

Menu

16.00 - 22.00

Entrées

Terrine de Boudin Normand aux pommes 190g / 90g	6€ / 4,5€
Terrine a l'andouille de Vire 190g / 90g	6€ / 4,5€
Terrine campagnarde au calvados 190g / 90g	6€ / 4,5€
Terrine au camembert 190g / 90g	6€ / 4,5€
Assiette charcuterie ou fromage	6€/pers
Assiette mixte (charcuterie et fromage)	10€/pers

Plats

Bœuf Bourguignon 375g	12€
Tripes au calvados à la mode de Caen 380g	12€
Navarin d'agneau cuisiné au cidre 380g	12€
Blanquette de veau a la crème d'Isigny AOP 380g	12€
Pot au feu de la mer 375g	12€
Lasagnes végétariennes 375g	12€
Salade de lentilles aux carottes et graines de courge (végétarien / plat froid) 350g	9€

Desserts

La Teurgoule Normande 190g / 90g	5€ / 3,5€
Crème dessert chocolat au lait au caramel 190g / 90g	5€ / 3,5€
Crème dessert chocolat noir 190g / 90g	5€ / 3,5€
Glace du moment 70g - 90g	3€

Prix service compris - Rates include service

Menu

16.00 - 22.00

Starters

Terrine of normandy black sausage with apples 190g / 90g	6€ / 4,5€
"Paté" of Vire's chitterling sausage 190g / 90g	6€ / 4,5€
Traditional "paté" perfumed with calvados 190g / 90g	6€ / 4,5€
Traditional "paté" with Camembert 190g / 90g	6€ / 4,5€
Plate of delicatessen or cheeses	6€/pers
Mix plate of cold cuts and cheeses	10€/pers

Main Courses

Beef bourguignon 375g	12€
Tripes Guts "à la mode de Caen" with calvados 380g	12€
Veal stew with cream d'Isigny AOP 380g	12€
Lamb stew cooked in cider 380g	12€
Seafood stew 375g	12€
Vegetarian lasagna 375g	12€
Lentil salad with carrots and pumpkin seeds (veggie option / cold dish) 350g	9€

Desserts

Teurgoule (cinnamon rice pudding) 190g / 90g	5€ / 3,5€
Caramel and milk chocolate cream 190g / 90g	5€ / 3,5€
Dark chocolate cream 190g / 90g	5€ / 3,5€
Ice Cream of the moment	3€

Prix service compris - Rates include service