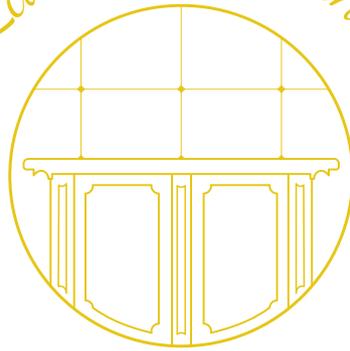


La Petite Brocante



NOS ENTRÉES

Terrine de la Ferme des Trois Portes

8,00 €

Velouté de Betteraves

Crouçons

9,00 €

Merrine

Terrine de Poissons et sauce crabe de roches crémée

10,00 €

Tartine de Carré Fécampois

Salade verte, sauce miel, moutarde à l'ancienne

9,50 €

Gravlax de Bar

Agrumes et noisettes torréfiées

12,90 €

Feuilleté au foie gras

Confiture d'oignons, réduction balsamique, vin rouge

14,50 €

Escargots de la Ferme aux Escargots

Beurre d'ail et camembert

Par 6

8,40 €

Par 12

16,80 €

LES FRUITS DE MER

Huître Saint-Vaast n°3

Par 6 **9,00 €**

Par 12 **18,00 €**

Assiette de la mer

*3 huîtres Saint-Vaast n°3
½ Araignée de Mer, bulots*

16,50 €

À PARTAGER

Ou pas...

Planche de fromages Normands

*Cœur de Saint Romain, Tomme de
Normandie, Camembert le 76,
Carré Fécampois*

14 €

Planche de charcuteries

Normandes

*Terrine des Trois Portes, Coppa,
Saucisson sec, Andouille de campagne,
Saucisson à l'ail*

18 €

NOS PLATS

NOS VIANDES

Pièce du boucher de la Ferme des 3 Portes

-- € voir ardoise

Plat mijoté du jour

15,50 €

Cheeseburger

Poitrine fumée, tomme de Normandie au piment d'espelette, salade, oignons rouges, tomates séchées et sauce barbecue maison

19,50€

Tartare de bœuf

22,50 €

Filet Mignon de porc et poitrine fumée

Sauce au Miel de Fleurs

23,00 €

Suprême de pintade farci à la verveine citronnée

Jus de volaille à la verveine

24,00 €

Pavé de veau à la noisette

Sauce au foie gras

26,00 €

Faux filet

Sauce au camembert

28,50 €



POISSONS ET VÉGÉTARIENS

Poisson Retour de pêche

-- € voir ardoise

Filet de Bar Sauvage

Sauce vierge

24,00 €

Bourguignon Végé

15 €

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Ecrasé de Pommes de Terre

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 des 3 Portes
Velouté de Betteraves
Tartine de Carré Fécampoïs
Salade Verte

Pièce du boucher
Poisson du jour
Plat mijoté du jour
Bourguignon Végé

Panna Cotta au Sarrasin
Flan au chocolat
Tartelette à la Pomme (+2€)





MENU PETIT HAVRAIS

(JUSQU'À 12 ANS)

14 €

Sirop à l'eau ou Jus de fruit

Poisson du jour
Pièce du boucher du jour

Accompagnement au choix

Glace
Fondant au chocolat

DESSERTS

Panna Cotta au sarrasin
Gel citron et streusel au sarrasin
9,50 €

Flan Pâtissier au chocolat
11,00 €

Café et Chocolat
*Biscuit financier, ganache montée au chocolat, crème anglaise au café,
éclats de noisettes et gruë de cacao*
12,50 €

Tarte Tatin sauce caramel beurre salé
Accompagnée de :
Boule Vanille de la Fabrique de Philémon
ou
Quenelle de crème crue de la Ferme du Bois des Saules
10,00 €

Minis madeleines à tremper
Avec sauce caramel, pomme et chocolat
12 €

Chou Fraise Menthe
Diplomate à la Menthe, compotée de fraise et gel fraise
14 €

Tartelette à la Pomme
Crème d'amande, gel pomme, crème montée vanille et sorbet pomme
11,50 €

Café Gourmand
9.50 €



NOS BOISSONS

APERITIFS

Verre de Cidre du Manoir d'Apreval - 16cl	8 €
<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 - 9,5 €

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

Saint Matthieu

Calvados, Citron, Jus d'Ananas

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 Henessy	13 €
Cognac VS Henessy	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**