

ENTRÉES

SEUL OU À PARTAGER

samosas, confit de tomates, pignons, courgettes, fromage blanc d'Isigny et ciboulette : 6 

croquetas au camembert AOP de Normandie et mimolette extra-vieille : 7 

rillettes de tuite normande, cebettes, pousses d'épinards : 7

planche mixte : camembert AOP, jambon de Bayonne IGP, Neufchâtel AOP, mimolette 18 mois, saucisson français : 15

brochettes de poulet Label Rouge IGP façon tandoori, tomates concassées, pain Naan : 8

BURGERS

tous les burgers sont servis avec frites maison et bouquet de mesclun
les pains burgers sont fabriqués par « La boulangerie Lenègre », artisan boulanger
supplément poitrine fumée 1

L'ORIGINAL : 14

pain burger artisanal, bœuf normand 150g, mimolette extra-vieille 18 mois, ketchup au piment d'Espelette, chutney de chou rouge, tomate cœur de bœuf

LE NEUFCHATEL : 14

pain burger artisanal, filet de poulet Label Rouge IGP pané au panko, Neufchâtel au lait cru AOP, pomme rôtie, fromage blanc d'Isigny et ciboulette

LE VÉGÉTAL : 12 

pain burger artisanal, pomme de terre au four, feta AOP grillée, ketchup de betterave, caviar d'aubergines, blettes grillées

GRANDES ASSIETTES

SALADE ROUENNAISE : 13

mesclun, bœuf normand au wok sauce teriyaki, tomates cerises, radis, pomme, toast de camembert AOP, sauce fromage blanc au vinaigre de cidre

WOK TANDOORI : 14

mélange boulgour quinoa, filet de poulet Label Rouge IGP tandoori, légumes croquants à l'huile de sésame, amandes effilées grillées

CROQUE NORMAND : 13

pain au levain, effiloché de volaille Label Rouge normande, camembert AOP, mesclun, pomme Granny Smith, tomates cerises

BUDDHA BOWL : 12 

riz sauvage, concombre, coulis de laitue, tomates d'antan, blettes grillées, radis rond, graines de courge, vinaigrette au curry et citron vert, chips de pomme de terre au sel de Guérande

SUGGESTIONS

BIBIMBAP DU CHEF : 14

DESSERTS

VERRINE DE FRAMBOISES FRAICHES, FROMAGE BLANC D'ISIGNY, CRÈME PISTACHE ET GRANOLA : 6

NECTARINES ROTIES, CRÈME VANILLE DE MADAGASCAR, SABLÉ CITRON VERT ET COULIS DE FRUITS ROUGES : 6

CROUSTILLANT PRALINÉ, GANACHE CHOCOLAT NOIR, CRÈME LÉGÈRE, GLACE YAOURT : 7

GLACES DE LA FERME DES NOISETIERS : 5



HORAIRES

7 jours/7

de 12h00 à 14h30

de 19h30 à 22h45 (dernière commande)

À L'ARDOISE

le midi seulement en semaine

formule : 15

entrée / plat ou plat / dessert

formule : 18

entrée / plat / dessert

menu enfant : 9

plat / dessert / boisson