

NOS ENTRÉES

Soupe à l'oignon

Et ses toasts gratinés à la tomme de Normandie

8,00 €

Œufs Mimosa à la betterave

8,00 €

Endives braisées

Gratinées au carré fécampois et chips de coppa

9,00 €

Terrine de Campagne

de la Ferme des Trois Portes

9,50 €

Feuilleté à la truite et fondue de poireaux

Sauce au cidre et Salade Verte

10,50 €

Gravlax de truite

Crème à l'aneth

12,00 €

Terrine de Foie Gras de Canard

Confiture d'oignons et toast de pain d'épices maison

16,00 €

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,
Chorizo, Coppa, Jambon cru*

19,50 €

NOS VIANDES

Pièce du boucher Fermière

– € voir ardoise

Plat mijoté du jour

– € voir ardoise

Cuisse de canard confite

Sauce au poivre

18,50 €

Camembert “le 5 frères” rôti

Salade verte, charcuterie artisanale fermière (jambon blanc, jambon cru, coppa, chorizo, saucisson sec) et frites maison

19,00 €

Travers de porc

Sauce barbecue maison

19,00 €

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 €

Pavé de bœuf de la Ferme des Trois Portes

Sauce au poivre (env 200g)

24,00 €

Suprême de Pintade forestière

Farci d'une mousseline de volaille aux champignons, sauce aux morilles

25,50 €

Entrecôte de la Ferme des Cinq Frères

Beurre Maître d'hôtel (env 390g)

32,00 €

POISSONS & VEGETARIENS



Poisson Retour de pêche

– € voir ardoise

Coquilles Saint-Jacques

et sa sauce au corail de Saint-Jacques

23,50 €

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 Champignons

Sauce aux morilles et Salade verte

17,00 €

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Gratin Dauphinois

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 Campagne

Endives braisées

Gratinées au carré fécampoïs et chips de Coppa

Soupe à l'oignon

Toasts gratinés à la Tomme de Normandie

Œufs Mimosa à la betterave

Pièce du boucher

Voir Ardoise

Plat Mijoté du Jour

Voir Ardoise

Poisson du jour

Voir Ardoise

Flan de champignons

Sauce aux morilles et Salade Verte

Cuisse de Canard confite

Sauce au poivre

Poire pochée au vin rouge

Glace artisanale au Yaourt et crumble quatre épices

Cheesecake citron et kiwi

biscuit speculoos et gel kiwi

Royal chocolat, marron (+2€)

*Biscuit amande, croustillant feuillantine, ganache au marron
glacé et mousse chocolat noir*

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
Pièce du boucher du jour
Flan de champignons

Accompagnement au choix

Glace artisanale
Royal au chocolat & marrons

NOS DESSERTS

Poire pochée au vin rouge

Crumble aux quatre épices et glace artisanale au Yaourt

8,50 €

Cheesecake Citron et Kiwi

Biscuit spéculoos, gel kiwi

9,50 €

Tarte Tatin

Servie avec quenelle de crème fraîche ou glace artisanale à la Vanille

10,00 €

Comme une tarte au citron

Crumble citron vert, crémeux citron, meringue italienne et pâte sablée

10,50 €

Royal Chocolat Marron

*Biscuit amande, croustillant feuillantine, ganache au marron glacé
& mousse chocolat noir*

11,00 €

Minis madeleines à tremper

Avec sauce caramel au beurre salé, citron et nocciolata

11,00 €

Tartelette Chocolat Dulcey et Café

Biscuit Noix de Pécan, crémeux café dulcey, mousse café et glace artisanale au café

11,00 €

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