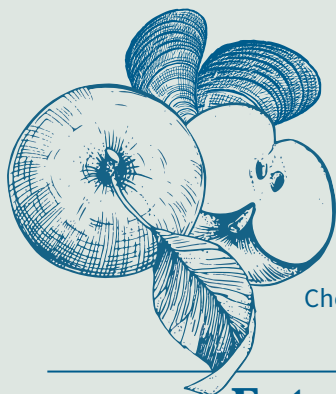




LA CARTE

Chez nous, tout est fait maison à partir de produits frais



Entrees

Œufs plein air de la ferme de l'Ecoufle, mayonnaise maison et sucrine 6

Gratinée à l'oignon 8

Assiette de charcuterie normande 9

Friture d'éperlans et sauce tartare 9

Camembert rôti 150g 11

Poêlée de champignons et œuf parfait 12

Pate et Salade

Arlette : la César normande
Sucrine, tomme de Normandie, croûtons, champignons et sauce César 16

Option poulet +2€

Pâtes du moment à la crème et jambon de pays normand 17

Poissons

Filet de Bar et beurre blanc au cidre 20

Fish & chips 18

Viandes

Suprême de poulet à la normande 17

Burger des Hortensias
Pain artisanal, steak haché normand, tomme de Normandie, oignons rouges confits et mesclun 17

Blanquette de veau 18

Bavette normande, sauce au poivre 18

Andouillette AAAAA grillée, sauce moutarde à l'ancienne 19

Filet de boeuf race Normande
sauce béarnaise ou poivre 25

Garnitures au choix

Pommes frites
Salade verte
Riz
Légumes sautés

Garniture supplémentaire
Salade verte 4
Pommes frites, riz, légumes sautés 6

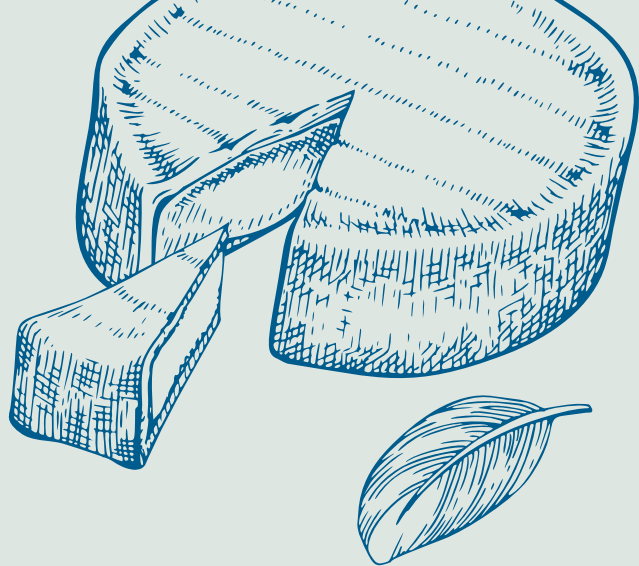
Veggie Burger 17

Pain artisanal, steak végétarien maison, fromage, aubergine snackée et sauce au cidre

Menu Enfant 12

Steak haché
ou
Fish & chips
sirop à l'eau
et une boule de glace





Desserts

Assiette de fromages normands	10
Île flottante et crème anglaise	7
Riz au lait et caramel beurre salé	7
Café ou thé gourmand	10 / 11
Notre tarte Normande et glace vanille	9
Trou Normand glace pomme ou poire	10
Mousse au chocolat 70%	8
Glaces artisanales «Soeurette» 2 ou 3 boules Made in Normandie	7 / 9

Glace : Vanille, caramel beurre salé, pistache, café, yaourt
Sorbet : Chocolat noir, fraise, pomme, poire, citron

