» 9€
WHISKY BELLEVOYE ■ «ÉDITION TOURBÉE» 12€
BOURBON BULLEIT 11€

PACTO NAVIO 11€
CAPTAIN MORGAN 7€
BUMBU XO 14€

