

Nos Menus



Menu du jour à l'ardoise

Servi du mardi au vendredi midi

<i>Entrée-plat ou plat-dessert</i>	13.50 €
<i>Entrée, plat et dessert</i>	15.00 €
<i>Plat du jour</i>	10.00 €

Les menus enfants

<u>Les P'tits kids (-12 ans) :</u>	8.50 €
<i>Le Thérould'Burger à la viande ou filet de cabillaud, Dessert du moment, glace ou fromage blanc, une boisson au choix (25 cl)</i>	

<u>Les p'tits juniors</u>	10.50 €
<i>Terrine de La Houssaye ou tite salade, Le Thérould'Burger à la viande ou filet de cabillaud, Dessert du moment, glace ou fromage blanc, une boisson au choix (25 cl)</i>	

*Tous nos plats sont faits maison
Et sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Suivant les arrivages certains produits peuvent manquer.*

Menu Grand-Mère

Gaspacho de saison
Rouleau de crevettes à la carotte
Rillettes de volaille à la citronnelle
Assiette de 6 huitres

Dos de cabillaud à la mangue et balsa blanc
Suprême de pintade au cidre
Crusty de filet mignon, sauce BBQ

Crème brûlée au Carambar
Soupe de fruits au basilic
Coupe Tutti Frutti ou Dame blanche
Trio chocolaté (brownie, glace et mousse)

<i>Entrée- plat ou plat- dessert</i>	20.50 €
<i>Entrée, plat, fromage ou dessert</i>	25.50 €
<i>Entrée, plat, fromage et dessert</i>	28.50 €

Menu Gourmand

Foie gras et sa compotée d'abricot
Tarte fine de légumes, tapenade et mozzarella
Tartare de poisson aux pommes et à la coriandre
Assiette de 9 huitres

Tournedos de filet de bœuf au beurre d'estragon
Filet de Rouget sur huile vierge
Chaud-froid de bonite, marinée façon thaï
Brochette cajun de magret de canard

Profiteroles
Dôme de chocolat noir « after eight »
Tarte gourmande à la pomme, gingembre et caramel
Méli-mélo de gourmandises

<i>Entrée-plat ou plat-dessert</i>	28.50 €
<i>Entrée, plat, fromage ou dessert</i>	32.50 €
<i>Entrée, plat, fromage et dessert</i>	35.50 €

Menu Végétarien

Gaspacho de saison
Tarte fine de légumes, ratatouille et riz
Salade de fruits frais ou sorbets

<i>Entrée- plat ou plat- dessert</i>	20.50 €
<i>Entrée, plat, fromage ou dessert</i>	25.50 €

Les Salades

Salade Végétarienne : Salade, tartine d'asperge et de caviar de tomates,
œufs, maïs, courgettes, fromage (sur demande) 12.50€

Salade Tartine : Salade mélangée, tartine de thon mariné, poitrine grillée
tomates, œufs, maïs, courgettes, cœurs de palmier 14.50 €



Menu Sélection du terroir

Tartare de poisson aux pommes et à la coriandre

Brochette cajun de magret de canard

Tarte gourmande à la pomme, gingembre et caramel

<i>Entrée-plat ou plat-dessert</i>	28.50 €
<i>Entrée, plat, fromage ou dessert</i>	32.50 €
<i>Entrée, plat, fromage et dessert</i>	35.50 €

Nos Fournisseurs :

*Poissons : Marcel Bely à Dieppe, Canard et volaille Franck Lavigne à Epaignes,
les pommes de chez Rick Van Houtte à Bourgtheroulde, le Cidre Alain Caboulet à
St ouen du tilleul.*

La carte

Entrées

<i>Rouleau de crevettes à la carotte</i>	7.00 €
<i>Rillettes de volaille à la citronnelle</i>	7.00 €
<i>Gaspacho de saison</i>	7.00 €
<i>Foie gras et sa compotée d'abricot</i>	9.50 €
<i>Tarte fine de légumes, tapenade et mozzarella</i>	9.50 €
<i>Tartare de poisson aux pommes et à la coriandre</i>	9.50 €
<i>Assiette de 6 huitres, numéro 3</i>	7.90 €
<i>Assiette de 9 huitres, numéro 3</i>	12.70 €
<i>Assiette de 12 huitres, numéro 3</i>	19.00 €

Plats

<i>Dos de cabillaud à la mangue et balsa blanc</i>	15.80 €
<i>Suprême de pintade au cidre</i>	15.80 €
<i>Crusty de filet mignon, sauce BBQ</i>	15.80 €
<i>Tournedos de bœuf au beurre d'estragon</i>	20.50 €
<i>Filet de rouget sur huile vierge</i>	19.50 €
<i>Chaud-froid de bonite, marinée façon thaï</i>	19.50 €
<i>Brochette cajun de magret de canard</i>	19.50 €
<i>Salade mêlée (suivant la saison)</i>	3.50 €
<i>Assiette de fromages du terroir - AOC</i>	6.30 €

Desserts

<i>Crème brûlée au Carambar</i>	6.50 €
<i>Soupe de fruits au basilic</i>	6.50 €
<i>Coupe glacée Tutti frutti ou Dame blanche</i>	6.50 €
<i>Trio chocolaté (brownie, glace et mousse)</i>	6.50 €
<i>Profiteroles</i>	9.80 €
<i>Dôme de chocolat noir « after eight »</i>	9.80 €
<i>Tarte gourmande à la pomme, gingembre et caramel</i>	9.80 €
<i>Méli-mélo de gourmandises</i>	9.80 €

Viande Bovine d'origine Française

Prix indiqués TTC au taux de 10 %, service compris, hors boissons.

Dans la mesure du possible, nous sommes à votre disposition pour tout régime particulier (sans sel, allergies...), merci de nous le signaler.