
NOS ENTRÉES

Velouté de cresson et oeuf mollet

Huile de sésame et croutons

8,50 €

Tarte Tatin aux poireaux

Crème au Coeur de Saint Romain

9,00 €

Terrine de Campagne au poivre vert

de la Ferme des Trois Portes

9,00 €

Tarte fine aux radis

*Biscuit sablé, compotée de radis rose, crème montée à la ciboulette
et carpaccio de radis rose en pickles*

9,50 €

Aumonière au carré fécampois, jambon cru et pommes caramélisées

Sauce au cidre et Salade Verte

10,50 €

Tartare de truite du vivier Kot

Aneth, Jus de citron, betterave et pommes granny

12,00 €

Escargots au beurre d'ail

Par 6 7,50 €

Par 12 14,50 €

Huîtres Saint-Vaast n°3

Par 6 11,50 €

Par 12 23,00 €

À PARTAGER

Ou pas...

Planche de fromages fermiers Normands

*Cœur de Saint Romain, Tomme de
Normandie, Camembert des 5 frères,
Carré fécampois*

17,00 €

Planche de charcuteries fermières Normandes

*Terrine de Campagne, Saucisson sec,
Coppa, Jambon cru, Jambon blanc*

19,50 €

NOS VIANDES

Pièce du boucher Fermière

-- € voir ardoise

Plat mijoté du jour

- € voir ardoise

Hot Dog Fermier

*Pain boulanger brioché, Saucisse et poitrine fumée fermière,
Sauce au cidre, Tomme de Normandie, Oignons pickles
et sauce barbecue maison*

19,50 €

Tartare de boeuf

20,50 €

Médallions de Lapin fermier

*Farçis d'une mousseline de volaille aux champignons,
sauce moutarde à l'ancienne*

21,50 €

Magret de canard fermier

Sauce au miel (env 180g)

23,50 €

Tournedos de Noisette d'agneau fermier

Jus court à l'ail et au thym (env 180g)

28,50 €

Faux-filet de la ferme des cinq frères

Sauce au poivre (env 300g)

29,50 €

POISSONS & VEGETARIENS



Poisson Retour de pêche

-- € voir ardoise

Moules de Normandie du Jour

--€ voir ardoise

(disponible à partir de Mai)

Dos de Lieu noir en croûte

Croûte à la Tomme de Normandie et tomates confites, sauce vierge

21,00 €

Bouillabaisse à la Normande

Filet de Rouget Barbet, Aile de Raie, filet de Julienne

Servie avec rouille et tomme de Normandie râpée

25,00 €

Flan de légumes

Velouté de légumes et Salade verte

17,00 €

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Ecrasé de Pomme de terre

Frites Maison

Légumes du moment

Riz Pilaf

Accompagnement supplémentaire : 4€

NOS DESSERTS

Mousse au Chocolat

Streusel cacao

8,00 €

Cake citron et pavot

Crème au basilic et sorbet citron

8,50 €

Flan Pâtissier Coco

10,00 €

Charlotte aux fraises

Boudoirs maison, ganache montée vanille, compotée de fraise

10,50 €

Baba Calva

Savarin au calvados, gel et brunoise pomme, chantilly verveine

10,50 €

Minis madeleines à tremper

Et ses trois sauces: chocolat, caramel au beurre salé et fraise

11,00 €

Paris-Brest

Chou et praliné maison

12,00 €

Café Gourmand

9,50 €

Glaces artisanales de la Fabrique de Philémon

*Vanille, Chocolat, Fruits rouges, Caramel au beurre salé, Yaourt,
Citron, Café, Pomme*

3 €/ boule

MENU DU MIDI

HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 21,50€

Entrée + Plat + Dessert 26,90 €

Terrine au poivre vert
De la ferme des 3 Portes

Tarte Tatin aux poireaux
Crème au Coeur de Saint Romain

Velouté de Cresson et Oeuf mollet
Croutons à l'ail et huile de sésame

**Aumonière au carré fécampois, jambon cru
et pommes caramélisées**
Sauce au cidre et salade verte

Pièce du boucher
Voir Ardoise

Plat Mijoté du Jour
Voir Ardoise

Poisson du jour
Voir Ardoise

Flan de légumes
Velouté de légumes et Salade Verte

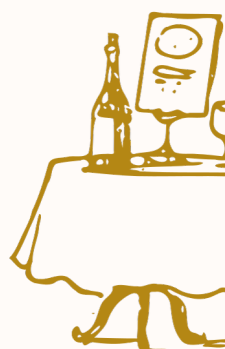
Emincés de magret de canard fermier
Sauce au miel

Mousse au chocolat
Streusel cacao

Cake citron et pavot
crème basilic et sorbet citron

Flan pâtissier coco (+1,50€)

Glace artisanale (2 ou 3 boules)





MENU PETIT HAVRAIS

(JUSQU'À 12ANS)

14 €

Sirop à l'eau ou Jus de fruit

Poisson du jour

Pièce du boucher du jour

Flan de légumes

Accompagnement au choix

Glace artisanale

Mousse au chocolat