



## ENTRÉE:

Marbré de foie gras de canard au pain d'épices et chutney de figues maison.....	10,50
Velouté de Légumes de saison, épices et graines de courges.....	6,00
Gaufre au Tzatziki et gravlax de saumon « label rouge ».....	9,40
Fromage Rôti au vin blanc thym et concassé de noix.....	8,50
Méli-mélo de crudités sur Pancake et houmous Lentille Corail...	6,40

## PLAT:

Pavé de saumon "Label rouge" au soleil levant, Et Nouille de Soba.....	15,90
Suprême de poulet rôti au chorizo et aux graines de courges, écrasé de pomme de terre à l'ancienne.....	14,50
Bacon Burger : sauce burger maison, véritable cheddar, pickles d'oignons, « Bacon » et steak haché 150 grammes !!.....	14,50
Cheese Burger : sauce burger maison, véritable cheddar, pickles D'oignons et steak haché 150 grammes.....	13,90
Tartare de Bœuf Old School " : Chorizo, noix de cajou et assaisonnement du Chef.....	13,90
Fish & Chips " Home-made" .....	12,50
Poke and waffle: garniture du moment, tagliatelles de crudités, houmous et waffle tzatziki" .....	10,90
Entrecôte « Race Normande », Beurre aux Herbes et frites maison.....	19,90

## DESSERT:

Cheesecake « of the moment ».....	6,00
Brownie au noix de pécan et sauce caramel.....	5,90
Café ou Thé gourmand "trio de desserts et café bio" .....	6,50
Pancake caramel au beurre salé et crème vanillé.....	4,50
Assiette trois fromages.....	7,00
Fromage blanc fermier, muesli et miel.....	4,50