



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** 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 18,90 €
- **Brochette du Cockpit** 19,50 €
Canard, bœuf, saucisse, 300/350 g
- **Jambonneau de porc** 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 €
+ oeuf au plat
- **Andouillette 5A** 16,90 €
« Association amicale des amateurs d'andouillette authentique »
- **Jambon grillé** 140 g 12,80 €



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, frites ou poêlée de légumes
Sauces au choix :
camembert, poivre, cheddar ou gorgonzola
Sauce en supplément en plus de celle du plat : 0,60 €

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

Pâtes

- **Linguine** 12,00 €
Sauce carbonara ou gorgonzola spianata (chorizo espagnol) ou normande (crème, champignons et crevettes)
- **Wok** 14,00 €
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

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

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
 - 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*