



# 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 Normande** 10,00 € 16,00 €  
*Pommes fruit, bouchées de camembert panées, tomates cerises, andouille sur salade*
- **Carpaccio de bœuf** 9,50 €  
*double avec frites* 17,00 €  
*Fines tranches de bœuf cru marinées, tomates cerises, huile d'olive et basilic, copeaux de parmesan*
- **Salade César** 16,00 €  
*Tomates cerises, croûtons, œuf 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, œuf 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** 16,80 €  
*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 18,50 €
- **Brochette du Cockpit** 19,00 €  
*Canard, bœuf, saucisse, 300/350 g*
- **Jambonneau de porc français** 400/450 g 18,50 €  
*Sauce au miel de Chanu (apiculteur récoltant)*
- **Haché** 300 g 15,50 €  
*Steak de bœuf haché sur place*
- **Haché à cheval** 300 g 16,80 €  
*+ œuf 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 €  
*Salette mexicaine, émincés de volaille, oignons, emmental fondant et sauce blanche*
- **Fajitas de bœuf** 16,50 €  
*Salette mexicaine, haché sur place, oignons, poivrons rouge épices et sauce salsa*
- **Tartine chèvre et miel** 14,50 €  
*Pain blanc artisanal, tomates, jambon de pays, fondue de chèvre, miel, le tout gratiné*
- **Tartine savoyarde** 14,90 €  
*Pain blanc artisanal, pommes de terre, oignons, lardons, fromage à tartiflette, crème, le tout gratiné*

## Pâtes

- **Linguine** 11,00 €  
*Sauce carbonara ou sauce normande: crème, champignons et crevettes*
- **Wok** 14,00 €  
*Légumes sautés au soja sucré, émincés de volaille et linguines*

## CHOUCROUTE "BRASSERIE"

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

19,50 €

- **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 ou frites*  
**Sauces au choix :**  
*camembert, poivre, cheddar ou barbecue*  
**Sauce en supplément en plus de celle du plat :** 0,60 €

## Planches

- **Planche Normande** 17,80 €  
*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*
- **Planche Pays d'Auge** 17,80 €  
*1/2 livarot avec même accompagnement*

## 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 €  
*Bun's fait de pâte à croissant, 200 g de haché sur place, pommes fruit, tranche d'Andouille de Vire, oignons, nappé de sauce Camembert "maison", frites et salade*
- **Montagnard** 17,80 €  
*Pain artisanal, haché sur place 200 g, fromage à raclette poivré, pommes de terre, oignons frits et salade*
- **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 les boulangeries Lefèvre et Besnard à Flers.
- Les fruits et les légumes viennent du « Panier des Saveurs » à Flers et Cotaufruits 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.
- Eric Guyomard Apiculteur-récoltant à Chanu (vente de miel au bar)

## MENUS

Du mardi au vendredi midi sauf jour férié

- **Formule rapide** 16,00 €  
*Plat du jour + café gourmand* 16,20 €  
*Plat du jour + thé / chocolat gourmand*
- **Formule à l'ardoise** 17,00 €  
*Entrée buffet (1 passage) / Plat du jour / dessert au buffet (1 passage)* 15,70 €  
*Entrée buffet (1 passage) / Plat du jour* 15,70 €  
*Plat du jour / dessert au buffet (1 passage)* 11,00 €  
*Plat du jour*  
*Tout buffet partagé sera facturé*



## Enfants

Jusqu'à 12 ans

- **9,90 €**  
*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** 22,00 €
- **Supplément dessert à la carte** 4,00 €

- Au choix :* → *Carpaccio de bœuf huile d'olive*  
→ *Palade de chèvre chaud*  
→ *Palade Normande*  
→ *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*

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

Tout buffet partagé sera facturé

Prix nets en euros - Service compris - Les plats fait maison sont élaborés par nos soins à partir de produits bruts. Notre établissement est contrôlé par le laboratoire LTSA à Alençon. Maquette et Impression : EDI