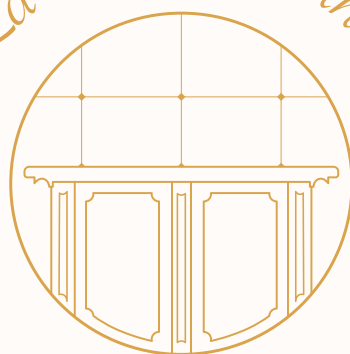


La Petite Brocante



NOS ENTRÉES

Velouté de courge butternut

Chips de Coppa fermière

8,50 €

Oeuf en Meurette

Oeuf mollet sur toast de pain de campagne grillé, sauce meurette, champignons et oignons grelots rôtis

9,00 €

Terrine de Campagne

de la Ferme des Trois Portes

9,00 €

Endives braisées

au Carré Fécampoïs

9,00 €

Vol-au-Vent

Garni d'une béchamel à la poitrine fumée fermière et champignons bruns

9,50 €

Carpaccio de Saint-Jacques et radis noir

Gel agrumes

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

*Tomme de Normandie, Camembert
des 5 frères, Carré fécampois,
Fromage frais à la noisette*

17,00 €

Planche de charcuteries fermières Normandes

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

19,50 €

NOS VIANDES

Viande du Jour

-- € voir ardoise

Langue de Boeuf fermier sauce piquante

16,50 €

Croque Monsieur Paysan

Pain de campagne grillé, Béchamel, Tomme de Normandie à l'ail des ours, Jambon blanc fermier, Poêlée de champignons. Servie avec Salade verte

18,00 €

Cordon Bleu Maison

Escalope de poulet et Jambon blanc et jambon cru fermier et Tomme de Normandie à l'ail des ours, panure croustillante, sauce du chef

20,00 €

Tartare de boeuf

20,50 €

Suprême de Pintade fermière

Farci d'une mousseline de volaille aux champignons, sauce bourguignonne à la poitrine fumée fermière

22,00 €

Tataki de Boeuf Fermier

Bœuf mariné juste snacké (env 180g)

23,50 €

Pavé de Rumsteck Fermier

Sauce au poivre ou aux morilles (+1€)

25,00 €

Pavé de Noix de Veau Fermier

Sauce aux morilles (env 200g)

27,00 €

POISSONS ET VÉGÉTARIEN

Poisson Retour de pêche

– € voir ardoise

Quenelles de Truite du Vivier Kot

Sauce Armoricaine

18,00 €

Noix de Saint-Jacques du Petit Port

Beurre à la noisette

23,50 €

Bouillabaisse à la Normande

*Filet de Rouget Barbet, Aile de Raie, filet de Truite,
Servie avec rouille et tomme de Normandie râpée*

25,00 €

Courge rôtie au miel

Fromage frais, noisettes et sauce aux morilles

18,00 €

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Ecrasé de Pomme de terre

Frites Maison

Légumes du moment

Riz Pilaf

Accompagnement supplémentaire : 4€

NOS DESSERTS

Riz au Lait de la Ferme

Nature ou Caramel au beurre salé

8,00 €

Poire-offee

Biscuit speculoos, caramel mou, chantilly, compotée et brunoise de poires

8,50 €

Profiterole

Chou et craquelin maison, glace artisanale à la Vanille et sauce chocolat chaud

9,50 €

Tartelette citron meringuée, menthe

*Tartelette, crémeux citron, meringue italienne, gel menthe
et sorbet artisanal au citron*

10,00 €

Choco-Caramel

Biscuit brownie à la cacahuète, caramel mou, ganache montée au chocolat au lait

10,50 €

Croûte Normande

*Brioche perdue au calvados, compote de pommes, caramel beurre salé
et glace artisanale à la Vanille*

10,50 €

Minis madeleines à tremper

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

11,00 €

Café Gourmand

9,50 €

Glaces artisanales de la Fabrique de Philémon

3 €/ boule

MENU DU MIDI

HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 21,50 €

Entrée + Plat + Dessert : 26,90 €

Terrine de Campagne

De la ferme des 3 Portes

Velouté de Courge Butternut

Chips de Coppa

Endives braisées

au carré fécampoïs

Oeuf en meurette

*Sur toast de pain de campagne grillé, sauce meurette,
oignons grelots et champignons rôtis*

Viande du Jour

Voir Ardoise

Poisson du Jour

Voir Ardoise

Quenelles de Truite du Vivier Kot

Sauce Armoricaïne

Courge rôtie au miel

Fromage frais, noisettes et sauce aux morilles

Cordon Bleu Maison

*Escalope de poulet et Jambon blanc fermier et Tomme
de Normandie à l'ail des ours, panure croustillante, sauce du chef*

Langue de Boeuf Sauce Piquante

Riz au Lait

Nature ou Caramel au beurre salé

Tartelette citron meringuée

*Tartelette, crémeux citron, meringue Italienne, gelée menthe
et sorbet citron*

Profiterole (+1,50€)

chou et craquelin maison, glace vanille et sauce chocolat chaud

Glace artisanale (2 ou 3 boules)



MENU PETIT HAVRAIS

(JUSQU'À 12 ANS)

14 €

Sirop à l'eau ou Jus de fruit

Poisson du jour

ou

Pièce du boucher du jour

ou

Croque Monsieur Paysan

(Béchamel, jambon blanc fermier, tomme de Normandie et poêlée de champignons)

Accompagnement au choix

Glace artisanale

ou

Riz au lait

(Nature ou Caramel beurre salé)