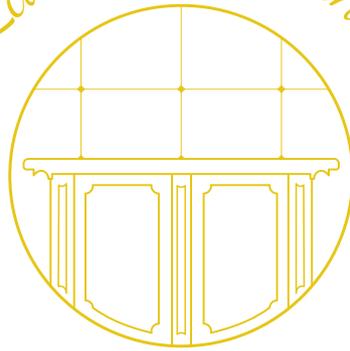


La Petite Brocante



NOS ENTRÉES

Terrine de Jambon de Bourgogne

de la Ferme des Trois Portes

8,00 €

Tarte Fine

Tomates, Courgettes et fromage frais

9,50 €

Melon Jambon

Brunoise de melon au Porto et Jambon cru

9,50 €

Terrine de Poisson

Salade et mayonnaise maison

9,50 €

Huîtres farcies (X3)

*Farcies d'une sauce crémée à la tomate, recouvertes d'une fine chapelure
puis dorées au four*

11,00 €

Tartare de Dorade grise

Framboise et citron vert

12,50 €

Cassolette d'escargots (X12)

Sauce camembert au vin blanc

14,50 €

Huître Saint-Vaast n°3

Par 6 9,00 €

Par 12 18,00 €

À PARTAGER
Ou pas...

Planche de fromages Normands

*Cœur de Saint Romain, Tomme de
Normandie, Camembert le 76,
Fromage frais*

14 €

Planche de charcuteries

Normandes

*Terrine de Jambon de Bourgogne,
Coppa, Saucisson sec, Andouille de
campagne,
Saucisson à l'ail*

18 €

NOS PLATS

NOS VIANDES

Pièce du boucher Fermière

-- € voir ardoise

Carpaccio de Rôti de Boeuf cuit

Sauce gribiche et Salade Verte

19,50 €

Cheeseburger

Poitrine fumée, tomme de Normandie au piment d'espelette, salade, oignons rouge, tomate séchée et sauce barbecue maison

19,50 €

Tartare de boeuf

22,50€

Brochette de boeuf et filet de canard

Sauce au Miel

23,00 €

Suprême de poulet farcie aux poivrons

et légumes d'été

23,50 €

Bavette

Sauce au poivre

23,90 €

POISSONS ET SALADES



Poisson Retour de pêche

-- € voir ardoise

Moules du Jour

--- € voir ardoise

Moules Marinières

16,00 €

Médallions de lotte

Sauce à l'armoricaine

24,00 €

Salade de légumes d'été

Salade verte, penne, poivrons et courgettes marinés, tomates confites, fromage frais

16,50 €

Extra Jambon cru +2,50€

Salade César à la Normande

Salade verte, croutons maison, filet de poulet aux herbes, tomates, tomme de Normandie, sauce Maison

18,50 €

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Pomme de Terre au four

Frites Maison

Légumes du moment

Riz Pilaf

Accompagnement supplémentaire : 4€

MENU DU MIDI

HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

21,50 €

Entrée + Plat + Dessert

26,90 €

Terrine de Jambon de Bourgogne

Melon Jambon

Brunoise de Melon au porto et Jambon cru

Terrine de Poisson

Salade verte et Mayonnaise Maison

Pièce du boucher

Poisson du jour

Moules Marinières/du jour

Salade aux légumes d'été

*Salade verte, penne, tomates confites, courgettes et poivrons
marinés, fromage frais*

Carpaccio de rôti de boeuf cuit

Sauce gribiche et salade verte

Crème brûlée Vanille

Nectarine confite au Miel et thym

Millefeuille Vanille, Caramel (+2€)

Coupe glacée





MENU PETIT HAVRAIS

(JUSQU'À 12 ANS)

14 €

Sirop à l'eau ou Jus de fruit

Poisson du jour
Moules Marinières
Pièce du boucher du jour

Accompagnement au choix

Glace
Fondant au chocolat

DESSERTS

Crème Brulée Vanille

9,50 €

Nectarine confite au miel et thym

Crème au thym, crumble noisette et crème glacée au Miel

10,00 €

Millefeuille

Vanille et Caramel au beurre salé

11,50 €

Fondant au chocolat

Crème glacée Vanille

12,00 €

Minis madeleines à tremper

Avec sauce caramel au beurre salé, pomme et chocolat

12,00 €

Pavlova Fraise, Rhubarbe

Meringue, compoté fraise rhubarbe et crème fouettée

13,00 €

Café Gourmand

9,50 €

NOS COUPES GLACÉES

Dame Blanche

10,00 €

Coupe Fruits rouges , citron

10,50 €

Coupe façon sneakers

10,00 €



NOS BOISSONS

APERITIFS

Verre de Cidre du Manoir d'Apreval - 16cl	7 €
<i>Demi-sec ou brut</i>	
Pommeau du Manoir d'Apreval - 8cl	7,5 €
Kir - 12cl	5,50 €
<i>Cassis, Mûre, Pêche</i>	
Kir Normand - 12 cl	7,50 €
<i>Cassis, Mûre, Pêche</i>	
Kir Royal - 12 cl	11 €
<i>Cassis, Mûre, Pêche</i>	
Anisé - 3 cl	4 €
<i>Pastis, Ricard, Pastis de la Seine</i>	
Porto - 8 cl	6 €
<i>Rouge ou Blanc</i>	
Campari - 8 cl	6 €
Martini - 8 cl	6 €
<i>Rouge ou Blanc</i>	
Bénédictine	6 €

BIÈRES

Brasserie Normande, De Sutter

Bière sans Alcool

“À la cool” 5,50 €

Bière Blanche 5,5°

“La Givrée” 6,80 €

Pression

La Déesse Blonde 4,8°

25 cl 4,50 €

50 cl 8 €

La Déesse IPA 5,5°

25 cl 5 €

50 cl 9,50 €

La Déesse Triple 8°

25cl 5 €

50cl 9,50 €

MOCKTAILS - 8 €

Virgin Mojito

Perrier, Sucre de canne, Menthe fraîche, citron vert

Virgine Mojido

Jus de Pomme, Sucre de Canne, Menthe fraîche, Citron Vert

Thé Glacé Maison

Demandez le parfum du moment à votre gentil serveur

L'Havrais Frais

Jus de pomme, Jus d'ananas, Menthe fraîche, Citron vert

COCKTAILS - 10,5 €

Mojito

Rhum, Perrier, Menthe fraîche, Sucre cassonade, Citron vert

Mojido

Calvados, Cidre brut, Sucre de canne, Menthe fraîche, citron vert

Bénédictine

Gin, Sirop de fraise, Citron, Perrier

Spritz

Apérol Spritz, Prosecco, Perrier, Orange

Hugo Spritz

Liqueur Saint-Germain, Prosecco, Perrier, Menthe, Citron Vert

Americano

Campari, Martini Rouge, Eau gazeuse, Orange

Negroni

Gin, Martini Rouge, Campari, Orange

Ti Punch

Rhum, Citron vert, Sucre cassonade

Caïpirinha

Cachaça, Citron Vert, Sucre Cassonnade

Caïpiroska

Vodka, Citron Vert, Sucre Cassonnade

Moscow Mule

Vodka, Ginger Beer, Citron Vert

London Mule

Gin, Ginger Beer, Citron Vert

Margharita

Tequila, Cointreau, Citron Vert

Piña Colada

Rhum, Jus d'ananas, Crème de coco, Sirop de vanille

Bloody Mary

Vodka, Jus de Tomate, Jus de citron

BOISSONS SOFT

Coca Cola, Coca-Cola Zéro 33cl	5 €
Perrier - 33cl	5 €
Fuze Tea - 25cl	5 €
Schweppes Tonic - 25cl	5 €
Ginger Beer - 20cl	5 €
Orangina - 25cl	5 €
Jus de Pomme de Normandie - 25cl	6.50 €
Jus de Poire de Normandie - 25cl	6.50 €
Jus de Tomate - 25cl	5 €
Jus d'Ananas - 25cl	5 €
Limonade - 25cl	5 €
Sirop à l'eau - 25cl	3.50 €
<i>Banane, Kiwi, Pêche, Fraise, Citron, Grenadine</i>	
Diabolo - 25cl	5 €
<i>Banane, Kiwi, Pêche, Fraise, Citron, Grenadine</i>	

LES EAUX

Eau Minérale Plate - 50cl	4.50 €
Eau Minérale Plate - 1L	6 €
Eau Minérale Gazeuse - 50cl	4.50 €
Eau Minérale Gazeuse - 1L	6 €

ALCOOLS - 4cl

WHISKY

Nikka from Barrel (Japon)	11 €
Ardberg 10 ans (Ecosse)	13 €
Lagavulin 16 ans (Ecosse)	15 €

RHUMS

1919 Angostura	12 €
Bacardi Ocho	10 €
Don Papa Baroko	10 €
Trois Rivières Vieux de l'Océan	12 €

DIGESTIFS

Get 27, Get 31	7 €
Bailey's	7 €
Chartreuse	8 €
<i>Verte ou Jaune</i>	
Armagnac 6 ans	12 €
Cognac VSOP Hennessy	13 €
Cognac VS Hennessy	15 €
Calvados Blanche 2 ans	9 €
Calvados Pays d'Auge 10 ans	14 €
Calvados Pays d'Auge 18 ans	18 €

LA CAVE ARRANGÉE - 4cl - 7 €

Melon, Basilic

Ananas Vanille

Ananas Passion

Poire Vanille

Citron Gingembre Grenade

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,40 €
Allongé	2,40 €
Expresso Décaféiné	2,40 €
Allongé Décaféiné	2,40 €
Ristretto	2,40 €
Double Espresso	4,50 €
Café crème	4,40 €
Cappuccino	4,40 €
Thé	4 €
Infusion	4 €
Latte	5 €
<i>Caramel ou Vanille</i>	
Chocolat Chaud	4,40 €
Normand Coffee	9,50 €
Irish Coffee	9,50 €

**“C’est une histoire d’amour la cuisine,
il faut tomber amoureux des produits et puis des gens qui les font.”
Alain Ducasse**