

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

Les P'tits kids (-12 ans) : **8.50 €**

Le Thérould'Burger à la viande ou filet de cabillaud,

Dessert du moment, glace ou fromage blanc, une boisson au choix (25 cl)

Les p'tits juniors **10.50 €**

Terrine de canard ou salade de crudité,

Le Thérould'Burger à la viande ou filet de cabillaud,

Dessert du moment, glace ou fromage blanc, une boisson au choix (25 cl)

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

Gravlax à l'Aneth

Terrine de la Houssaye

Tarte fine de tomates et mozzarella au balsa

Assiette de 6 huitres

Dos de cabillaud rôti aux algues

Filet mignon de porc à l'abricot

Aiguillette de poulet jaune mariné au citron vert

Coupe de sorbets ou Dame blanche

Fondant cœur Myrtilles

Financier framboise

Entrée- plat ou plat- dessert 20.50 €

Entrée, plat, fromage ou dessert 25.50 €

Entrée, plat, fromage et dessert 28.50 €

Menu Gourmand

Foie gras compotée d'oignons doux

Carpaccio de thon rouge au sésame

Assiette de 9 huitres

Tournedos de filet de bœuf beurre persillé

Filet de Rouget à l'estragon

Magret de canard aux pêches et muscat

Profiteroles

Charlotte banana split

Méli-mélo de gourmandises

Entrée-plat ou plat-dessert 28.50 €

Entrée, plat, fromage ou dessert 32.50 €

Entrée, plat, fromage et dessert 35.50 €

Menu Végétarien

Salade de quinoa au concombre, poivrons et tomates

Pad thai végétan

Salades de fruits ou sorbets

Entrée- plat ou plat- dessert 20.50 €

Entrée, plat, fromage ou dessert 25.50 €

Les Salades

Salade de la mer : Salade mélangée, mais, concombre, tomate, carotte, coriandre, tartine de tomate confite, carpaccio de thon 13.50 €

Salade du terroir : Salade mélangée, mais, concombre, tomate, carotte, coriandre, tartine de tomate confite, aiguillette de poulet marinée. 13.50 €



Menu Sélection du terro

Terrine de la Houssaye
Magret de canard aux pêches et mi
Profiterolles

Entrée-plat ou plat-dessert
Entrée, plat, fromage ou dessert
Entrée, plat, fromage et dessert

Nos Fournisseurs :

Poissons : Marcel Bely à Dieppe, Canard et volaille F
Epaignes, les pommes de chez Rick Van Houtte à Bour
Alain Caboulet à St ouen du tilleul.

La carte

Entrées

<i>Gravlax à l'Aneth</i>	7.00 €
<i>Terrine de la Houssaye</i>	7.00 €
<i>Tatin de tomate et mozza au balsa</i>	7.00 €
<i>Foie gras compotée d'oignons doux</i>	9.50 €
<i>Carpaccio de thon rouge au sésame</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 rôti aux algues</i>	15.80 €
<i>Filet mignon de porc à l'abricot</i>	15.80 €
<i>Aiguillette de poulet jaune mariné au citron vert</i>	15.80 €
<i>Tournedos de filet de bœuf beurre persillé</i>	20.50 €
<i>Filet de Rouget à l'estragon (huile parfumée)</i>	19.50 €
<i>Magret de canard aux pêches et muscat</i>	19.50 €
<i>Salade mêlée (suivant la saison)</i>	3.50 €
<i>Assiette de fromages du terroir - AOC</i>	6.30 €

Desserts

<i>Fondant chocolat cœur myrtilles</i>	6.50 €
<i>Coupe Tutti Frutti ou Dame blanche</i>	6.50 €
<i>Financier framboise</i>	6.50 €
<i>Profiteroles</i>	9.80 €
<i>Charlotte banana split</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.

Carte des Vins

Vins Rouges

75 cl 37.5 cl 12cl

Bourgogne

Pinot Noir Domaine de Rochebin	19 €	3.70 €
Haute côte de Nuits Domaine M.Olivier	32 €	19 €

Bordeaux

Haut Médoc Monsieur de Cambon 2015	36 €	6.50 €
Lussac St Emilion Clos du Moine 2018	25 €	16€
Saint Estèphe Château Léo de Prades 2014	38 €	

Vallée du Rhône

Côtes Rôtie JM Gerin « Champin le Seigneur »	64 €	
Saint Joseph	35 €	

Beaujolais

Beaujolais Village château de Pougelon	22 €	3.90 €
Brouilly Château de Pougelon	27 €	

Vallée de la Loire

St Nicolas de Bourgueil	22 €	12 €
Saumur Champigny	25 €	
Tourraine AOC Les Mazelles	19 €	3.70 €

Vins Blancs

75 cl 37.5 cl 12 cl

Vallée de la Loire

Touraine Sauvignon Domaine Chervignon
Coteaux du Layon Les Terriades
Pouilly fumé Domaine Corneau

19 € 3.70€
28 € 4.90 €
31 € 18 €

Bourgogne

Bourgogne Aligoté Domaine Rochebin
Chablis « Passy le clou » 2017

25 € 14€
33 €

Bordeaux

Graves Château Andréa

29 € 5.30 €

Alsace

Gewurztraminer « Grand cru »
Maison Schillé

32 € 5.80 €

Languedoc

Chardonnay au verre 12 cl

3.60 €

Vins Rosés

Alsace

Pinot Noir Maison Schillé

25 €

Loire

Chinon

23 € 14 €

Touraine AOC Les Mazelles

19 € 3.70 €

Champagne

Champagne **Loriot Carte d'Or (75 cl)** **47.50 €**

Tous nos prix sont indiqués net service compris. TVA de 10 % hors alcool et de 20 % pour les boissons alcoolisées.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Carte des Eaux

Eaux Plates :

Voss, Norvège 80 cl **8.00 €**
Eau Artésienne, une des plus pures

Glenlivet, Ecosse 75 cl **5.80 €**
Neutralité gustative, l'amie des whiskys

Treignac, France, 75 cl **5.80 €**
Eau de source naturelle

Eaux gazeuses :

Lurisia, Italie, 75 cl **5.80 €**
Riche en calcium et fer

Saint Géron, France, 75 cl **5.80 €**
Eau naturellement gazeuse

Llanllir, Pays de Galle, 75 cl **5.80 €**
Eau fine et saveur particulière

Orezza, Corse 50 cl **5.00€**
Une des plus anciennes eaux de sources

Le coin du patron !!

« *Déguster est un plaisir de l'art* »

The Glenlivet 12 ans, 5 cl : 5.20 €

Ce single malt du Speyside qui inspira de nombreuses distilleries est un whisky léger, fruité et floral. De couleur or pâle, le nez frais et floral est également marqué par les agrumes (citron)

Laphroaig Quater Cask, 5 cl : 7.70 €

Single malt non filtré à froid affiné dans des fûts de chêne de petite taille ayant contenu du bourbon. Une version officielle qui renoue avec une tradition datant du XIXème siècle. On est ici en présence du double effet Laphroaig : une douceur fruitée qui enrobe la tourbe, autrement dit une main de fer dans un gant de velours.

Caol Ila 12 ans, 5 cl : 6.60 €

Single malt tourbé de l'île d'Islay. Caol Ila est le nom gaélique du "Sound of Islay", le bras de mer qui sépare l'île d'Islay de sa voisine, Juara,. Son son single malt est à la fois équilibré et subtil, iodé et tourbé, avec des notes d'huile d'olive, d'amande et d'agrumes.

Bushmills 10 ans, 5 cl : 5.20 €

Le plus célèbre single malt irlandais est vieilli principalement en fûts de chêne américain bourbon barrels avec une part mineure de fûts de chêne espagnol ayant contenu du Xérès. Fraîcheur gourmande et vivacité sur des notes caractéristiques de vanille et de miel, soulignée par une touche d'épices.

Crown Royal, 5cl : 6.20 €

Ce blend (royal) canadien est élaboré au sein de la distillerie Gimli située dans la province du Manitoba. De couleur vieil or, le nez se révèle doux et finement boisé avec des notes de fruits, d'épices et de céréales. La bouche ronde et délicate confirme les arômes du nez. La finale légèrement sucrée est assez longue.

En direct de la Ferme des Hauts Vents

Alain Caboulet à St Ouen du Tilleul

<i>Cidre fermier, Brut, doux, 75 cl</i>	9.80 €
<i>Poiré, 75 cl Médaille d'Or 2011</i>	11.50 €
<i>Calvados 15 ans, 2cl</i>	6.50 €
<i>Pommeau, 4cl</i>	4.50 €
<i>Jus de pommes, poire 25 cl</i>	2.90 €
<i>Cocktail jus de Pommes et fraises</i>	3.50 €

Apéritifs et spiritueux

<i>Cocktail maison 12 cl</i>	4.80 €
<i>Pommeau 4 cl</i>	4.50 €
<i>Américano 8 cl</i>	5.50 €
<i>Pastis 51 ou Ricard 2 cl</i>	3.50 €
<i>Martini Rosso ou Blanc 4 cl</i>	4.50 €
<i>Kyr 8 cl, Suze 4 cl, Noilly Prat 4 cl,</i>	
<i>Campari 4 cl, Porto 4 cl</i>	4.20 €
<i>Bénédictine AOC 2 cl</i>	4.50 €
<i>Get 27 ou 31, 4 cl</i>	4.50 €
<i>Cognac vsop 2 cl</i>	5.80 €
<i>Gin, vodka 4 cl</i>	4.50 €
<i>Coupe de champagne 12 cl</i>	8.00

Boissons fraîches

<i>Pression Leffe 25 cl</i>	4.00 €
<i>Picon Leffe 25cl</i>	4.50 €
<i>Hoegaarden Blanche 33 cl</i>	4.20 €
<i>Coca-cola ou coca-cola light 33 cl</i>	3.50 €
<i>Orangina 25 cl</i>	3.50 €
<i>Schweppes 20 cl</i>	3.10 €
<i>Limonade 25 cl</i>	2.80 €
<i>Supplément sirop</i>	0.50 €
<i>Jus d'orange ou multivitaminées 25 cl</i>	2.50 €
<i>Llanllir eau gazeuse 33 cl</i>	3.90 €
<i>May Tea 33 cl</i>	3.50 €
<i>Jus de tomate 20 cl</i>	3.50 €

Nos jus de fruits naturels de la ferme des hauts vents.

<i>Pommes ou poires 25 cl</i>	3.10 €
<i>Cocktail de fruits pomme fraise</i>	3.60 €
<i>Verre de cidre 25 cl</i>	3.50 €

Boissons chaudes

<i>Café, Guatemala, commerce équitable</i>	1.90 €
<i>Double espresso</i>	2.90 €
<i>Café crème</i>	2.10 €
<i>Grand crème</i>	3.00 €
<i>Thé</i>	3.10 €
<i>Infusion</i>	3.10 €
<i>Chocolat chaud</i>	3.60 €
<i>Décaféiné</i>	2.10 €

Tous nos prix sont indiqués net service compris. TVA de 10 % hors alcool et de 20 % pour les boissons alcoolisées.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Le domaine des Hauts Vents Ou l'histoire d'une passion

Depuis trois générations, Raynald, Jacques et Alain Caboulet perpétuent les traditions cidricole au Domaine des Hauts Vents situé à St Ouen du Tilleul sur le plateau du Roumois.

Les vergers, exploités sur 25 ha de terres composées de limons et d'argiles à silex (classées en AOC Calvados et Pommeau de Normandie), sont composés de 4 types de pommes : douces, douces amères, amères et acidulées.

Ces types regroupent différentes variétés : DouceMoen, Bedan, Binet rouge, argile rouge, Bruyère, Clos Renault (variété locale créée par le père Renault des pépinières Raffin de Bourgtheroulde, en tout 25 variétés qui permettent de faire divers assemblages pour l'élaboration de nos produits : cidre, poiré, pommeau, calvados AOC et nos divers jus de fruits.

Nos produits :

Cidre brut : Corsé, peu sucré, amertumé, charpenté idéal en accompagnement d'un plat ou Livarot

Cidre ½ sec : Moyennement sucré, structuré, équilibré et long en bouche, à déguster avec un Camembert ou de l'andouille.

Cidre doux : sucré, acidulé, à servir bien frais avec une bonne tarte ou un bon gâteau au chocolat.

Le **Pommeau** : vieilli 4 ans en fut de chêne est le résultat d'un assemblage de variétés dites d'élite, à raison de 1/3 de Calvados et de 2/3 de moût de pommes. A savourer frais en apéritif ou avec du foie gras.

Le **Calvados** : La magie du domaine, après avoir laissé nos cidres finir leur fermentation sur lie, nous leur faisons subir une double distillation pour obtenir le « cœur de chauffe » qui tire 70° de volume et qui vieillira de 4 à 35 ans en fut de chêne. L'évaporation naturelle appelée « part des anges » apportera rondeur, longueur et finesse à nos alcools, pour que vous puissiez les déguster à températures ambiante au coin du feu sur un air de jazz.