

Les boissons

Les apéritifs

Ricard	2 cl	3,30 €
J&B whisky	4 cl	5,20 €
Bourbon Four Roses	4 cl	5,70 €
Cardhu whisky 12 ans d'âge	4 cl	7,00 €
Martini rouge, blanc	6 cl	4,40 €
Porto rouge	6 cl	4,40 €
Kir au vin blanc	12 cl	3,90 €
Kir Normand	12 cl	3,30 €
Cocktail maison (Calvados, Pommeau, j.pomme, Schweppes, sirop de grenadine)	19 cl	7,50 €
Pommeau du domaine de la Chesnay	6 cl	4,50 €

Les bières de Sainte-Mère-Eglise

	25 cl	33 cl	50 cl
Pretty Dolly pression blonde	4,50 €		7,00 €
Utah beer american IPA blonde bouteille		6,70 €	
Wendy Belle rousse bouteille		6,70 €	

Les sodas

Coca-cola classique, zéro	33 cl	3,50 €
Schweppes tonic	25 cl	3,50 €
Ice Tea	25 cl	3,00 €
Limonade	25 cl	2,00 €
Diabolo (fraise, citron, grenadine, menthe)	25 cl	2,50 €
Sirop à l'eau	25 cl	1,90 €

Les jus de fruits

Granini orange ou ananas	25 cl	3,00 €
Pomme bio domaine de la Chesnay	25 cl	3,50 €

les eaux plates et gazeuses

	50 cl	100 cl
San Pellegrino	3,00 €	4,50 €
Evian	3,00 €	4,50 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Prix nets en euros service compris. Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur simple demande

Le coin brasserie

Assiette de charcuterie	10,50 €
Jambon fumé, andouille de Vire, cervelas normand	
Smoked ham, Vire chitterling, normand dried sausage	
Assiette de saumon fumé	8,00 €
Smoked salmon platter	
La grande assiette Normande	16,00 €
Jambon fumé, andouille de Vire, cervelas normand, camembert, tomme de Cauquigny, chèvre frais	
Smoked ham, Vire chitterling, normand dried sausage and cheeses : camembert, tomme de Cauquigny, fresh goat cheese	

Les salades

La Fièvre	13,20 €
Toasts de chèvre frais chaud, bardé de lard fumé de Lessay	
Warm fresh goat cheese toasts and local bacon bits	
La Sainte-Mère-Eglise	13,50 €
Toast de Camembert chaud et andouille de Vire	
Warm camembert toasts, Vire chitterling	
La Cobra	13,50 €
Saumon fumé, pickles	
Smoked salmon and pickles	

Les omelettes (3 oeufs) servies avec une salade verte

Nature	8,70 €	Emmental	9,90 €
Nature		Emmental cheese	
Jambon, emmental			11,80 €
Ham and emmental cheese			
Cervelas normand, champignons, emmental			12,50 €
Normand dried sausage, mushrooms and emmental cheese			

Menu enfant jusqu'à 10 ans

8 € 50

Galette avec 2 ingrédients au choix :
jambon, oeuf, fromage, champignons
Crêpe au sucre ou nutella ou glace enfant
orangina, diabolo ou sirop à l'eau

Les galettes de sarrazin

buckweat pancake

Beurre	3,90 €	Emmental	4,60 €
Butter		Emmental french cheese	
Emincé de poulet rôti, emmental, sauce au cidre			7,50 €
Roasted chicken slices, emmental cheese, cider sauce			
Chèvre frais, miel, noix			8,00 €
Fresh goat cheese, honey and walnuts			
Jambon blanc normand, œuf, emmental (la complète)			9,00 €
Local ham, egg, emmental cheese			
Cervelas normand gratiné à l'emmental, beurre persillé maison			9,00 €
Normand dried sausage, emmental cheese, homemade garlic butter			
Andouille de Vire, camembert, emmental			9,20 €
Vire chitterling, camembert cheese, emmental cheese			
Potimarron, emmental, champignons, concassé de noisettes torréfiées			8,50 €
Pumking, emmental cheese, crushed roasted hazelnuts			
Lard fumé de Lessay, emmental, beurre persillé maison			9,60 €
Local bacon, emmental cheese, homemade garlic butter			

Nos Spécialités de galettes

Geronimo : chèvre frais de la Huberdière,	11,00 €
potimarron, emmental, champignons, concassé de noisettes torréfiées	
fresh goat cheese, pumking, emmental cheese, crushed roasted hazelnuts	
Sword : chèvre frais de la Huberdière, lard fumé de Lessay,	11,70 €
emmental, fondue d'oignons au beurre fumé	
local fresh goat cheese, local bacon, emmental cheese, onions fondue in smoked butter	
Gold : tomme de Cauquigny, emmental, camembert,	11,00 €
chèvre frais de la Huberdière	
Only local french cheeses	
Overlord : andouille de Vire, fondue d'oignons au beurre	12,50 €
fumé, emmental, pommes de terre sautées, sauce moutarde à l'ancienne	
Vire chitterling, onions fondue in smoked butter, emmental cheese, fried potatoes, old-fashioned mustard sauce	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Prix nets en euros service compris. Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur simple demande

Utah : jambon blanc normand, emmental, sauce au cidre maison, champignons <i>local ham, emmental cheese, homemade cider sauce, mushrooms</i>	12,00 €
Fortitude : lard fumé de Lessay, emmental, fondue d'oignons au beurre fumé, crème fraîche, jaune d'oeuf <i>local bacon, emmental cheese, onions fondue in smoked butter, sour cream, egg yolk</i>	11,50 €
Gls : cervelas normand de la Trappe, fondue d'oignons au beurre fumé, emmental, 2 œufs, sauce moutarde à l'ancienne <i>local dried sausage, onions fondue in smoked butter, emmental cheese, 2 eggs, old-fashioned mustard sauce</i>	12,50 €
Cauquigny : émincé de poulet rôti, cervelas normand de la Trappe, emmental, tomme de Cauquigny, sauce moutarde à l'ancienne <i>roasted chicken slices, emmental cheese, tomme de Cauquigny, local dried sausage, old-fashioned mustard sauce</i>	12,70 €
Omaha : saumon fumé, champignons, emmental, crème fraîche <i>smoked salmon, mushrooms, emmental cheese, sour cream</i>	12,40 €
Juno : jambon fumé de Lessay, emmental, camembert, pomme de terre sautées, beurre persillé <i>local smoked ham, emmental cheese, camembert, fried potatoes, homemade garlic butter</i>	13,50 €

Nos galettes sont préparées à la demande... Oubliez les bonnes manières...

Commencez à manger quand votre assiette est servie!!!

Our buckweat pancakes are prepared on demand... Forget about good manners... Start eating when your plate is served!

Les suppléments

Salade verte/ <i>salad</i>	2,00 €
Oeuf/ <i>egg</i>	1,20 €
Champignons/ <i>mushrooms</i>	1,90 €
Crème fraîche/ <i>sour cream</i>	1,70 €
Fondue d'oignons au beurre fumé <i>onions fondue in smoked butter</i>	1,70 €
Assiette de fromages (tomme de Cauquigny, chèvre frais de La Huberdière, camembert) <i>cheese plate</i>	7,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Prix nets en euros service compris. Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur simple demande

Les crêpes de froment

Wheat crepes

Sucre	3,00 €	Beurre, sucre	3,50 €
Sugar		Butter and sugar	
Jus de citron	3,50 €	Miel citron	3,80 €
lemon juice		Honey and lemon juice	
Confitures du moment			4,00 €
Jam			
Nutella			5,00 €
Nutella			
Caramel beurre salé maison			5,50 €
Homemade salted butter caramel			
Chocolat maison			5,50 €
Homemade chocolate sauce			
Chocolat maison, caramel beurre salé maison			6,50 €
homemade chocolate, homemade salted butter caramel			
Banane, chocolat maison, chantilly			6,90 €
Banana, homemade chocolate sauce, sweet whipped cream			
Crème de citron maison			5,50 €
Homemade lemon curd			

Nos Spécialités de crêpes

John Steele : chocolat maison, caramel beurre salé maison, 1 boule vanille, chantilly homemade chocolate, homemade salted butter caramel, 1 scoop of vanilla, sweet whipped cream	7,20 €
Sainte-Mère-Eglise : 1 boule citron, 1 boule de framboise, coulis de fruits rouges, chantilly 1 scoop of lemon sorbet, 1 scoop of raspberry sorbet, red fruit coulis, sweet whipped cream	6,90 €
Cauquigny : pommes cuites, 1 boule caramel, caramel beurre salé maison, chantilly et amandes effilées baked apples, homemade salted butter caramel, sweet whipped cream, sliced almonds	6,90 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Prix nets en euros service compris. Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur simple demande

- Mae West** : crème de marron, meringues, noisettes caramélisées 6,90 €
chantilly
chestnut cream, meringues, caramelized hazelnuts, sweet whipped cream
- Fière** : pommes cuites flambées au calvados, sorbet pomme 7,50 €
baked apple flambeed in Calvados, apple sorbet
- Utah** : 1 boule vanille, chocolat maison, 6,90 €
chantilly, amandes effilées
1 scoop of vanilla, homemade chocolate sauce, sweet whipped cream,
sliced almonds
- D-Day** : crème de citron maison, 1 boule de sorbet fraise, 6,90 €
meringues
lemon curd, one scoop of strawberry sorbet, meringues

Le coin sucré/ salé

A partir de galette de sarrasin/ with buckwheat pancakes

- | | | | |
|--|--------|---------------------|--------|
| Sucre | 4,00 € | Crème de citron | 6,00 € |
| Sugar | | Homemade lemon curd | |
| Caramel beurre salé maison ou chocolat maison | | | 6,50 € |
| homemade salted butter caramel or homemade chocolate sauce | | | |

Les coupes glacées

Glaces artisanales de la Maison Anquetil

Ice cream

- Chocolat liégeois** 7,90 €
2 scoops of chocolate, 1 scoop of vanilla, homemade chocolate, sweet
whipped cream
- Caramel liégeois** 7,90 €
2 scoops of caramel, 1 scoop of vanilla, homemade salted butter caramel,
sweet whipped cream
- Café liégeois** 7,90 €
2 scoops of coffee, 1 scoop of vanilla, coffee, sweet whipped cream
- Cauquigny** : 1 b. caramel, 1 b. noisette, 1 b. vanille, 7,90 €
caramel beurre salé maison, chantilly, amandes effilées
1 scoop of caramel, 1 scoop of hazelnut, 1 scoop of vanilla, homemade
salted butter caramel, sweet whipped cream, sliced almonds

- Utah : 1 b. framboise 1 b. citron 1 b. fraise, 7,90 €
 coulis de fruits rouges
 1 scoop of raspberry sorbet, 1 scoop of lemon sorbet, 1 scoop of strawberry sorbet, red fruit coulis
- D-Day : 2 b. pistache, 1 b. chocolat, chocolat maison, chantilly 7,90 €
 2 scoops of pistachio, 1 scoop of chocolate, homemade chocolate sauce, sweet whipped cream
- Overlord : 2b. noix de coco, 1 b. chocolat, chocolat maison, 7,90 €
 chantilly
 2 scoops of coconut, 1 scoop chocolate, homemade chocolate sauce, sweet whipped cream

Les coupes alcoolisées / Alcoholic ice cream cups

- Sainte-Mère-Eglise : 2 boules pomme, calvados 7,90 €
 2 scoops of apple sorbet, Calvados
- Colonel : 2 boules citron, vodka 7,90 €
 2 scoops of lemon sorbet, vodka
- Façon After Eight : 2 boules menthe chocolat, Get 27 7,90 €
 2 scoop of mint chocolate, mint liqueur

A vous de choisir/ It's up to you

- | | | | | | |
|---------|--------|----------|--------|----------|--------|
| 1 boule | 3,00 € | 2 boules | 5,90 € | 3 boules | 7,50 € |
| 1 scoop | | 2 scoops | | 3 scoops | |

Supplément chantilly : 1,50 €

- Crèmes glacées : pistache, vanille de Madagascar, noisette / nutella, café, chocolat, caramel, menthe chocolat, coco
 Pistachio, vanilla, hazelnut and nutella, coffee, chocolate, caramel, mint chocolate, coconut
- Sorbets : pomme, fraise, framboise, citron
 apple, strawberry, raspberry, lemon

Les boissons chaudes

- | | | | |
|------------|--------|------------------|--------|
| Espresso | 1,90 € | Double espresso | 3,50 € |
| Décaféiné | 2,00 € | Double décaféiné | 3,90 € |
| Chocolat | 2,90 € | Supplément lait | 0,30 € |
| Cappuccino | 4,20 € | | |
- Thé : Earl grey, breakfast, thé vert à la menthe, Détox 2,50 €
- Infusion : Camomille, Verveine 2,50 €

Les cidres et poiré du domaine de la Chesnay

	la botée (20cl)	33 cl	50 cl	75 cl
Cidre brut bio	3,50 €	6,50 €	8,50 €	10,50 €
Cidre doux bio	3,50 €		8,50 €	10,50 €
Poiré				11,00 €

Les vins rouges

	75 cl
Château du Père Antoine	19,00 €
Blaye Côtes de Bordeaux -A.O.C	
La favorite	20,00 €
Touraine- gamay-A.O.P	

Les vins rosés

	75 cl
Petit Mazuret	16,50 €
Méditerranée- I.G.P	
Domaine de mongilet	22,00 €
Cabernet d'Anjou- A.O.C	

Les vins blancs

	75 cl
Mi- nuit- chardonnay	19,00 €
Côtes catalanes- I.G.P	
Les demoiselles	16,50 €
Touraine-sauvignon- A.O.P	

Champagne Christian Senez

75 cl 46,50 €

Les pichets

Verre (12,5 cl) 25 cl 50 cl

Rouge

Vin du pays d'oc-merlot I.G.P 3,50 € 5,20 € 8,00 €

Blanc

Chardonnay V.D.F 3,50 € 5,20 € 8,00 €

Rosé

Méditerranée I.G.P 3,50 € 5,20 € 8,00 €

Les digestifs

Get 27	5,50 €
Calvados 15 ans d'age domaine de la Chesnay	7,00 €
Liqueur 44 domaine de la Chesnay	6,00 €
Liqueur de pomme de la Chesnay	5,00 €