

Menu Déjeuner

Hors Dimanche et Jours Fériés

Plat + Dessert 16,80€

Entrée + Plat 17,80€

Entrée + Plat + Dessert 21,80€

Entrées

- Étagé de hareng fumé

Pommes de terre tièdes, oignons et carottes

- Salade d'endives

Pommes normandes, fourme d'ambert et noix, vinaigrette acidulée à l'orange

- Terrine du moment et ses condiments

Chutney du chef

Plats

- Filet mignon de cochon sauce moutarde

Confit d'échalotes, purée Pépé

- Blanc de volaille

Coco curry banane, riz blanc Basmati

- Carpaccio de boeuf black angus

Pesto et parmigiano, frites fraîches à la graisse de canard

Fromage / Desserts

- Camembert normand

- Mousse à l'orange

Craquant speculoos chocolat

- Pomme au four tradition

Caramel au beurre salé

- Café **sup +2,80€**

Cocktails

26cl

10,80

- Bellini : Champagne 12cl, Angostura, Purée de Pêche
- Mojito Menthe : Rhum, Angostura, Citron Vert, Sucre de Canne, Perrier, Menthe Fraiche
- Americano Maison : Campari, Martini Rosso, Martini Dry 8cl
- Spritz Aperol : Aperol, Prosecco, Limonade
- Pépérosa Blouzz : Rhum Blanc, Curaçao Bleu, Ananas, Coco
- Transcontinental : Four Roses, Luxardo, Pincée de Sel
- Hemingway Twist : Liqueur de Marasquin, Rhum Blanc, Pamplemousse
- Rosa 75 : Gin, Chambord, Prosecco

Cocktails sans Alcool

26cl

7,00

- Le Charly's : Jus d'Ananas, Citron Vert, Vanille, Purée de Passion
- Rio : Citron Vert, Pamplemousse, Cranberry, Cerise
- Red T : Thé Glacé Maison, Sirop de Cerise ou Framboise
- Virgin Mojito : Citron Vert, Sucre de Canne, Perrier, Menthe Fraiche, Angostura à discrétion

Boutique

DÉCOUVREZ NOS PARFUMS D'INTÉRIEUR ...



Or jaune

Mimosa, Iris, Jasmin d'eau, Vert de Feuilles, Hélio trope

Lounge

Bois de vétiver, Bois d'Ambre, Bois de Santal

Coromandel

Cardamone, Patchouli, Ylang, Mandarinier

Boréal

Résine de Pin, Aiguilles Vertes, Eucalyptus, Cèdre

Tarifs

La Bougie Métal

36€

Le petit Spray

38€

Le Diffuseur

56€