



BON APPÉTIT

Tél. 02 33 62 21 15 - E-mail: martineau.geraldine@orange.fr

CHOUCROUTE "BRASSERIE"

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

16,90 €

- Le pain est fait par la boulangerie Lefèvre à Flers.
- Les fruits et les légumes viennent du « Panier des saveurs » à Flers.
- Les yaourts de la ferme « Rabache » à Monsecret.

Entrées

- **Salade de chèvre chaud** 7,30 € 13,00 €
Chips de lard, fromage de chèvre sur toast, noix, croûtons, tomates sur mesclun
- **Salade Gourmande** 9,80 € 15,80 €
Gésiers de volaille confits, foie gras de canard en bloc, tomates, magret fumé, oeuf dur, noix, croûtons sur mesclun
- **Salade Normande** 8,90 € 13,90 €
Pommes fruit, bouchées de camembert panées, tomates cerises, émincés de volaille sur mesclun
- **Carpaccio de bœuf** 6,90 € 13,40 €
double avec frites
Fines tranches de bœuf cru marinées, tomates cerises, huile d'olive et basilic, copeaux de parmesan
- **Salade Italienne** 9,00 € 14,90 €
Burratina, tomates cerises, coppa, jambon fumé italien, pesto, parmesan, gressin, huile d'olive/basilic sur mesclun
- **Flammekueche** 10,00 €
Crêpe mexicaine, crème, fromage blanc, lardons oignons, emmental râpé
- **Foie gras de canard en bloc** 11,50 €
Accompagné de confit de figue, fleur de sel et pain grillé froid
- **Beignets de calamars** 6,70 €
Frits et sauce béarnaise (environ 200 g)
- **Entrées au buffet à volonté** 9,90 €
1 passage 5,90 €
- **Entrées/desserts au buffet** 14,00 €

Viandes

- **Émincés de magret de canard** 180 g 15,50 €
- **Brochette du Cockpit** 16,60 €
Canard, bœuf, saucisse, 300/350 g
- **Trio d'agneau au romarin** 15,90 €
- **Haché** 300 g 13,30 €
Steak de bœuf haché minute
- **Haché à cheval** 300 g 13,60 €
+ oeuf au plat
- **Andouillette 5A** 13,50 €
« Association amicale des amateurs d'andouillette authentique »
- **Jambon grillé** 140 g 9,20 €

- **Entrecôte** 220 g 16,50 €
- **Entrecôte** 350 g 21,90 €
- **Entrecôte** 500 g 28,00 €
- **Steak** 160 g 12,60 €
- **Tartare italien** 15,00 €
Haché minute de 200 g, câpres, sauce pesto, saupoudré de parmesan râpé, champignons frais et pommes campagnardes
- **Tartare à votre convenance** 14,40 €
Haché minute 200 g, câpres, échalotes et cornichons hachés ; cru, poêlé, préparé ou non !

Garnitures en plus de celle du plat : 2,10 €
mesclun, riz basmati, linguines ou frites
Sauces au choix :
camembert, poivre, gorgonzola ou béarnaise
Sauce en supplément : 0,40 €

ASSIETTES COMPLETES

- Servies avec frites (à emporter également)*
- **Fajitas de volaille** 14,70 €
Galette mexicaine, émincés de volaille, oignons, emmental fondant et sauce blanche
 - **Fajitas de bœuf** 14,70 €
Galette mexicaine, haché minute, oignons, poivrons rouge épices et sauce salsa
 - **Tartine chèvre et miel** 13,80 €
Pain blanc artisanal, tomates, jambon de pays, fondue de chèvre, miel, le tout gratiné
 - **Tartine Normande** 14,50 €
Pain blanc artisanal, crème, émincés de volaille, pommes fruit, andouille et camembert, le tout gratiné
 - **Tartine savoyarde** 13,90 €
Pain blanc artisanal, pommes de terre, oignons, lardons, fromage à tartiflette, crème, le tout gratiné

Pâtes

- **Linguine** 9,90 €
Sauce carbonara, gorgonzola et chorizo, Sauce normande : crème, champignons et crevettes
- **Wook** 12,90 €
Légumes sautés au soja sucré, émincés de volaille et linguines

Burgers

- Frites et mesclun (à emporter également)*
- **Classique** 14,10 €
Pain artisanal, haché minute 200 g, oignons, emmental et tomates
 - **Campagnard** 14,60 €
2 galettes de pomme de terre, haché minute 200 g, oignons, lard, cheddar et tomates
 - **Montagnard** 14,90 €
Pain artisanal, haché minute 200 g, fromage à raclette poivré, pommes de terre, oignons frits et mesclun
 - **Italien** 14,90 €
Pain artisanal au maïs, haché minute 200 g, compotée de tomates et poivrons, coppa et gorgonzola
 - **Vegan** 13,60 €
Pain artisanal au maïs, galette de quinoa et boulghour, tomates, oignons, poêlée de légumes et frites de patate douce

Planches

- **Planche Normande** 15,00 €
1/2 camembert pané et rôti au four dans sa boîte, agrémenté d'émincés de volaille, jambon cru, lards, pommes de terre campagnarde, pain grillé froid et mesclun
- **Planche Pays d'Auge** 15,50 €
1/2 livarot avec même accompagnement

Poissons



- **Aile de raie sauce aux câpres** 14,00 €
Riz basmati
- **Croustillant de Lieu Noir et Saumon** 14,80 €
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

MENUS

Du lundi au vendredi midi sauf jour férié

- **Formule rapide** 13,00 €
Plat du jour + café gourmand 13,20 €
Plat du jour + thé / chocolat gourmand
- **Formule à l'ardoise** 13,90 €
Entrée buffet / Plat / dessert au buffet 12,20 €
Entrée buffet / Plat 12,20 €
Plat / dessert au buffet 8,90 €
Plat du jour

ENFANTS

Jusqu'à 12 ans (à emporter également)

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

8,90 €

Menu tradition

- Entrée/plat/dessert** 19,00 €
- Supplément dessert à la carte** 2,50 €

- Au choix :*
- *Carpaccio de bœuf huile d'olive*
 - *Palade de chèvre chaud*
 - *Palade Normande*
 - *Beignets de calamars*
 - *Buffet d'entrées*
- Au choix :*
- *Steak grillé*
 - *Aile de raie sauce aux câpres*
 - *Jambon grillé*
 - *Flammekueche*
 - *Linguine sauce au choix carbonara ou gorgonzola chorizo, normande*
- Au choix :*
- *Crème brûlée*
 - *Trio de fromages*
 - *Buffet de desserts*
 - *Coupe de deux boules au choix*