

Le Bar

LES SOFTS

Cristaline	25CL	1.50€
Perrier	33CL	3.00€
Jus d'orange pressé	33CL	3.00€
Coca-Cola / Orangina / Ice-Tea	33CL	3.00€
Kombucha Local BIO	25CL	6.00€

LES BOISSONS CHAUDES

Chocolat chaud BIO		3.00€
Expresso BIO		2.00€
Double expresso BIO		3.00€
Cappuccino BIO / Café long BIO		3.00€
Thé BIO		2.50€

LES BIÈRES

Leffe	33CL	5.00€
La Lie Artisanale BIO "Au pré de ma blonde"	33CL	6.00€
La Lie Artisanale BIO "Conte et Fleurette"	33CL	6.00€
La Lie Artisanale BIO "La Triple à la Mode de Caen"	33CL	7.00€

LES APÉRITIFS

Pastis	2CL	4.00€
Martini	5CL	5.00€
Rhum / Whisky	4CL	7.00€

LES VINS / CIDRE / CHAMPAGNE

Vin Rouge (Bordeaux, Cellier des Dauphins)	25CL	7.00€	75CL	19.00€
Vin Rosé (Cellier des Dauphins)	25CL	7.00€	75CL	19.00€
Vin Blanc (Sauvignon)	25CL	7.00€	75CL	19.00€
Cidre Local BIO			75CL	12.00€
Champagne	37.5 CL	32.00€	75CL	69.00€

LES DIGESTIFS

Get 27	5CL	5.00€
Calvados	5CL	7.00€

IB

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS. LA SÉLECTION PEUT VARIER SELON APPROVISIONNEMENTS.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Les menus

ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT

16.90€

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

18.90€

LES ENTRÉES

Terrine au camembert	90G
Terrine à l'andouille de Vire	90G
Terrine campagnarde du Calvados	90G
Rillettes au jambon fumé	90G

LES PLATS

LES PLATS CHAUDS

Pot au feu de la mer	375G
Parmentier de boeuf	375G
Lasagnes végétariennes	375G
Mijoté de porc au riz complet et au curry	375G
Blanquette de veau au riz complet et crème d'Isigny	375G
Moussaka	375G

LES SALADES

Salade de pomme de terre et boeuf cuit	375G
Salade de lentilles aux carottes et graines de courge	375G

LES DESSERTS

Teurgoule Normande	90G
Riz au lit à la confiture de lait	90G
Crème dessert au chocolat	90G



LES PLATS SONT CUISINES EN NORMANDIE PAR LA CHAISERONNE.
SANS COLORANT, NI CONSERVATEUR.