



BON APPÉTIT

Tél. 02 33 62 21 15 - E-mail: martineau.geraldine@orange.fr

Nous ne prenons pas les chèques

CHOUCROUTE "BRASSERIE"

Choux, jarret de porc, saucisse fumée, saucisse de Francfort, saucisson à l'ail, pomme de terre à l'eau

18,00 €

- Le pain est fait par les boulangeries Lefèvre et Besnard à Flers.
- Les fruits et les légumes viennent du « Panier des Saveurs » à Flers et Cotaufruits à La Ferté-Macé.
- Les frites fraîches viennent de la Ferme Mercier en Normandie.
- Les yaourts de la ferme « Rabache » à Montsecret.
- Le camembert AOP Normandie de Ôlait Ôpré.
- Le Cidre fermier provient du Manoir de Durcet.
- Eric Guyomard Apiculteur-récoltant à Chanu (vente de miel au bar)

Entrées

- **Salade de chèvre chaud** 8,00 € 14,50 €
Chips de lard, fromage de chèvre sur toast, noix, croûtons, tomates sur salade
- **Salade Gourmande** 10,50 € 16,50 €
Gésiers de volaille confits, foie gras de canard en bloc, tomates, magret fumé, œuf dur, noix, croûtons sur salade
- **Salade Normande** 9,50 € 15,00 €
Pommes fruit, bouchées de camembert panées, tomates cerises, andouille sur salade
- **Carpaccio de bœuf** 9,00 € 15,90 €
double avec frites
Fines tranches de bœuf cru marinées, tomates cerises, huile d'olive et basilic, copeaux de parmesan
- **Salade César** 15,00 €
Tomates cerises, croûtons, œuf dur, blancs de volaille panés, copeaux de parmesan sur salade, sauce César à part
- **Flammekueche** 10,50 €
Crêpe mexicaine, crème, fromage blanc, lardons oignons, emmental râpé
- **Foie gras de canard en bloc** 13,00 €
Accompagné de confit de figue, fleur de sel et pain grillé froid
- **Beignets de calamars** 7,50 €
Frits et sauce blanche (environ 200 g)
- **Entrées au buffet 1 passage** 7,50 €
Tout buffet partagé sera facturé
- **Entrées au buffet à volonté** 12,00 €
Tout buffet partagé sera facturé
- **Entrées/desserts au buffet à volonté** 16,00 €
Tout buffet partagé sera facturé

Poissons



- **Aile de raie sauce aux câpres** 16,00 €
Riz basmati
- **Croustillant de Lieu Noir et Saumon** 17,00 €
dans une feuille de brick; 160 g d'émincés de lieu noir et saumon, tomates, échalotes et sa sauce normande à la crème, champignons et crevettes et riz basmati
- **Pavé de saumon mariné au soja** 18,00 €
Croute de sésame et légumes wok

Viandes

Servies avec frites sans sel, salade et 1 sauce au choix

- **Émincé de magret de canard** 180 g 17,00 €
- **Brochette du Cockpit** 17,00 €
Canard, bœuf, saucisse, 300/350 g
- **Trio d'agneau au romarin** 18,90 €
- **Haché** 300 g 15,00 €
Steak de bœuf haché minute
- **Haché à cheval** 300 g 16,00 €
+ œuf au plat
- **Andouillette 5A** 16,50 €
« Association amicale des amateurs d'andouillette authentique »
- **Jambon grillé** 140 g 12,00 €



- **Entrecôte** 220 g 18,00 €
- **Entrecôte** 350 g 23,80 €
- **Steak** 160 g 13,50 €
- **Tartare italien** 16,50 €
Haché minute de 200 g, câpres, sauce pesto, saupoudré de parmesan râpé, champignons frais et frites
- **Tartare à votre convenance** 15,50 €
Haché minute 200 g, câpres, échalotes et cornichons hachés; cru, poêlé, préparé ou non!

Garnitures en plus de celle du plat : 3,00 €
salade, riz basmati, linguines ou frites
Sauces au choix :
camembert, poivre, cheddar ou barbecue
Sauce en supplément en plus de celle du plat : 0,60 €

ASSIETTES COMPLETES

Servies avec frites sans sel et salade (à emporter également)

- **Fajitas de volaille** 15,00 €
Galette mexicaine, émincés de volaille, oignons, emmental fondant et sauce blanche
- **Fajitas de bœuf** 15,00 €
Galette mexicaine, haché minute, oignons, poivrons rouge épices et sauce salsa
- **Tartine chèvre et miel** 14,00 €
Pain blanc artisanal, tomates, jambon de pays, fondue de chèvre, miel, le tout gratiné
- **Tartine savoyarde** 14,90 €
Pain blanc artisanal, pommes de terre, oignons, lardons, fromage à tartiflette, crème, le tout gratiné

Pâtes

- **Linguine** 10,50 €
Sauce carbonara ou sauce normande: crème, champignons et crevettes
- **Wok** 13,70 €
Légumes sautés au soja sucré, émincés de volaille et linguines

Planches

- **Planche Normande** 17,00 €
1/2 camembert pané et rôti au four dans sa boîte, agrémenté d'émincés de volaille, jambon cru, lards, frites, pain grillé froid et salade
- **Planche Pays d'Auge** 17,00 €
1/2 livarot avec même accompagnement

Burgers

Frites servies sans sel et salade (à emporter également)

- **Pulled Pork Burger** 17,50 €
Dans une brioche artisanale, effiloché de porc mariné, sauce barbecue, saucisse cheddar "maison", oignons frits le tout gratiné
- **Campagnard** 17,00 €
2 galettes de pomme de terre, haché minute 200 g, oignons, lard, cheddar et tomates
- **Montagnard** 17,00 €
Pain artisanal, haché minute 200 g, fromage à raclette poivré, pommes de terre, oignons frits et salade
- **Vegan** 15,50 €
Pain artisanal au maïs, galette de quinoa et boulghour, tomates, oignons, poêlée de légumes et frites de patate douce

MENUS

Du mardi au vendredi midi sauf jour férié

- **Formule rapide** 15,50 €
Plat du jour + café gourmand 15,70 €
Plat du jour + thé / chocolat gourmand
- **Formule à l'ardoise** 16,50 €
Entrée buffet (1 passage) / Plat du jour / dessert au buffet (1 passage) 15,20 €
Entrée buffet (1 passage) / Plat du jour 15,20 €
Plat du jour / dessert au buffet (1 passage) 10,50 €
Plat du jour
Tout buffet partagé sera facturé

ENFANTS

Jusqu'à 12 ans (à emporter également)

- Au choix : Coca, jus d'orange*
- mini burger : pain artisanal, emmental et haché minute de 90 g / frites ou nuggets de poulet / frites*
- Yaourt ou boule de glace (vanille ou chocolat)*

8,90 €

Menu tradition

- Entrée/plat/dessert** 21,00 €
- Supplément dessert à la carte** 3,00 €

- Au choix :* → Carpaccio de bœuf huile d'olive
- Palade de chèvre chaud
- Palade Normande
- Beignets de calamars
- Buffet d'entrées (1 passage)

- Au choix :* → Steak grillé
- Aile de raie sauce aux câpres
- Jambon grillé
- Flammekueche
- Linguine sauce au choix carbonara, normande

- Au choix :* → Crème brûlée
- Trio de fromages
- Buffet de desserts (1 passage)
- Coupe de deux boules au choix

Tout buffet partagé sera facturé