

APÉRITIFS

Kir Normand (cidre ou Poiré) 12 cl.....
Kir vin blanc 12 cl.....
Kir Royal 12 cl.....
Pom'Cherry 4 cl.....
Pommeau de Normandie 4 cl.....
Pastis, Ricard 2 cl.....
Muscat 4 cl.....
Martini rouge ou blanc 4 cl.....
<i>Martini red, white 4 cl</i>
Campari 4 cl.....
Porto 4 cl.....
Aveze 4 cl.....
Vodka/Gin 4 cl.....
Gin Tonic 4 cl + tonic.....
Martini Gin 4 cl.....
Grant's 4 cl.....
Grant's baby 2 cl.....
Glenfiddich 4 cl.....
Whisky Coca.....

COCKTAILS avec ALCOOL

COCKTAILS WITH ALCOHOL

L'Impérial 20 cl.....
Mojito Domfrontais 15 cl.....
Cocktail Domfrontais 20 cl.....
Tiroler Cocktail 15 cl.....
Americano maison 10 cl.....
Cocktail sans alcool 20 cl.....

DIGESTIFS 4 cl

AOC Calvados hors d'âge Mauger.....
AOC Calvados hors d'âge Huard.....
AOC Calvados Domfrontais 10 ans Lemorton.....
Cognac.....
Get 27.....
Grand-Marnier/Cointreau.....

EAUX

San Pellegrino (bouteille).....
San Pellegrino (demie).....
Evian (bouteille).....
Evian (demie).....
Saint-Amand Villers pétillante (bouteille).....
Saint-Amand Villers (bouteille).....
Saint-Amand Villers (demie).....

LES BIÈRES BEERS

1664 33 cl.....
Galopin 12 cl.....
Panaché 25 cl.....
Pression 25 cl Paulaner.....
Pression 50 cl.....
Heineken 33 cl.....
Grimbergen 33 cl.....
Lefse 33 cl.....



BOISSONS FROIDES

Cold drinks

Limonade verre 20 cl, Sirop à l'eau 25 cl.....
Diabolo 25 cl.....
Orangina 25 cl.....
Schweppes 25 cl.....
Coca-Cola 33 cl.....
Jus de fruits 20 cl.....
(orange, ananas, pamplemousse, tomate, abricot)
Perrier 33 cl.....

BOISSONS CHAUDES

Hot drinks

Expresso (crème, déca, allongé).....
Thé et infusion.....
(tilleul verveine, tilleul menthe, verveine menthe)
Chocolat chaud.....

LES VINS - THE WINES

Vins Blancs White wines

12 cl 37,5 cl 75 cl

Vin de France Sauvignon.....

SUD-OUEST

IGP Côtes de Gascogne « Domaine Tariquet » 3,20.....
Colombard - Ugni blanc - Sauvignon - Gros Manseng

BOURGOGNE

AOC Macon Villages Vigneron des Terres Secrètes.....
Chardonnay

VAL DE LOIRE

AOC Pouilly fumé « Roger Pabiot ».....
Sauvignon

Vins rosés Rosé wines

VAL DE LOIRE

AOC Cabernet Anjou « Le Pas du Loup ».....
Cabernet d'anjou

PROVENCE

AOC Côtes de Provence « Bailli de Provence ».....
Syrah - Grenache - Cinsault

SUD-OUEST

AOC Gaillac «Cave Labastide de Lévis».....
Gamay - Syrah - Duras

Vins rouges Red wines

BORDEAUX

AOC Bordeaux « Château Cassillac ».....
Merlot - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc

AOP Blaye Côtes de Bordeaux « Métairie Neuve » 3,60.....
Merlot - Cabernet Franc

AOC Puisseguin Saint-Emilion « Clos des Religieuses ».....
Merlot - Cabernet Franc

AOC Médoc « Château Haut-Maurac-Bellecour ».....
Cabernet Sauvignon - Merlot

VAL DE LOIRE

AOC Saumur-Champigny « La Paulais ».....
Cabernet Franc

AOP Chinon « Les Granges de la Perrière ».....
Cabernet Franc

AOP St-Nicolas de Bourgueil « dom. de La Cabernelle ».....
Cabernet Franc

SUD-OUEST

AOC Bergerac « Château du Bloy ».....
Merlot - Cabernet Franc

VALLÉE DU RHÔNE

AOP Côtes du Rhône « Les Fouquières ».....

BEAUJOLAIS

AOC Brouilly « André Vonnier ».....
Gamay

Les vins DU MOMENT

The wine of the moment See board

TERROIR NORMAND

Cocktail Domfrontais.....
Kir Poiré Domfront AOP.....
Pommeau de Normandie AOC.....
Poiré Domfront AOP Bio.....
Verre cidre ou Poiré 25cl.....
Cidre fermier bio.....
AOC Calvados Domfrontais 4cl.....



NOS BILLES

Champagne
La Coupe 12 cl.....
La bouteille 75 cl.....



Vins PICHET Wine pitcher

..... 25 cl 50 cl
IGP Gard Rouge.....
IGP Gard Rosé.....
IGP Gard Blanc.....

LE VERRE

Blanc, rosé, rouge 12 cl.....

LES ENTRÉES STARTERS



- Potage de légumes maison
Home-made vegetable soup
- Os à moelle rôti, pain grillé et fleur de sel
Roasted bone marrow, toasted bread and fleur de sel
- Terrine de foie de porc maison
Home-made pork liver terrine
- Assiette de jambon fumé de pays
Local smoked ham
- Assiette de saumon fumé par nos soins
Platter of home-smoked salmon
- Terrine de foie gras de canard maison
Home-made duck foie gras
- Salade tiède de gésiers confits vinaigrette de framboise
Salade, gésiers, lardons, croûtons, tomates
Warm salad with preserved gizzards, raspberry vinaigrette (Salad, gizzards, bacon, croutons, tomatoes)
- Salade Normande
Salade, blanc de volaille, boudin, pommes de terre, lardons, pomme
Normand salad : Salad, chicken breast, black pudding, potato, bacon, apple
- Pressé de cabillaud, rouget et saumon marinés aux herbes
Terrine of cod, Red mullet and salmon marinated with herbs
- La salade du pêcheur
Salade, saumon fumé émincé, pommes de terre, vinaigrette huile d'olive et citron
The Fishermann's salad : Salad, smoked salmon, potato, vinaigrette with olive oil and lemon
- Salade du potager
Salade, radis, concombre, betterave, tomate, haricots verts
Salad, radish, cucumber, beetroot, tomato, green beans
- Assiette Terroir
jambon fumé, andouille de Vire à l'ancienne, terrine, toast grillé Camembert de Normandie
Smoked ham, sausage made of chitterlings, terrine, grilled toast with camembert



LES PRODUITS DE LA MER

PRODUITS FROM THE SEA depending on arrival

- Sardines grillées (selon arrivage)
Grilled sardines (depending on arrival)
- Dos de saumon grillé
Grilled back of salmon
- Crevette « Gambas » grillées
beurre à l'ail et riz pilaf
King prawns grilled with garlic butter and rice
- Filet de dorade royale snacké
beurre de Poiré Domfrontais
Griddled fillet of gilthead bream with Poiré Domfront pear cider butter
- Bar grillé au fenouil
Grilled bass with fennel

LES HAMBURGERS

- Hamburger Texan
Texan burger
- Hamburger Normandie
Normandy burger
- Hamburger du mois
Burger of the month

LE SNACK LIGHT BITES

- Galette Complète
Galette de sarrasin, œuf, jambon, emmental
Complet pancake : Buckwheat pancake, egg, ham, emmental cheese
- Croque-Monsieur ou Croque-Madame, frites
Croque-Monsieur or Croque-Madame, Chips

- Galette de sarrasin à la Caprèse
Tomate, mozzarella
Buckwheat pancake Caprese-style (Tomato, mozzarella)
- Le Croque du Grill
Croque-Monsieur, 1 œuf, 1 chipolata grillée, frites
The Croque of the Grill : Croque-Monsieur, egg, grilled slim sausage, chips

Nous tenons à votre disposition la liste des plats avec allergènes. Origine des viandes voir notre tableau au bar.

LES VIANNES

LE PORC - Pork

- Boudin noir grillé aux pommes (fabrication maison)
Black pudding grilled with apples (Home-made)
- L'andouillette grillée - 1 grilled chitterling sausage.....
- 2 andouillettes grillées - 2 grilled chitterling sausages.....
- Fricassée de porc au curry
Fricassee of curried pork
- Saucisse de campagne grillée (fabrication maison).....
Country-style grilled sausage (Home-made)
- Assiette du Grilladin échine de porc, boudin et saucisse maison
The grill platter (loin of pork, black pudding and home-made sausage)
- Duo de boudin noir et saucisse maison grillée.....
Duo of black pudding and home-grilled sausages
- Rib's mariné au Calvados sauce BBQ
Ribs marinated in Calvados and BBQ sauce

LA VOLAILLE - Chicken

- Suprême de poulet fermier en 3 cuissons et son jus court.....
Triple cooked free-range chicken supreme with gravy
- Filet de canette, sauce fruits rouges
Duckling fillet with red fruit sauce
- Fricassée de volaille Fermière au Poiré Domfrontais
Fricassee of free-range chicken in Poiré Domfront pear cider

L'AGNEAU - Lamb

- Brochette de gigot d'agneau grillé
Grilled leg of lamb skewer
- Côtes d'agneau grillées au beurre Maître d'hôtel
Grilled lamb chops with parsley and lemon butter
- Gigot d'agneau rôti au feu de bois (le dimanche midi).....
Leg of lamb roasted over a wood-fire (Sunday lunchtime)

LE BŒUF Origine des viandes voir le tableau - Beef

- Steak grillé
Grilled steak
- Steak haché à cheval
Minced steak with egg
- Tartare de bœuf et ses condiments
Beef tartar and garnish
- Boeuf braisé au cidre et Pommeau
Beef braised in cider and pear cider
- Pavé de bœuf grillé nature ou sauce au choix.....
Grilled thick steak plain or sauce of your choice
- Faux-filet grillé beurre maître d'hôtel
Grilled sirloin steak lemon parsley butter
- Entrecôte grillée beurre maître d'hôtel ou sauce au choix.....
Grilled rib steak with parsley and lemon butter or a sauce of your choice
- Filet de bœuf grillé, nature ou sauce aux cèpes
Grilled beef fillet on its own or with cep mushroom sauce
- Côte de bœuf grillée 2 pers.
Grilled rib of beef for 2
- Ris de veau braisé au Poiré et cèpes
Veal sweetbreads braised in pear cider with cep mushrooms

Tous nos plats de viandes ou de poissons sont garnis au choix de frites, pomme cheminée, riz pilaf, haricot vert ou salade
Every dish of meats and fish are garnished with chips or potatoes or salad.



NOS SPÉCIALITÉS

- Tête de veau, sauce ravigote.....
et ses légumes
Calf's head, ravigote sauce and vegetables
- Côte de bœuf grillée pour 2 pers.
Grilled rib of beef for 2
- Assiette du Grilladin échine de porc, boudin et saucisse maison.....
The grill platter (loin of pork, black pudding and home-made sausage)
- Fricassée de volaille Fermière.....
au Poiré Domfrontais
Fricassee of free-range chicken in Poiré Domfront pear cider
- Tripes en brochette mode fertoise
Fertoise-style tripe

LÉGUMES

- Frites maison, pomme cheminée, salade, riz pilaf, haricots verts.....

Homemade Fries, jacket potatoes, salad, rice, green beans

SAUCES

- Mayonnaise, sauce au Bleu, sauce poivre, sauce cidre, Barbecue

Mayonnaise, Blue cheese sauce, green peppercorn sauce, cider sauce, Barbecue

Nous tenons à votre disposition la liste des plats avec allergènes. Origine des viandes voir notre tableau au bar.

* Prix nets en euros

FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS

- Assiette des 4 fromages Normands AOP 
- Camembert de Normandie, Pont l'Évêque, Livarot, Neufchâtel - *Norman cheese platter*
- Yaourt fermier  *Farm-made yogurt*
- Fromage blanc fermier  *Farmhouse fromage frais*



LES DESSERTS DU GRILL

- Tarte Tatin crème fraîche
- Tatin tart fresh cream*
- Teurgoule 
- Crème brûlée parfumée mandarine.....
- Crème brûlée with flavour mandarin orange*
- Yaourt fermier 
- Farm-made yogurt*
- Fromage blanc fermier 
- Farmhouse fromage frais*
- Le fruit (orange, pomme ...)
- selon la saison et le marché*
- Fruit (orange, apple...) depending on season and market*
- Pavé au chocolat, crème anglaise
- Chocolate gâteau and custard*
- Compoté de pommes, meringue.....
- Apple compote and meringue*
- Coupe Panna Cotta et fruits rouges
- Panna Cotta cup with red fruit*
- Nougat glacé et son coulis
- Iced nougat and red fruit coulis*
- Dessert du Jour (voir ardoise)
- Gâteau ou glace d'anniversaire si à la carte : par personne, si menu : supplément 2,00*

LES DESSERTS GOURMANDS

- Profiteroles au chocolat chaud
- Grand cru Cluizel
- Profiteroles with hot chocolate sauce*
- Cluizel Grand Cru chocolate*
- Brochette ananas rôti
- tuile dentelle et sorbet ananas*
- Roasted pineapple skewer*
- Lacy Tuile and pineapple sorbet*
- Croquant chocolat Cluizel
- « Grand cru Mangaro » et framboise
- Crunchy Cluizel chocolate*
- Mangaro Grand Cru chocolate*
- Le café gourmand
- (macaron, crème brûlée et dessert du moment)*
- Coffee with mini desserts*
- (crème brûlée, macaron and dessert of the day)*

LES GLACES ET SORBETS



1 boule - 1 scoop

2 boules - 2 scoops

3 boules - 3 scoops


Parfums de glaces et sorbets

Vanille, chocolat noir, café pur arabica, citron vert, rhum-raïsans, cassis, menthe-chocolat, caramel. Fraise, fruit de la passion, framboise, mandarine, pomme, ananas

COUPES GLACÉES

- Liégeois café ou chocolat
- Banana Split
- Poire Belle-Hélène
- Pêche Melba
- Fraîcheur Cassis intense, citron vert et framboise
- Coupe des îles Mandarine, citron vert et ananas
- Iceberg Menthe fraîcheur et chocolat, crème fouettée

GLACE AVEC ALCOOL

- Colonel Sorbet citron vert et vodka
- Trou normand Sorbet pomme et Calvados 
- Supplément crème fouettée