

BAR & BBQ



LE COMPTOIR

— Entrées —

Salade d'encornets en persillade 🏠 🎁 9€ - 450pts
coeur d'artichaut

Gravlax de truite à la normande 🏠 🎁 10€ - 500pts
tartare de pomme et gelée de cidre

Nuage de foie gras feuilleté 🏠 🎁 11€ - 550pts
chutney de poires normandes

Asperges vertes 🏠 🍷 12€ - 600pts
mousseline de petits pois à la menthe

Camembert fondant 🏠 📍 13€ - 650pts
miel, thym et éclats de noisettes

6 huîtres n°3 de Normandie 📍 15€ - 750pts

6 huîtres n°3 de Normandie 🏠 📍 18€ - 900pts
gratinées au camembert

— Plats —

Brochette de porc 🔥 🏠 🎁 17€ - 850pts
caramélisée

Pavé de rumsteak 🔥 🏠 🎁 17€ - 850pts
grillé

Demi-coquelet 🔥 🏠 🎁 18€ - 900pts
rôti et fumé au barbecue

Burger gourmet 🍷 🏠 🎁 19€ - 950pts
bœuf confit, oignons caramélisés, sauce vin rouge

Aiguillettes de canard 🔥 🏠 🍷 20€ - 1000pts
à la flamme

Côte de veau 🔥 🏠 23€ - 1150pts
grillée au thym

Entrecôte de bœuf normande 🔥 🏠 📍 28€ - 1400pts
grillée

Filet de rascasse 🔥 🏠 🎁 15€ - 750pts
grillé

Filet de dorade 🔥 🏠 🎁 16€ - 800pts
grillé

Tournedos de truite 🔥 🏠 23€ - 1150pts
persillé

Noix de Saint-Jacques 🍷 📍 🏠 25€ - 1250pts
poêlées, mousseline truffée

Le végétarien du chef 🍷 🏠 🎁 18€ - 900pts

Sauces au choix

Poivre, aigre-douce et fruits rouges, moutarde à l'ancienne, tzatziki, fromagère, beurre blanc

Garnitures au choix

Légumes de saison rôtis, cœurs d'artichaut sautés, frites fraîches, salade mesclun, mousseline de pomme de terre & brisures de truffe, pommes de terre rissolées

Garniture supplémentaire 3€

— Desserts —

Arbre à desserts - à la pièce 🍷 🏠 🎁 4€ - 200pts
verrine au choix

Crème brûlée revisitée 🏠 🎁 8€ - 400pts

Rosace meringuée 🎁 8€ - 400pts
sorbet citron vert et caramel crémeux

Déclinaison autour de la fraise 🏠 🎁 8€ - 400pts

Dessert surprise 🏠 🎁 8€ - 400pts
selon l'inspiration du chef..

Coupe glacée JOA 🎁 8€ - 400pts
sorbet violette, fraise et citron