

Menu Burger

Votre burger servi avec des frites fraîche maison et une coupe de
glace ou la coupe glacée du moment

Possibilité de prendre un autre dessert de la carte pour un supplément de 1,50€

Menu Burger Au Coin Du Feu 15,00€*

(Pain burger, steak haché, sauce burger, compotée d'oignons au vin rouge maison, lard,
emmental, tomates et salade.)

Menu Burger Végétarien 15,00€*

(Pain burger, sauce burger, galette de pomme de terre, poêlée de légumes, emmental, tomates et
salade.)

Menu Burger Marin 16,00€*

(Pain burger, sauce tartare au curry, filet de poisson pané frit maison, cornichons, emmental,
tomates et salade.)

Menu Burger Normand 16,00€*

(Pain burger, base crème, oignons et lardons, steak, andouille, camembert et salade.)

Menu Burger BB'COT 16,00€*

(Pain burger, sauce barbecue, filet de poulet pané maison, fromage à raclette, tomates et salade.)

Nous vous invitons à choisir votre dessert en début de repas

Menu des petits

(Enfant jusqu'à 10 ans)

10,00€*



Burger enfant frites fraîche maison

(Pain, sauce burger, steak haché, emmental, tomates
et salade)

Ou

Poisson pané maison et frites maison ou légumes

Ou

Steak haché frites ou légumes

Coupe de glace une ou deux boule(s) avec ou sans
chantilly

*Prix nets - Service compris et hors boissons

Menu Tamervillais

25,50€*



Ce logo signifie que notre cuisine
est une cuisine faite maison

Terrine de poisson maison

Ou

Tarte fine du moment

Pluma de porc, sauce moutarde

(Servis avec des légumes selon l'inspiration du chef)

Ou

Poisson du marché, sauce agrumes

(Servis avec des légumes selon l'inspiration du chef)

Crumble pommes et fruits rouge

Ou

Coupe glacée du moment: L'Exotique

(Glace passion, pêche et framboise coulis de fraise et crème sucrée)

Nous vous invitons à choisir votre dessert en début de repas

Menu et carte servis uniquement le soir, le week-end et les jours
fériés

*Prix nets - Service compris et hors boissons

Entrées

Salade de saison PETITE	8,50€*	GRANDE.	12,50€*
(salade, tomates, oeuf poché, croustillant au fromage et filet de poulet pané)			
Tartine du moment			8,50€*
(Base crème, oignons, lardons, émincé de poulet poêlée et chorizo)			
Tarte fine de saison			7,50€*
(Base crème, tomates, compotée oignons et poivrons et jambon de pays)			
Terrine de poisson maison			8,00€*
Oeuf cocotte au saumon fumé			8,50€*

Plats

Filet de Saint Pierre et sauce vierge froide	18,50€*
(Servis avec des légumes selon l'inspiration du chef)	
Fish and chips maison, sauce tartare maison et salade	13,00€*
Poisson du marché, beurre blanc	15,00€*
(Servis avec des légumes selon l'inspiration du chef)	
Entrecôte de boeuf française, frites maison, salade et sauce poivre	25,00€*
Paleron de boeuf et son jus	19,50€*
(Servis avec des légumes selon l'inspiration du chef)	
Pluma de porc, sauce moutarde	14,50€*
(Servis avec des légumes selon l'inspiration du chef)	
Burger frites maison	12,00€*
(au choix, parmi nos menus burger, supplément steak 1,50€ et garniture 0,50€)	
Assiette de frites ou légumes	2,50€*

Plats végétarien

Salade de chèvre croustillant PETITE	8,50€*	GRANDE.	12,50€*
Burger végétarien			12,00€*
Omelette aux oeufs frais de la ferme du Vinehay, légumes et salade			8,50€*

Desserts

Assiette de fromages et salade	7,50€*
Coupe glacée du moment : L'Exotique	8,50€*
(Glace passion, framboise et pêche, coulis de fraise et crème sucrée)	
Coupe de glace (deux boules avec ou sans crème sucrée)	4,50€*
Crumble aux pommes et fruits rouge	7,50€*
Café ou chocolat chaud gourmand	7,50€*
Thé gourmand	8,00€*
Trilogie de crème brûlée maison	7,50€*
Verrine printanière maison	7,50€*

Nous vous invitons à choisir votre dessert en début de repas

*Prix nets - Service compris et hors boissons