



NOS ENTRÉES

CRÈME DE MAÏS - CORN CREAM 8€

Pico de gallo, popcorn au cheddar
Pico de gallo, cheddar popcorn

SOUPE À L'OIGNON - ONION SOUP 7€

En croûte de feuilletage
Puffed pastry

TARTELETTE - TARTLET 7€

Chèvre, raisin et lard
Goat cheese, grape and bacon

CEVICHE 11€

Leche de tigre, mangue, grenade, poisson du moment
Tiger's milk, mango, pomegranate, fish of the moment

TROU NORMAND

TROU NORMAND 4€

Tradition Normande : sorbet pomme et gouttes de calvados
Normand tradition : apple sorbet and drops of calvados

NOS PLATS

ENTRECÔTE VBF - RIB STEAK VBF 26€

Frites, salade, beurre d'ail
Fries, salad, garlic butter

RISOTTO DE SARRASIN - BUCKWHEAT RISOTTO 18€

Ail, poêlée de champignon, jus d'herbes, noisettes
Garlic, pan-fried mushroom, green juice, hazelnuts

CRUMBLE DE POISSON - FISH CRUMBLE 22€

Ratatouille, crumble aux herbes de provence
Ratatouille, herbes de provence crumble

BURGER DE LA PARENTHÈSE 19€

Oignons rouges, crème cheddar, tomate, bacon en option
Red onions, cheddar cream, tomato, optional bacon

SALADE FAÇON CAESAR - CEASAR SALAD 19€

Parmesan, tomates confites, sot l'y laisse de dinde
Parmesan, sundried tomato, turkey «oyster cut»

MIJOTÉ DE PAPY - GRANDPAS' STEW 18€

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGE - CHEESE PLATE 7€

NOS DESSERTS

CAFÉ GOURMAND - GOURMET COFFEE 9€

Assortiment de mignardises
Sweets assortment

COOKIE 7€

Ganache chocolat, beurre de cacahuètes, noisettes
Chocolate ganache, peanut butter, hazelnuts

DEMIE POIRE POCHÉE - HALF POACHED PEAR 7€

Sirop de verveine, granola maison, fromage blanc
Verbena sirup, homemade granola, white cheese

VERRINE EXOTIQUE - EXOTIC VERRINE 9€

Chiboust à la passion, mangue, ananas et dacquoise
Passion fruit chiboust, mango, pineapple and dacquoise

MENU

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT 24€

STARTER/MAIN DISH OR MAIN DISH/DESSERT

ENTRÉE/PLAT/DESSERT 29€

STARTER/MAIN DISH/DESSERT

SOUPE À L'OIGNON - ONION SOUP

En croûte de feuilletage
Puffed pastry

OU

TARTELETTE - TARTLET

Chèvre, raisin et lard
Goat cheese, grape and bacon

&

MIJOTÉ DE PAPY

GRANDPAS' STEW

OU

RISOTTO DE SARRASIN - BUCKWHEAT RISOTTO

Ail, poêlée de champignon, jus d'herbes, noisettes
Garlic, pan-fried mushroom, green juice, hazelnuts

&

COOKIE

Ganache chocolat, beurre de cacahuètes, noisettes
Chocolate ganache, peanut butter, hazelnuts

OU

DEMIE POIRE POCHÉE - HALF POACHED PEAR

Sirop de verveine, granola maison, fromage blanc
Verbena sirup, homemade granola, white cheese

SNACK

PLANCHE CHARCUTERIE OU FROMAGE OU MIXTE 16€

Charcuterie, cheese or mixte platter

BOL DE FRITES 5€

FRIES BOWL

BOL DE FRITES, CHEDDAR, BACON 7€

PLANCHE SUCRÉE 15€

SWEETS PLATTER

GLACE 2 OU 3 BOULES 5€/ 6€50

ICE CREAM 2 OR 3 SCOOPS



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€50
CHOCOLAT CHAUD «VAN HOUTEN» 5€50
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

MADAME MAÏ 8€
RHUM, COINTREAU, CITRON VERT ET SIROP ORGEAT
RHUM, COINTREAU, LIME AND ORGEAT SYRUP

MOSCOW MULE 9€
VODKA, GINGER BEER, CITRON ET SUCRE
VODKA, GINGER BEER, LEMON AND SUGAR

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» DELAÎTRE 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

MOULIN DE VERNON 33CL  7€
BLONDE
OU
MOULIN DE VERNON 33CL  7€
AMBRÉE

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€