

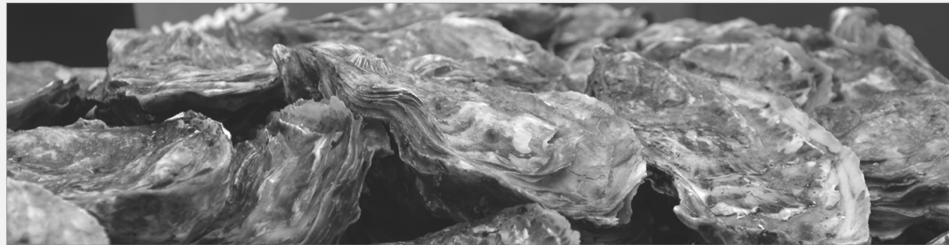
BRASSERIE - CRÊPERIE



GLACIER - SALON DE THÉ

Nos entrées

Soupe à l'oignon / onion soup	9,00 €
Rillettes de maquereau Maison, pain suédois	9,50 €
<i>Home-made mackerel rillettes, Swedish bread</i>	
Huîtres d'Asnelles n°3 	
Les 6 huîtres / 6 Norman oysters.....	11,50 €
Les 12 huîtres / 12 Norman oysters	20,00 €
Vinaigre à l'échalote / Vinegar with shallots	



Tarte fine Provençale au chèvre frais / Fine Provençal tart with fresh goat cheese	10,00 €
Salade César Entrée	8,00 €
<i>Salade de blanc de volaille, copeaux de parmesan, croûtons, œuf dur, tomate, sauce Caesar</i>	
<i>Green salad, poultry, parmesan cheese, bread, egg, tomato, dressing sauce Caesar</i>	
Saumon Gravlax, crème d'aneth, duo de radis, pain suédois	11,00 €
<i>Gravlax salmon, cream of dill, duo of radishes, Nordic bread</i>	
Foie Gras Maison, confit d'échalotes au vinaigre, brioche Maison	14,00 €
<i>Home-made foie gras, shallot confit with vinegar, home-made brioche</i>	
Terrine de campagne Maison, confit d'oignon	8,50 €
<i>Home-made terrine with onion confit</i>	



La Chèvre chaud / The Hot Goat Cheese Salad	14,50 €
<i>Salade, tomates, toasts de chèvre chaud, poêlée de pommes de terre, oignons rouges, lardons, vinaigrette au miel</i>	
<i>Green salad, tomatoes, hot goat cheese on toasts, potatoes, red onions, bacon strips, honey vinaigrette</i>	
La Salade Caesar / The Caesar Salad	14,50 €
<i>Salade de blanc de volaille, copeaux de parmesan, croûtons, œuf dur, tomate, sauce Caesar</i>	
<i>Green salad, poultry, parmesan cheese, bread, egg, tomato, dressing sauce Caesar</i>	
La Normande / The Norman Salad	14,50 €
<i>Jambon fumé, salade, toast de camembert, pomme verte</i>	
<i>Smoked ham, salad, toast with camembert cheese, green apple</i>	
La Salade Gravlax / The Gravlax Salad	14,50 €
<i>Saumon Gravlax, suprême d'orange, betterave, radis, concombre, tomate, vinaigrette citron aux herbes</i>	
<i>Marinated raw salmon, supreme of orange, beet, radish, cucumber, tomatoes, flavoured lemon & herbs dressing</i>	



2000€

La Planche du
Garde Manger

Camembert rôti, frites fraîches, mouillettes de pain,
jambon sec, salade, cornichons, pommes, saucisson sec
Roasted camembert, fresh French fries, sticks of bread,
ham, salad, pickles, apples, dried sausage

Prix nets TTC - Service compris • Photographies non contractuelles • * L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Nos Plats "Brasserie"



Omelette Mixte, salade verte	
frites fraîches	13,00 €
<i>Jambon blanc, emmental</i>	
<i>Ham and cheese omelette, green salad, fresh French fries</i>	
Omelette Fromagère, salade verte, frites fraîches	13,50 €
<i>Camembert, Emmental</i>	
<i>Cheeses omelette, green salad, fresh French fries</i>	



Croque-Monsieur façon Garde Manger salade verte, frites fraîches	12,50 €
<i>Croque-Monsieur, fresh French fries and green salad</i>	
<i>Avec un œuf au plat</i>	
<i>With fried egg</i>	<i>Suppl./Extra 1,00 €</i>
Penne à la bolognaise	13,50 €
<i>Avec copeaux de parmesan</i>	
<i>Bolognese pasta penne with parmesan shavings</i>	

Les Moules Frites (selon arrivage)	
Moules marinières	14,50 €
<i>Mussels, white wine sauce</i>	
Moules / Mussels	
• sauce camembert / camembert sauce	
• sauce Normande / creamy sauce	
• sauce au chorizo / chorizo sauce	15,50 €



POUR ACCOMPAGNER VOTRE PLAT PENSEZ AUX FRITES FRAÎCHES OU A LA SALADE VERTE !	
 Take fresh French fries or green salad with your meal!	3,50€

NOUVEAU	
Liste des Allergènes disponible sur demande	

BRASSERIE - CRÊPERIE



GLACIER - SALON DE THÉ



Nos burgers Maison

Pain burger élaboré par notre boulanger local

Les Chauds / Hot Burgers

Le Classique

Frites fraîches	16,00 €
XXL  <i>Cherez-vous ?</i>	21,00 €

Buns artisanal, steak haché Maison, poitrine fumée, tomates, oignons rouges, cheddar fondu, cornichon, salade, sauce cocktail

Bread burger, home-made chopped steak, bacon, tomato, reds onions, cheddar sauce, pickles, green salad

Le Normand

Frites fraîches, salade verte.....	16,50 €
------------------------------------	---------

Pain brioché, moutarde à l'ancienne, compotée d'oignons, steak haché Maison, andouille de Vire, camembert, tomates, salade, sauce camembert

Toasted brioche, mustard, onions, home-made chopped steak, sausage made of chitterlings, camembert, tomato, green salad, camembert sauce, fresh French fries

Le Végé	16,00 €
---------------	---------

Buns artisanal, steak soja, cheddar, salade, tomate, oignons, cornichons, concombre, sauce cocktail

Bread burger, soy steak, cheddar cheese, green salad, tomatoes, onions, pickles, cucumber, cocktail sauce

Le Fish

Frites fraîches, salade verte.....	16,50 €
------------------------------------	---------

Buns artisanal, sauce tartare, poisson frit, cornichon, tomate, oignons rouges, salade

Bread burger, fried fish, reds onions, tomato, tartar sauce, pickles, green salad, fresh French fries

Les Froids / Cold Burgers

Le Poulet	15,50 €
-----------------	---------

Buns artisanal, poulet aux épices Cajun, oignon frit, sauce miel moutarde, salade, tomate, cornichon

Bread burger, chicken with Cajun spices, fried onion, honey & mustard sauce, salad, tomato, spickles

Le Saumon.....	15,50 €
----------------	---------

Buns artisanal, saumon Gravlax, crème d'aneth, tomate, salade, radis

Bread burger, Gravlax salmon, cream of dill, tomato, salad, radish



Crêpe Au choix/At choice	4,50 €
<i>Sucre, chocolat, caramel beurre salé, miel, Nutella, crème de marron</i>	
<i>Sugar, chocolate, salted butter caramel, honey, Nutella, cream of chestnut</i>	

Crêpe "Blanche-Neige"	6,50 €
<i>Chocolat blanc, glace chocolat blanc, chantilly</i>	
<i>White chocolate, white chocolate ice cream, whipped cream</i>	

Crêpe "Black & White"	6,50 €
<i>Chocolat noir, chocolat blanc, chantilly</i>	
<i>Dark chocolate, white chocolate, whipped cream</i>	

Crêpe "Bessin"	6,50 €
<i>Caramel beurre salé, chantilly, émietté de tuiles Maison</i>	
<i>Salted butter caramel, whipped cream, home-made crumbled biscuits</i>	

Crêpe "Créole"	6,50 €
<i>Chocolat chaud, banane, chantilly</i>	
<i>Hot chocolate sauce, banana, whipped cream</i>	

Crêpe "Grand-Mère"	6,50 €
<i>Compote de pommes, caramel beurre salé, pomme caramélisée, crème fraîche</i>	
<i>Stewed apple, salted butter caramel, caramelized apple, cream</i>	

Flambage au Calvados ou Grand Marnier	Suppl. 3,50 €
--	---------------

Prix nets TTC - Service compris • Photographies non contractuelles • Affichage pour les viandes bovines en restaurant : les poids indiqués s'entendent AVANT cuisson, et peuvent donc varier de plus ou moins 10 % APRÈS cuisson.

NOS POISSONS

"Fish and Chips" Maison, sauce tartare, frites fraîches	16,50 €
<i>Home-made fish and chips with tartar sauce, fresh French fries</i>	

Dos de cabillaud en croûte de chorizo et son écrasé de pommes de terre au chorizo	18,50 €
<i>Cod fish in crust of chorizo with mashed potatoes, chorizo sauce</i>	

Aile de raie, beurre de câpres et son duo de riz	15,00 €
<i>Skate wing, caper butter and its rice duo</i>	



Nos viandes



Suprême de volaille à la Normande	15,50 €
<i>Gratin Dauphinois / Supreme of chicken with Norman sauce</i>	

Côte de Bœuf (environ 350 g)	23,00 €
<i>Gratin Dauphinois, ratatouille, sauce au choix</i>	
<i>(chorizo/normande/poivre/camembert)</i>	

Beef (10,58 oz), Dauphinoise potatoes, ratatouille, choice of sauces (chorizo, normand sauce, pepper, camembert)

Bavette à l'échalote	15,50 €
----------------------------	---------

Ou sauce au choix / Frites fraîches

Or choice of sauces / Fresh French fries



Nos Desserts



Nos Glaces

Les parfums :

Vanille, Chocolat, Café, Menthe/Chocolat, Pistache, Chocolat blanc, Caramel beurre salé, Cassis, Pomme, Fraise, Citron, Framboise, Coco, Rhum Raisin, Confiture de lait Vanille, Chocolate, Coffe, Mini/Chocolate, Pistachio, White Chocolate, Salted Caramel, Blackcurrant, Apple, Raspberry, Lemon, Coconut, Rum raisin, Strawberry, Dulce de leche

Coupe 2 boules.....	4,80 €
---------------------	--------

Coupe 3 boules.....	6,00 €
---------------------	--------

Café, chocolat ou caramel liégeois	7,50 €
--	--------

Coffee, chocolate or caramel ice cream

Banana Split	7,50 €
--------------------	--------

Vanilla, Chocolate and strawberry ice cream, banana, whipped cream, sauce chocolate

Dame Blanche.....	7,50 €
-------------------	--------

Glace Vanille, sauce chocolat, chantilly

Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

Light	7,50 €
-------------	--------

Sorbet citron, framboise, cassis (fruits frais), coulis de fruits rouges

Lemon sorbet, raspberry, blackcurrant (fresh fruits), red fruits sauce

Normande*	9,50 €
-----------------	--------

*Glace pomme, chantilly, Calvados**

*Apple ice cream, whipped cream, Calvados**

Mousse au Chocolat Maison	6,00 €
---------------------------------	--------

Home-made chocolate mousse

Panna cotta à la vanille Maison	
---------------------------------	--

coulis de fruits rouges	6,00 €
-------------------------------	--------

Home-made panna cotta flavoured with vanilla, red fruits sauce

Moelleux au chocolat Maison	
-----------------------------	--

glace vanille	8,80 €
---------------------	--------

Home-made chocolate cake with vanilla ice cream

Crème brûlée Maison	7,00 €
---------------------------	--------

Home-made crème brûlée

Crumble aux pommes et sa boule	
--------------------------------	--

de glace confiture de lait	7,00 €
----------------------------------	--------

Apple crumble pie with scoop of dulce de leche ice cream

Profiteroles Maison au chocolat Cuizel	
--	--

Chocolate profiteroles

Île Flottante Maison	6,00 €
----------------------------	--------

Home-made slow-baked meringue with crème anglaise

Café Gourmand** 4 mini-desserts..	8,80 €
-----------------------------------	--------

Coffe with 4 small desserts

** supplément si servi avec un thé, un chocolat chaud Maison

ou un café crème à la place de l'espresso

TSVP →