



LA CARTE

Chez nous, tout est fait maison à partir de produits frais



Entrees

Œufs plein air de la ferme de l'Écoufle, mayonnaise maison et sucrine	6
Assiette de charcuterie normande	9
Velouté du moment	7
Poireaux vinaigrette, oignons nouveaux et noisettes torréfiées	7
Friture d'éperlans et sauce tartare	9
Camembert rôti 150g	11
Poêlée de champignons et œuf parfait	12
Saumon fumé, blinis et crème fouettée à l'aneth	14

Salades

Arlette : la César normande Sucrine, tomme de Normandie, croûtons, champignons et sauce César	16
Option poulet	+2€
Hortense Mesclun, camembert pané, pomme et vinaigrette au miel	17

Poissons

Saint-Jacques, mousseline de butternut et concassé de marrons	22
---	----

Fish & chips	18
--------------	----

Viandes

Blanquette de veau	17
--------------------	----

Andouillette AAAAA grillée, sauce moutarde à l'ancienne	19
---	----

Suprême de poulet à la normande	18
---------------------------------	----

Burger des Hortensias Pain artisanal, steak haché normand, tomme de Normandie, oignons rouges confits et mesclun	17
---	----

Filet de bœuf race Normande sauce béarnaise ou poivre	25
--	----

Garnitures au choix

Pommes frites Salade verte Riz Écrasé du moment	
--	--

Garniture supplémentaire Salade verte	5
Pommes frites, riz, écrasé du moment	7

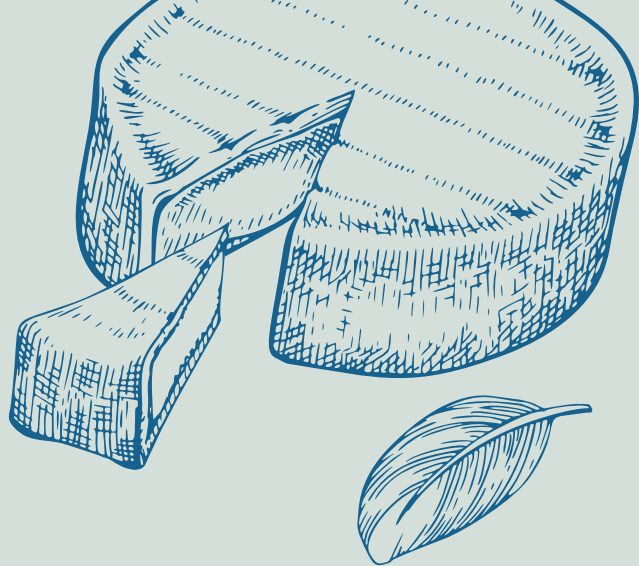
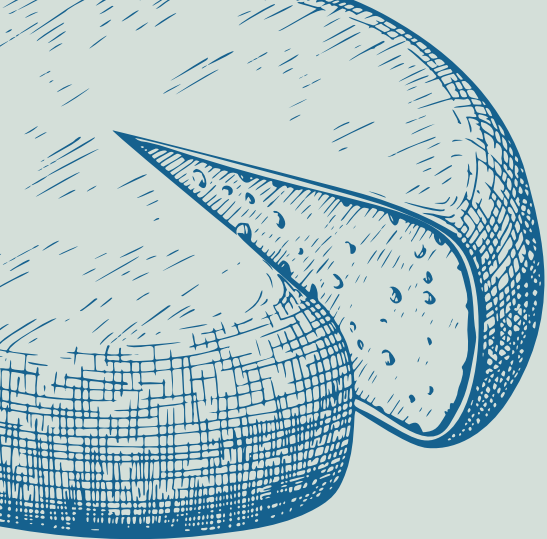
Veggie Burger 17

Pain artisanal, steak végétarien maison, fromage, aubergine snackée et sauce au cidre



Menu Enfant 12

Steak haché
OU
Fish & chips
sirop à l'eau
et une boule de glace



Desserts

Île flottante, crème anglaise et caramel	7
Crumble poire et crème fouettée	9
Café ou thé gourmand	11 / 12
Notre tarte Normande et glace vanille	9
Crème brûlée	8
Trou Normand glace pomme ou poire	12
Mousse au chocolat pralinée	9
Glaces artisanales «Soeurette» 2 ou 3 boules Made in Normandie	7 / 9
Glace : Vanille, caramel beurre salé, pistache, café, yaourt Sorbet : Chocolat noir, fraise, pomme, poire, citron	

