

Menus

Lunch - Menu of the day

Served from Tuesday to Friday

| | |
|---|----------------|
| <i>Starter and main course or main course and dessert</i> | 13.50 € |
| <i>Starter, main course and dessert</i> | 15.00 € |
| <i>Main dish of the day</i> | 10.00 € |

Kids' meal (-12 years old)

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

Le Thérould beef Burger or Cod filet

Ice cream or white cheese and a soft drink

Les p'tits juniors **10.50 €**

Home-made terrine or vegegerain salad.

Le Thérould beef Burger or Cod filet

Ice cream or white cheese and a soft drink (25cl)

All our dishes are home made with fresh products.

(According to the markets and the whims of the sea, certain dishes may have to be changed depending on availability)

Grand-Ma Meal

Salmon Gravlax

Thin tart of tomatoes and Mozzarella

Potted of duck

Plate of 6 oysters

Rosted Cod fish with sea weeds

Marinated chicken in lime

Mignon of pork with apricot sauce

Fruit sorbet or Dame Blanche

Raspberry financier (almond cupcake)

Chocolate fondant with blueberry heart

Starter and main course, or main course and dessert

20.50 €

Starter, main course, cheese or dessert

25.50 €

Starter, main course, cheese and dessert

28.50 €

Menu Gourmand

Foie gras and onion chutney

Tuna carpaccio with sesame

9 plated oysters

Cut of beef with parsley butter

Red Mullet with tarragon oil

Duck skewer in muscat and peach sauce

Profiteroles

Banana split charlotte

Assortment of small deserts "Meli-Melo"

| | |
|--|----------------|
| <i>Starter and main course, or main course and dessert</i> | 28.50 € |
| <i>Starter, main course, cheese or dessert</i> | 32.50 € |
| <i>Starter, main course, cheese and dessert</i> | 35.50 € |

Vegetarian Menu

Quinoa, cucumber and red pepper salad

Vegan pad thai

Fruit salad or Sorbet

Starter and main course, or main course and dessert

20.50 €

Starter, main course, cheese or dessert

25.50 €

Salads

Sea salad: *green salad, corn, cucumber, tomatoes, carrot, tuna carpaccion on a tomatoes toast*

Terroir salad: *green salad, corn, cucumber, tomatoes, coriander, marinated chicken filet on a toast.*

Oysters :

| | |
|----------------------------|---------------|
| <i>plate of 6 oysters</i> | <i>7.90€</i> |
| <i>plate of 9 oysters</i> | <i>12.70€</i> |
| <i>plate of 12 oysters</i> | <i>19.00€</i> |

Oysters are from Isigny, St Vaast or Cancellé depending on the season.

Cheese plate from our local producers *6.30€*

All prices are with VAT at 10 % included

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 barrells 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 € |