



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 canard ou velouté du moment, 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

Velouté de butternut aux marrons
Rillettes de poissons coriandre et gingembre
Terrine de canard
Assiette de 6 huîtres

Ballotine de volaille sauce grand-mère
Cassolette de cabillaud et haddock à la crème de Badiane
Filet mignon de porc au sirop d'érable et noix de cajou

Riz au lait à la fleur d'oranger
Crumble de fruits au vin chaud
Coupe de sorbets ou Dame blanche
Fondant cœur Myrtilles

<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 au grué de cacao et compotée de poires
Saint Jacques po el es à l'artichaut et garam massala
Craquant à l'andouille et camembert
Assiette de 9 huitres

Tournedos de filet de bœuf à la Bordelaise
Filet de rouget au beurre blanc citronné
Filet de bar lard  aux groseilles et xérès
Magret de canard à la betterave et au miel

Profiteroles classiques ou aux fruits
Bavarois citron sur roses des sables blanc
Tarte aux pommes, noix 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

Velouté de Butternut aux marrons

Gratinée et galettes de légumes

Tarte aux pommes, noix et caramel

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



Menu Sélection du terroir

Rillettes de poissons coriandre et gingembre

Magret de canard à la betterave et au miel

Tarte gourmande aux pommes, noix 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>Velouté de butternut aux marrons</i>	7.00 €
<i>Rillettes de poissons coriandre et gingembre</i>	7.00 €
<i>Terrine de canard</i>	7.00 €
<i>Foie gras au grué de cacao et compotée de poires</i>	9.50 €
<i>Saint Jacques poêlées à l'artichaut et garam massala</i>	9.50 €
<i>Craquant à l'andouille et camembert</i>	9.50 €
<i>Assiette de 6 huîtres, numéro 3</i>	7.90 €
<i>Assiette de 9 huîtres, numéro 3</i>	12.70 €
<i>Assiette de 12 huîtres, numéro 3</i>	19.00 €

Plats

<i>Cassolette de cabillaud et haddock à la crème de badiane</i>	15.80 €
<i>Ballotine de volaille sauce grand-mère</i>	15.80 €
<i>Filet mignon de porc au sirop d'érable et noix de cajou</i>	15.80 €
<i>Tournedos de bœuf à la Bordelaise</i>	20.50 €
<i>Filet de rouget au beurre blanc citronné</i>	19.50 €
<i>Filet de bar lardé aux groseilles et xérès</i>	19.50 €
<i>Magret de canard à la betterave et au miel</i>	19.50 €

<i>Salade mêlée (suivant la saison)</i>	3.50 €
<i>Assiette de fromages du terroir - AOC</i>	6.30 €

Desserts

<i>Riz au lait à la fleur d'oranger</i>	6.50 €
<i>Crumble de fruits au vin chaud</i>	6.50 €
<i>Coupe de sorbets ou Dame blanche</i>	6.50 €
<i>Fondant cœur myrtilles</i>	6.50 €
<i>Profiteroles classiques ou aux fruits</i>	9.80 €
<i>Bavarois citron sur roses des sables blanc</i>	9.80 €
<i>Tarte aux pommes, noix 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.