



Cuisine de sentiments

Entrées

Entrée du jour sur l'ardoise

Ceviche, poisson  mariné au vinaigre de cidre infusé aux plantes des prés salés	7,90 €
Assiette de 6 ou 12 huîtres naturelles de St Vaast la Hougue	7 € les 6, 13,50€ les 12
Crostini de poitrine de porc de Bayeux séchée au foin, sans sel nitrité, cornichons français	7,50 €
Poissons  fumés artisanalement, pain nordique, beurre au lait crû	9,10 €
Rillettes artisanales de canard au foie gras, oignons rouges à la grecque & à la japonaise	9,10 €

Nos fromages peuvent être aussi servis en entrée avec une salade verte

Plats

Le(s) plat(s) du jour sur l'ardoise

La belle pêche  sur l'ardoise, jus & condiment


Selon l'arrivage, saumon d'Isigny, saint-pierre de nos côtes, lieu jaune de ligne...

La viande du moment sur l'ardoise, jus & condiment

En provenance directe de nos éleveurs, bœuf normand ou angus de la Manche, volaille de race cotentine, agneau roussin de la Hague

Ces deux derniers plats sont servis avec les légumes du moment et de la « polenta » de sarrasin

Nourritures réconfortantes

Le Fish Burger  , pommes de terre rôties	13,20 €	
C'est aussi à emporter ! Burger seul	8,90 €	
	<u>Petite</u>	<u>Grande</u>
La Soupe du jour *	6 €	9 €
La Quiche du jour, salade verte *	6,50 €	10 €
« Polenta de sarrasin » & œufs brouillés dorés au four, salade verte, *sans gluten	6,50 €	10 €
L'Assiette de légumes du moment	6 €	9 €

* plats uniquement servis le midi

Fromages Fermiers de Normandie

Les 3 tommes , vache, chèvre & brebis	9,10 €
Les 3 fromages frais , vache, chèvre & brebis	8,20 €
Camembert	5,40 €
Les fromages sont servis avec une gelée artisanale de thym ou de romarin, du sésame grillé & du pain toasté	
Fromage blanc de pays & granola	5,50 €

Desserts

Le dessert du jour sur l'ardoise	
Fraises & sorbet fraises (dès qu'elles arrivent..), pudding & chantilly	8,50 €
Riz au lait cru à la vanille, rhubarbe & noisettes caramélisées	7,50 €
Mousse cuite au chocolat Michel Cluizel & praliné croustillant , glace menthe aquatique	8,50 €
Glaces et sorbets maison: 2 boules de glace 4,90 € , 2 boules de sorbet 5,90 € , 1 de chaque 5,40 €	
<i>Nos glaces et sorbets ainsi que la mousse sont à commander en début de repas</i>	
Café ou thé gourmand	5,50 €



Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Toutes nos propositions sont « fait maison »

Carafe d'eau filtrée. Nos produits sont sélectionnés avec soin pour leur qualité gustative.

Nous avons signé la charte **BON POUR LE CLIMAT** & les plats indiqués respectent celle-ci.

 Signifie que ce poisson est recommandé par Mr Goodfish (pêche durable)

Chef de cuisine Caroline Vignaud, membre du Slow Food

Les mentions sur les allergènes présents dans nos menus sont à votre disposition sur simple demande

Nos formules

La formule « midi- express » 13,50 €

Le poisson du jour, pommes de terre rôties & co, sauce du moment &
un café accompagné d'une mignardise

Les formules « déjeuner » 15,60 € 2 plats

L'entrée & le plat du jour ou le plat & le dessert du jour

18,40 € 3 plats

L'entrée & le plat & le dessert du jour

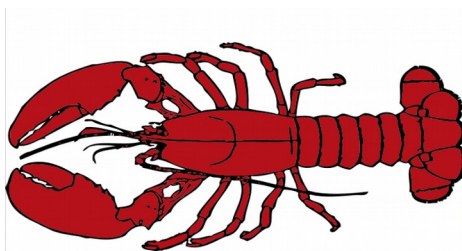
La formule enfant : 10 € Moins de 12 ans

Le filet de poisson du jour ou des œufs brouillés
accompagné de pommes de terre rôties,
Une boule de glace ou une petite crème soyeuse au chocolat
un jus de pommes

*Et pour que dure la belle histoire du
restaurant éphémère (été 2015 à Port-en Bessin) ...*

Formule Homard

les vendredis et les samedis sur réservation



Homard grillé, commande à la pièce pour 1 ou 2 personnes

Prix indicatif (variant selon les cours)

35 € le homard entier

25 € le $\frac{1}{2}$ homard

Cidres

Cidres du Cotentin

Le Père Mahieu

Brut	33 cl	4,80 €
	75 cl	11 €
Extra-brut	75 cl	11 €

Cidres du Sud Cotentin

Damien Lemasson

Fermier brut	33 cl	4,80 €
	75 cl	11 €
Fermier extra-brut	75 cl	11 €
Fermier demi-sec	75 cl	11 €
Fermier millésimé	75 cl	11 €

Cidres du Bessin

La Ferme du Lavoir

Brut	75 cl	11 €
Demi-sec	75 cl	11 €

Cidre du Pays d'Auge

Cyril Zangs

Brut 2014	75 cl	15 €
This sider up 2013	75 cl	16 €


Et un Poiré ...

Poiré de Sébastien Guesdon

Aop Domfront	75 cl	11 €
--------------	-------	------

Bières

Brasserie de La Baie

Bière blanche	0,33 l	4,50 €
La Croix des Grèves : fraîche en bouche, elle révèle une belle personnalité marquée d'au froment malté. Quelques arômes d'agrumes ainsi qu'une fine saveur sucrée.		
Bière blonde 	0,33 l	4,50 €
Archange : finement houblonnée, elle révèle, grâce au malt des saveurs de miel rehaussées par des arômes d'agrumes exprimés par des houblons aromatiques spécialement sélectionnés.		

Brasserie La lie

Bière blonde	0,33 l	4,50 €
Au pré de ma blonde: bière de dégustation qui vous séduira par ses houblons floraux. Brassée avec du pur malt Pilsen et de l'orge brassicole normande		
Bière ambrée	0,33 l	4,50 €
La Caennette : bière de caractère qui offre une belle rondeur maltée. Assemblage de quatre malts, du doux biscuité au plus torréfié. Accommode viandes, charcuteries et fromages		




Brasserie Les Travailleurs de l'Amer

Le nom « Les Travailleurs de l'amer » a été choisi en hommage à tous les travailleurs de la mer, mais aussi à Victor Hugo qui a écrit son roman *Les Travailleurs de la mer* lorsqu'il résidait à Jersey, île située face à Bretteville-sur-Ay. Cette micro-brasserie produit trois types de bière : blonde simple malt, ambrée et brune, et une qui change tous les mois !



La bière du moment	0,50 l	6,20 €
---------------------------	--------	--------

Apéritifs et digestifs

Damien Lemasson

Le « Ptit Zef » : Jus d'orange et Calvados (12 cl) 	4,30 €
Pommeau de Normandie AOC (10 cl) 	4,40 €
Le « 44 » : 44 grains de sucre, 44 grains de café, une orange transpercée 44 fois, macérés durant 44 jours dans 1 l de Calvados 	5,20 €
Vieux Calvados (4 cl)	4,30 €

Autres producteurs

Hypocras/Ambroisie (8cl) « Apéritifs médiévaux »	4,20 €
Porto Romaniz (8 cl) 	4,20 €
Pastis Janot (4 cl) 	3,70 €
Kir : vin blanc & crème de cassis	4,30 €
"Kir Sauvage" : vin blanc & sirop de fleurs artisanal	4,30 €


Whiskys

Whisky Benromach (<i>organic special edition</i>), Single Malt (4 cl) 	7,60 €
Whisky fermier Northmaen 3 ans d'âge, vieilli en fûts de chêne (4 cl)	5,90 €



Eaux

Eau minérale de Bretagne Plancoet	$\frac{1}{2}$ litre	2,00 €
	1 litre	2,70 €
Eau minérale naturelle gazeuse d'Auvergne « Saint-Géron »	0,75 l	3,80 €

Sans alcool

Jus de fruits, légumes & baies artisanaux solidaires « Azade » 	25 cl	3,60 €
Jus de pomme	25 cl	3,60 €
« Meuh cola », production locale, commerce équitable	33 cl	3,80 €
Diabolo : limonade & sirop artisanal	33 cl	3,80 €
Lait crû ou lait de soja & sirop artisanal	33 cl	3,80 €
Perrier	33 cl	3,20 €

Boissons chaudes

Café 100 % Arabica, Amérique latine 		1,30 €
Café 100 % Arabica, Pur Brésil, Caffè Cattaldi		1,80 €
Café soyeux avec du corps et une intensité allant crescendo et se finissant sur des arômes de chocolat noir		
Supplément lait crû		0,20 €
Cappuccino à la mousse de lait crû		4,20 €
Chocolat chaud au lait crû ou lait de soja 		4,20 €
Infusions :	0,55 l	4,10 €
<ul style="list-style-type: none">• Verveine feuilles entières• Tisanes artisanales aux plantes & aux herbes		
Thé Mariages Frères	0,55 l	4,10 €
<ul style="list-style-type: none">• Noir : nature ou menthe & bergamote• Vert : nature ou jasmin• Oolong « thé bleu »• Tchai : épicé & sucré au lait (lait crû ou lait de soja)• Roïbos « thé rouge » sans théine		

Afin d'apprécier votre thé dans les meilleures conditions, nous vous conseillons de retirer le filtre dès l'arrivée de la théière sur votre table pour les thés noirs, et 1 à 2 minutes après pour les autres thés

Nos producteurs

Nos produits sont sélectionnés avec soin pour leur qualité gustative.
Le plus possible nous les choisissons locaux, artisanaux, biologiques.

Légumes, Laurent Bignon, St-Gilles (50) 

Mesclun & salades, Gonzagues Brionne, S-Denis-Le-Vêtu (50) 

Herbes aromatiques et petits fruits, Eric Hierro, l'Herberie de la Belhommière, St Gilles (50)

Cueillette de plantes sauvages, Julien Arnaud Bénard-Capelle, Natura suavis, Yquelon (50)


Algues sauvages, Nadège Bénard-Capelle, Algue & Cie, Donville-les-Bains (50)

Pommes, Sylvia & Thomas Sanoner, Percy (50) 

Fraises, Antoine Desvages, Quibou (50) 

Pâtes artisanales, lentillons, pois cassés, quinoa, La Patte Jeanjean, Damigny (61) 

Bouillie de sarrasin, sans gluten, Ferme de la Chouquerie, St Sauveur Lendelin (50)

Poissons sauvages, Jeanne Mareyage, Port en Bessin (14), *choisis par nos soins selon des critères de durabilité, adhésion au programme Mr Goodfish* 

Huîtres nées en mer, Christian de Longcamp, St-Vaast La Hougue (50)

Poissons fumés, saumon de Cherbourg ou saumon d'Ecosse, truite de St Sauveur, Maison Saint-Lô, St Sauveur Lendelin (50)

Charcuterie de porc de Bayeux, *sans sel nitrité*, Le Bon Cochon, Cahagnolles (14)

Magrets de canard, Chantal Thérèse, Ferme Saint-Clair, Castilly (14)

Volailles fermières Label Rouge, Maison Nouet, La Mancellière sur Vire (50)

Agneau Roussin de la Hague, Romain Leprovost, L'Hôtel Blanc, Cérences (50)

Lapin, massé aux huiles essentielles, Ferme du Beau-Guislain (50)

Bœuf normand, Ferme de la Forge, St-Christophe du Foc (50) 


Bœuf angus, Ferme de la Petite Lande, Ecausseville (50) 

Porc, Ferme Gosselin, Fervaches (50) 

Œufs, Ferme de la Tour, La Luzerne (50) 

Cornichons français !!! Maison Marc, Chemilly-sur-Yonne (89)

Moutarde de Bourgogne IGP !!!*, Edmond Fallot, Dijon (21)

Huiles de colza et de cameline, Terre et Nature du Bessin (14) 

Vinaigre de cidre, Les Vergers de Ducy (14) 


Vinaigre aux plantes des prés-salés, Stéphanie Maubé, La Cotentine Moderne, St- Germain/ Ay (50)

Epices, Les Saveurs du Cachemire (21)

Produits laitiers de vache, Ferme de Belle Eau, Le Désert (50) 

Fromages frais de chèvre, Ferme Rossigny, Crouay (14)

Tomme de chèvre, Ferme d'L, St Jean des Essartier (14)

Fromages de brebis, Bergerie de Sedouy, Guilberville (50) 

Camembert fermier, Ferme du Champ Secret, Champsecret (61) 

Sirops et gelées aux herbes & plantes sauvages, Catherine Blanquet, Tutti Planti, Reviere (14)

Sirop d'érable, Nature Erable, Douvres la Délivrande (14)


Miel du pays St-Lois, Alain Lesclavec, St-Lô (50)

Apéritifs médiévaux & gelées artisanales aux plantes sauvages, Linda Lebreccq, Epic' et Simple, Hambye (50)

Apéritifs & digestifs à base de pommes, Damien Lemasson, Cametours (50) 

Bières

Brasserie de la Baie du Mont St Michel, Courtils (50)

Brasserie La lie, St-Rémy (14) 

Les Travailleurs de l'Amer, Bretteville-Sur-Ay (50)

Whisky, Brasserie Northmaen, La Chapelle (76)

Boissons sans alcool

« Meuh Cola » & « Limeuhnade », Sollibulles, *commerce équitable*, Saint Pair sur mer (50)

Jus de fruits, légumes & baies artisanaux solidaires Yan (Arménie) 

Jus de pomme, La Reinette Verte, Préaux du Perche (61) 

Gressins, Biscuiterie de Quinéville, Quinéville (50)

Chocolat, Michel Cluizel, Damville (27)

Vanille de Madagascar, La Grande Ile (30)

Confitures, R. Sigognault, Tourville sur Siene (50)

Café, Cafés Henri, Max Havelaar, Hoerdt (67) 

Café, Caffè Cataldi, Louargat (22)

Thés, Mariage Frères, Paris (75)

Tisanes, Le Jardin de la Petite Bruyère, St-Aignan de Cramenil (14) 

Farines, Maison Roupsard, Le Vicel (50) 

Pain, Fournil de St Loup, Bayeux (14) 

Epicerie biologique, T'Bio, Agneaux (50) 

Et nos cidres de Normandie ... sur la carte