



Bon appétit...

Tél. 02 33 62 21 15 - E-mail: martineau.geraldine@orange.fr
Nous ne prenons pas les chèques

Pour vos anniversaires, repas professionnels, à partir de 20 personnes, demandez nos menus en tout inclus.

Entrées

- **Salade de chèvre chaud** 8,50 € 15,50 €
Chips de lard, fromage de chèvre sur toast, noix, croûtons, tomates sur salade
- **Salade "La fermière"** 10,00 € 16,50 €
Tomates cerises, émincés de poulet, pommes fruit, oeuf, bouchées de Camembert panées, pommes de terre sautées et salade
- **Carpaccio de bœuf** 10,00 € 17,50 €
double avec frites
Fines tranches de bœuf cru marinées, tomates cerises, huile d'olive et basilic, copeaux de parmesan
- **Salade César** 16,50 €
Tomates cerises, croûtons, oeuf dur, blancs de volaille panés, copeaux de parmesan sur salade, sauce César à part
- **Salade Gourmande** 11,50 € 18,00 €
Gésiers de volaille confits, foie gras de canard en bloc, tomates, magret fumé, oeuf dur, noix, croûtons sur salade
- **Flammekueche** 10,50 €
Crêpe mexicaine, crème, fromage blanc, lardons oignons, emmental râpé
- **Foie gras de canard en bloc** 13,50 €
Accompagné de confit de figue, fleur de sel et pain grillé froid
- **Beignets de calamars** 7,80 €
Frits et sauce blanche (environ 200 g)
- **Entrées au buffet 1 passage** 8,00 €
Tout buffet partagé sera facturé
- **Entrées au buffet à volonté** 12,00 €
Tout buffet partagé sera facturé
- **Entrées/desserts au buffet à volonté** 16,00 €
Tout buffet partagé sera facturé

Poissons



- **Aile de raie sauce aux câpres** 17,00 €
Riz basmati
- **Croustillant de Lieu Noir et Saumon** 18,00 €
dans une feuille de brick: 160 g d'émincés de lieu noir et saumon, tomates, échalotes et sa sauce normande à la crème, champignons et crevettes et riz basmati
- **Pavé de saumon mariné au soja** 18,50 €
Croute de sésame et légumes wok

Viandes

Servies avec frites sans sel, salade et 1 sauce au choix

- **Émincé de magret de canard** 180 g 19,00 €
- **Brochette du Cockpit** 19,50 €
Canard, bœuf, saucisse, 300/350 g
- **Jambonneau de porc** 400/450 g 18,50 €
Pauce au miel de Chanu (apiculteur récoltant)
- **Haché** 300 g 15,50 €
Steak de bœuf haché sur place
- **Haché à cheval** 300 g 16,80 €
+ oeuf au plat
- **Andouillette 5A** 16,90 €
« Association amicale des amateurs d'andouillette authentique »
- **Jambon grillé** 140 g 12,80 €



Assiettes complètes

Servies avec frites sans sel et salade (à emporter également)

- **Fajitas de volaille** 16,50 €
Galette mexicaine, émincés de volaille oignons, emmental fondant et sauce blanche
- **Fajitas de bœuf** 16,50 €
Galette mexicaine, haché sur place, oignons, poivrons rouge épices et sauce salsa
- **Tartine de saumon** 16,00 €
Pur un Panini artisanal, crème, saumon, gruyère, Gorgonzola, tomates
- **Tartine savoyarde** 14,90 €
Pain blanc artisanal, pommes de terre, oignons, lardons, fromage à tartiflette, crème, le tout gratiné
- **Planche Normande** 18,00 €
1/2 camembert pané et rôti au four dans sa boîte, agrémenté d'émincés de volaille, jambon cru, lards, frites, pain grillé froid et salade

CHOUCROUTE "BRASSERIE"

Choux, jarret de porc, saucisse fumée, saucisse de Francfort, saucisson à l'ail, pomme de terre à l'eau

20,00 €

- **Entrecôte** 220 g 18,90 €
- **Entrecôte** 350 g 28,50 €
- **Entrecôte** 500 g 40,50 €
- **Steak** 160 g 13,50 €
- **Tartare italien** 17,00 €
Haché sur place de 200 g, câpres, sauce pesto, saupoudré de parmesan râpé, champignons frais et frites
- **Tartare à votre convenance** 16,50 €
Haché sur place 200 g, câpres, échalotes et cornichons hachés ; cru, poêlé, préparé ou non !

Garnitures en plus de celle du plat : 3,00 €
salade, riz basmati, linguines, frites ou poêlée de légumes
Sauces au choix :
camembert, poivre, cheddar ou gorgonzola
Sauce en supplément en plus de celle du plat : 0,60 €

Pâtes

- **Linguine** 12,00 €
Sauce carbonara ou gorgonzola spianata (chorizo espagnol) ou normande (crème, champignons et crevettes)
- **Wok** 14,50 €
Légumes sautés au soja sucré, émincés de volaille et linguines

Burgers

Frites servies sans sel et salade (à emporter également)

- **Pulled Pork Burger** 17,80 €
Dans une brioche artisanale, effiloché de porc mariné, sauce barbecue, sauce cheddar "maison", oignons frits, le tout gratiné
- **Croiss' Burger** 18,80 €
Dans un bun's de pâte à croissant, 200 g de haché sur place, chorizo, tomate, oignon, noix, le tout nappé de sauce Gorgonzola, frites et salade
- **Le GAILLARD normand** 19,00 €
Dans un pain artisanal brioché, tomates, oignons, galette de pommes de terre, steak haché par nos soins 200 g, chips de lard, le tout nappé de sauce Camembert AOP
- **Vegan** 16,00 €
Pain artisanal au maïs, galette de quinoa et boulghour, tomates, oignons, poêlée de légumes et frites de patate douce

- Le pain est fait par la Boulangerie Lefèvre à Flers.
- Les fruits et les légumes viennent du « Panier des Saveurs » à Flers et Cotaufuits à La Ferté-Macé.
- Les frites fraîches viennent de la Ferme Mercier en Normandie.
- Les yaourts de la ferme « Rabache » à Montsecret.
- Le camembert AOP Normandie de Ôlait Ôpré.
- Le Cidre fermier provient du Manoir de Durcet.
- LE MIEL Eric Guyomard Apiculteur-récoltant à Chanu (vente de miel au bar)
- Le café/thé Macaron BY CATALINA PERISA à Flers

MENUS

Du mardi au vendredi midi sauf jour férié

• Formule rapide

Plat du jour + café gourmand 16,20 €
Plat du jour + thé / chocolat gourmand 16,40 €

• Formule à l'ardoise

Entrée buffet (1 passage) / Plat du jour / dessert au buffet (1 passage) 17,20 €
Entrée buffet (1 passage) / Plat du jour 15,90 €
Plat du jour / dessert au buffet (1 passage) 15,90 €
Plat du jour 11,20 €

Tout buffet partagé sera facturé

Enfants

Jusqu'à 12 ans

8,90 €

Au choix : Coca, jus d'orange
mini burger : pain artisanal, emmental et haché sur place de 90 g / frites ou nuggets de poulet / frites
Yaourt ou boule de glace (vanille ou chocolat)

Menu tradition

Entrée / plat / dessert 23,00 €

Supplément dessert à la carte 4,00 €

Au choix : ➔ *Carpaccio de bœuf huile d'olive*
➔ *Palade de chèvre chaud (sans chips de lard)*
➔ *Palade Fermière*
➔ *Beignets de calamars*
➔ *Buffet d'entrées (1 passage)*

Au choix : ➔ *Steak grillé*
➔ *Aile de raie sauce aux câpres*
➔ *Jambon grillé*
➔ *Flammekueche*
➔ *Linguine sauce au choix carbonara, normande, gorgonzola spianata*

Au choix : ➔ *Crème brûlée*
➔ *Trio de fromages*
➔ *Buffet de desserts (1 passage)*
➔ *Coupe de deux boules au choix*

Tout buffet partagé sera facturé