

# 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

Cardamome, Patchouli, Ylang, Mandarinier

## Boréal

Résine de Pin, Aiguilles Vertes, Eucalyptus, Cèdre

## Tarifs

La Bougie Métal

36€

Le petit Spray

38€

Le Diffuseur

56€