



## NOS ENTRÉES

### CRUMBLE 8€

Potiron, châtaignes, sirop d'érable

### TERRINE 7€

Volaille et porc

### ST JACQUES 11€

Carpaccio, poêlée, crème corail, framboises

## TROU NORMAND

### TROU NORMAND 4€

Tradition Normande : sorbet pomme et gouttes de calvados

## NOS PLATS

### ENTRECÔTE VBF 26€

Frites, salade, beurre d'ail

### COMME UNE FONDUE 19€

Camembert rôti entier au lait cru, toasts au beurre à l'ail, jambon cru (option), frites et salade

### BURGER DE LA PARENTHÈSE 19€

Steak VBF, oignons rouges, crème cheddar, chou rouge, bacon en option

### PLAT DE PAPA 21€

Poisson et crustacés, petits légumes, bisque, pâte feuilletée

## FROMAGES

### ASSIETTE DE FROMAGE 7€

## NOS DESSERTS

### CAFÉ GOURMAND 9€

Assortiment de mignardises

### PARFAIT GLACÉ AU CALVA 8€

Pommes flambées, dacquoise amande

### MONT BLANC 8€

Meringue, crème fouettée aux marrons, crème de marrons

### MARBRÉ CHOCO VANILLE 7€

## BRUNCH 25€

### UNIQUEMENT LE DIMANCHE

10H30 - 15H30

### PANCAKES SALÉS

Bacon, cheddar, sirop d'érable, oignons frits

OU

### PANCAKES SUCRÉS

Au choix : Nutella, sirop d'érable, confiture de myrtille, caramel, crème de marron

OU

### CHIEN CHAUD

Saucisse fumée, pâte feuilletée, moutarde à l'ancienne, cheddar, coleslaw

OU

### QUESSADILLA

OU

### MARBRÉ CHOCO VANILLE

OU

### FROMAGE BLANC MYRTILLE ET MINI PANCAKES

Fruits frais, graines de chia

OU

### OMELETTE FROMAGE, NATURE OU À L'AIL

OU

### OEUFS BROUILLÉS FROMAGE, NATURE OU À L'AIL

&

+ 1 BOISSON CHAUDE & ORANGE PRESSÉE OU THÉ GLACÉ DU MOMENT

## SNACK

### PLANCHE CHARCUTERIE OU FROMAGE OU MIXTE 16€

### BOL DE FRITES 5€

### BOL DE FRITES, CHEDDAR, BACON 7€

### PLANCHE SUCRÉE 15€

### GLACE 2 OU 3 BOULES 5€/ 6€50 + CHANTILLY 1€



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



## BOISSONS CHAUDES

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

## BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA/COCA-COLA ZÉRO 4€50  
THÉ GLACÉ MAISON 4€50  
PERRIER 4€50  
SCHWEPPE TONIC 4€50  
LIMONADE 4€  
GINGER BEER 5€  
SIROP FRAISE, GRENADINE, CITRON, MENTHE, PÊCHE 3€50  
DIABOLO 4€50  
JUS «PAGO» ORANGE, ANANAS, TOMATE, MANGUE 4€  
JUS DE POMME DE LA FERME DES RUELLES 33CL 6€



## BIÈRES PRESSIONS

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

MOSCOW MULE 9€  
VODKA, GINGER BEER, CITRON ET SUCRE

MIMOSA 11€  
CHAMPAGNE, JUS D'ORANGE PRESSÉE

## 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

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

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€