



HOTEL - BRASSERIE - PIZZERIA

Le Carnot

Toute la cuisine étant élaborée sur place uniquement à partir de produits frais, certains plats de la carte sont parfois indisponibles.

La Carte / Menu

Les Entrées

Amandes de mer farcies	8.00 €
Soupe de poissons, croutons, emmental et rouille	8.00 €
Bocal de terrine de campagne	8.00 €
Assiette de jambon de Serrano	8.00 €
Poêlon de 6 escargots de bourgogne	8.00 €
Assiette de saumon fumé et ses toasts, petite salade	10.00 € (2.00 €)
Cocotte de St Jacques et gambas au Neufchâtel	11.00 € (3.00 €)

Les Plats

Les Poissons	Aile de raie sauce aux capres, garniture au choix	15.00 €
	Filet de bar sauce crème citron, garniture au choix	18.50 € (3.50 €)
Les Viandes	Bavette d'ailoyau, garniture et sauce au choix	15.00 €
	Tartare de bœuf, frites et salade	15.00 €
	Sauté de poulet sauce normande, garniture au choix	15.00 €
	Entrecôte de bœuf, frites, salade et sauce au choix	18.50 € (3.50 €)
	Rigatoni crémeux au poulet et aux champignons	15.00 €
Les Incontournables	Tripes à la mode de Caen, frites	15.00 €
	Cassoulet gratiné au four	15.00 €
	Camembert rôti au four, frites, salade et charcuterie	17.00 € (2.00 €)

Choix de garnitures : Flan de légumes, frites/salade, gratin dauphinois, pommes vapeur (suppl. garniture 3.00 €)

Choix de sauce : Camembert, échalote confites, poivre, tartare, beurre maitre d'hôtel (suppl. sauce 1.50 €)

LA PLANCHE DE CAMEMBERT

**Camembert au lait cru rôti
accompagné de frites, salade
et charcuteries**



17.00 €

La Carte / Menu

Cuisine maison,
Produits de saison...

Les suggestions du mois Février 2023

Les Entrées	Terrine aux 2 poissons au piment d'Espelette	8.00 €
	Salade aux lardons, camembert en croustilles	8.00 €
	Foie gras et son chutney de figues	12.00 € (3.00 €)
Les plats	Filet de cabillaud au bouillon nordique	15.00 €
	Rigatoni au poulet tandoori	15.00 €
	Magret de canard au miel et vinaigre balsamique	18.00 € (3.00 €)
Les desserts	Soufflé glacé caramel	6.50 €
	Crêpe flambée au Grand Marnier	6.50 €
	Pain perdu brioché façon profiterole	6.50 €

Formule du Carnot

ENTREE + PLAT + DESSERT 26 €

ENTREE + PLAT 21 € ou PLAT + DESSERT 20.00 €

A choisir dans la Carte ou dans les suggestions du mois
(Attention aux possibles supplément en gras)

Les desserts

Mousse au chocolat	5.50 €
Ile flottante	5.50 €
Crème brûlée	5.50 €
Salade de fruits frais	5.50 €
Coupe de glace 2 boules	5.50 €
Coulant au chocolat et glace framboise	6.50 €
Tarte Normande et glace vanille	6.50 €
Nougat glacé framboises et abricots	8.00 € (1.50 €)
Dame blanche	8.00 € (1.50 €)
Café ou thé gourmand	8.00 € (1.50 €)
Profiteroles	8.00 € (1.50 €)
Café, chocolat ou caramel liégeois	8.00 € (1.50 €)
L'anglaise <i>glace menthe et chocolat</i>	8.00 € (1.50 €)
Banana split <i>banane, glace chocolat, fraise, vanille</i>	8.00 € (1.50 €)
Fruits rouges <i>glace cassis, framboise, fraise</i>	8.00 € (1.50 €)
Colonel glace citron et vodka	9.00 € (2.50 €)
Iceberg glace menthe et get 27	9.00 € (2.50 €)



HOTEL - BRASSERIE - PIZZERIA

Le Carnot

LES HAMBURGERS

SIMPLE 15.00 €

DOUBLE 20.00 €

TRADITIONNEL BURGER Bun's, steak haché, bacon rôti, cheddar, oignon rouge, salade, tomate, pickles, sauce burger

BURGER CAMEMBERT Bun's, steak haché, bacon rôti, sauce camembert, salade, tomate, pickles, camembert

REBLOCHON BURGER Bun's, steak haché, bacon rôti, crème de reblochon, salade, tomate, pickles, reblochon

BURGER AU CHEVRE Bun's, steak haché, bacon rôti, crème de chèvre, salade, tomate, pickles, chèvre

BBQ BURGER Bun's, steak haché, bacon rôti, cheddar, oignon rouge, salade, tomate, pickles, sauce BBQ

CHICKEN BURGER Bun's, filet de poulet rôti, bacon rôti, cheddar, oignons rouge, salade, tomate, pickles, sauce Caesar

BURGER VEGETARIEN Bun's, galette végétarienne, cheddar, oignons rouge, salade, tomate, pickles, sauce tartare

LES SALADES

CHEVRE CHAUD Salade aux noix, toasts de chèvre chaud, tomate, œuf dur et miel et poitrine de porc **13.50 €**

NORMANDE Salade, toasts de camembert chaud, poulet rôti, tomate, pomme et œuf dur **13.50 €**

CAESAR Salade, poulet rôti, tomate, croutons, grana panado et sauce caesar **13.50 €**

RIVIERE Salade, saumon fumé, tomate, œuf dur et citron **14.60 €**

Formule déjeuner

Servi uniquement le midi du lundi au vendredi hors jours fériés

ENTREE du jour + PLAT du jour + DESSERT du jour = 15.60 €

ENTREE du jour + PLAT du jour

OU

PLAT du jour + DESSERT du jour = 14.50 €

PLAT DU JOUR SEUL = 10.50 €

PLAT

NUGGETS DE POULET

PIZZA BAMBINO

STEAK HACHE (120 G)

DESSERT

GLACE

Menu Enfant – 12 ans = 7.90 €



LES PIZZAS 13.50 €

PIZZA CREME FRAICHE

SAVOYARDE Crème fraîche, oignons, pommes de terre, fromage, lardons, reblochon

CAMEMBERT Crème fraîche, oignons, jambon, fromages, camembert,

FERMIERE Crème fraîche, oignons, pommes de terre, poulet, fromage et chèvre

NORDIQUE Crème fraîche, fromage, chèvre, salade de saison et saumon fumé

INDIENNE Crème fraîche, merguez, poulet, fromage, tomate fraîche, curry et cumin

COUNTRY Crème fraîche, oignons, pommes de terre, bœuf épicé, cheddar,

AUVERGNATE Crème fraîche, pommes de terre, jambon, fromage et gorgonzola

NORMANDE Crème fraîche, jambon, fromage, pommes fruits et camembert

CARBONARA Crème fraîche, oignons, fromage, œuf, champignons et lardons

PIZZA TOMATE

REGINA Sauce tomate, jambon, fromage, champignons, olives et origan

QUATRE FROMAGES Sauce tomate, fromage, chèvre, gorgonzola et grana panado et olives

VEGETARIENNE Sauce tomate, fromage, champignons, artichauts, tomate, poivrons et olives

DIAVALA Sauce tomate, fromage, gorgonzola, salade de saison et salami piquante

PIQUANTE Sauce tomate, salami piquante, jambon, fromage, poivrons et olives

ORIENTALE Sauce tomate, oignons, merguez, œuf, fromage, poivrons, tomate fraîche et olives

SICILIENNE Sauce tomate, bœuf haché et merguez, fromage, tomate fraîche, persillade et olives

CAMPAGNARDE Sauce tomate, lardons, fromage, tomate fraîche, persillade, crème fraîche et olives

QUATRE SAISONS Sauce tomate, jambon, fromage, artichauts, poivrons, champignons et olives

MIEL & CHEVRE Sauce tomate, jambon, fromage, chèvre, olives et miel

BOLOGNAISE Sauce tomate, bœuf haché, fromage, œuf, tomates fraîches, persillade et olives

HAWAIIENNE Sauce tomate, jambon, fromage, ananas, olives et origan

CALZONNE Sauce tomate, jambon, fromage, œuf et salade de saison

CHICKEN Sauce tomate, mozzarella, poulet, poivrons et champignons

MONTAGNARDE Sauce tomate, pomme de terre, fromage, filet de crème fraîche, tome de Savoie, salade de saison, jambon sec et olives

AMERICAN BURGER Sauce tomate, bœuf épicé, fromage, cheddar, pickles, sauce burger et olives

BUFFALO Sauce tomate, bœuf épicé, fromage, oignons, poivrons, cheddar, sauce BBQ et olives

TEXANE Sauce tomate, viande haché, œuf, chorizo, oignons, tomate fraîche, persillade et olives

LA DELICIEUSE Sauce tomate, champignons, lardons, fromage, chorizo, poivrons, crème, persillade et olives

CHORIZO Sauce tomate, fromage, chorizo, poivrons, oignons rouges et olives

NOS VINS BOUTEILLES & VERRES

	15 cl	37.5 CL	75 cl
BLANC			
COTE DE GASCOGNE : IGP DOMAINE UBY PETIT ET GROS MENSING Vin moelleux, frais, gourmand sur des fruits exotiques	4.50 €		22.20 €
POUILLY FUME – AOP ERIC LOUIS Saveurs de fruits Blancs et exotiques, bouche fine et longue		16.70 €	32.00 €
ROSE			
COTE DE PROVENCE - AOC SECRET D'ELISE Robe saumon, un délice de fraîcheur	3.70 €		17.90 €
TAVEL – AOC CUVÉE ROYAL Intensité aromatique de poivre et de fraise, bouche veloutée, riche et épicée		15.00 €	25.90 €
VIN ITALIEN BARDOLINO		9.80 €	15.50 €
ROUGE			
VIN ITALIEN VALPOLICELLA		9.80 €	15.50 €
COTE DU RHONE – AOC CELLIER CLOCHER Arômes de fruits intenses et tanins soyeux	3.70 €		18.00 €
BORDEAUX SUPERIEUR – AOC CHATEAU DE BRAGUE Vin très agréable, rondeur et finesse sont ses qualités premières			19.90 €
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL – AOC DOMAINE BUREAU Robe éclatante de couleur pourpre, vin souple et fruité			19.10 €
SAINT EMILION – AOC CHATEAU LAROQUE VALLOIS Distille des arômes de fruits noirs et rouges mûrs et quelques notes délicatement épicées		13.50 €	24.90 €
LALANDE POMEROL – AOC château Vieux Cardinal Lafaurie Nez vanillé et toasté, bouche suave et délicate soutenue par des tanins soyeux			33.00 €

PICHET

	15 cl	25 cl	50 cl
ROUGE MERLOT IGP d'OC les Cepages de vignes antique	2.90 €	4.50 €	8.80 €
BLANC CHARDONNAY IGP d'OC les Cepages des vignes antique	2.90 €	4.50 €	8.80 €
ROSE CINSAULT IGP d'OC les Cepages des vignes antique	2.90 €	4.50 €	8.80 €
COTE DU RHONE AOC Cellier clocher	3.70 €	6.20 €	12.00 €
COTE DE PROVENCE AOC Secret d'Elise	3.70 €	6.20 €	12.00 €

LES EFFERVESCENTS

	33 cl	75 cl
CIDRE FERMIER BRUT	4.50 €	8.80 €
CIDRE FERMIER DOUX		8.80 €
AOP CHAMPAGNE BRUT		55.00 €



HOTEL - BRASSERIE - PIZZERIA

Le Carnot

POUR COMMENCER

SAUCISSON SEC SUPERIEUR AU SEL DE GUERANDE		6.50 €
L'ASSORTIMENT DE TAPAS	LES 12 - 9.00 €	LES 24 - 16.00 €
PLANCHE DE CHARCUTERIE	POUR 2 - 9.90 €	POUR 4 - 17.00 €

COCKTAILS avec ALCOOL 7.00 €

MOJITOS CLASSIC Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse

MOJITOS FRAMBOISE Mojito classic aromatisé à la framboise

MARGARITA Tequilla, liqueur de triple sec, jus de citron vert,

BAHAMA MAMA Rhum, liqueur de noix de coco et café, jus d'ananas, citron vert

PINA COLADA Lait, jus d'ananas, sirop de coco, Rhum

TI PUNCH Rhum, sucre de canne, citron vert

BLOODY MARY Vodka, jus de tomate, jus de citron, sauce Anglaise, tabasco

PLANTEUR Rhum, ananas, orange, purée de fruit de la passion, grenadine

GIN TONIC Gin, schweppes, rondelle de citron vert

LE CARNOT Bénédictine, pétillant zeste de citron

SPRITZ VENEZIANO Apérol, pétillant, eau gazeuse

AMERICANO Campari, martini rouge et blanc

COCKTAILS sans ALCOOL 5.50 €

VIRGIN PINA COLADA Sirop saveur rhum et Pina-Colada, jus d'ananas, crème

SLING ORANGE SPRITZ Sirop orange spritz, rantcho citron, jus d'orange

FRUIT PUNCH Orange, ananas, purée de passion, sirop de grenadine

VIRGIN MOJITO Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse

VIRGIN MOJITO APPLE Sirop saveur rhum et mojitos, citron vert, menthe fraiche, jus de pomme

NOS APERITIFS

PORTO - SUZE	5 cl	4.20 €	BALLANTINES	4 cl	5.80 €
MUSCAT - CAMPARI	5 cl	4.20 €	JAMESON	4 cl	6.60 €
MARTINI	5 cl	4.20 €	JACK DANIEL'S	4 cl	7.40 €
RICARD - PASTIS	2 cl	3.20 €	ABERLOUR	4 cl	7.40 €
KIR VIN BLANC	12 cl	3.70 €	SUPPLEMENT COCA OU ORANGE		1.00 €
KIR PETILLANT	12 cl	4.20 €			

NOS BIERES PRESSIONS

	25 cl	33 cl	50 cl
JUPILER (4,8°)	3.50 €	4.50 €	6.50 €
Bière blonde de tradition, elle doit son goût à la qualité des malts et des houblons utilisés			
LEFFE BLONDE (6,6°)	4,70 €	6.10 €	9.00 €
Saveurs subtiles. Nuances douces de vanille et de clous de girofles			
LEFFE RUBY (5°)	4,70 €	6.10 €	9.00 €
Saveurs fruits rouges. Notes raffinées de fruits rouges et bois de rouge			

LES BIERES BOUTEILLES

JUPILER (sans alcool)	25 cl	3.70 €
LEFFE BRUNE	33 cl	5.20 €
HEINEKEN	33 cl	4.80 €
DESPERADOS	33 cl	5.50 €
MIN (bières Normande)	33 cl	4.80 €

LES BOISSONS FRAICHES

COCA- COLA- ZERO	33 cl	3.60 €
OASIS TROPICAL	25 cl	3.60 €
ORANGINA - ICE TEA	25 cl	3.60 €
SCHWEPES - AGRUMES	25 cl	3.60 €
PERRIER - FANTA ORANGE	33 cl	3.60 €
JUS DE FRUITS	25 cl	3.60 €

LES EAUX

	25 cl	33 cl	Litre
VITTEL	2.80 €	3.50 €	4.50 €
SAN PELLEGRINO		3.60 €	4.80 €
PERRIER FINES BULLES		3.60 €	4.80 €

LES SPIRITUEUX

CALVADOS SUPERIEUR	4 cl	6.00 €
COGNAC SUPERIEUR	4 cl	6.00 €
RHUM AGRICOLE	4 cl	6.00 €
RHUM HAVANA	4 cl	6.00 €
RHUM AMBRE	4 cl	6.00 €
GET 27 - 31	6 cl	6.00 €
ALCOOL DE MARQUES	4 cl	6.00 €

LES BOISSONS CHAUDES

	PETIT	GRAND
CAFE - DECA	1.70 €	3.00 €
CAFE CREME	1.90 €	3.20 €
THE - INFUSION		2.50 €
CAPPUCCINO		3.50 €
IRISH COFFEE		7.50 €
IRISH COFFE BENEDICTINE		7.50 €