

LES ENTRÉES

ŒUFS DE FERME MIMOSAS : 8,50 €

Jeunes pousses

POIREAUX DU JARDIN VINAIGRETTE : 9,50 €

Condiments et croutons de pain

GASPACHO : 9,50 €

Green zebra et céleri branche

HOUMOS : 11,00 €

Lentilles normandes et sésame

TERRINE MAISON : 12,00 €

Pain de campagne grillé

OS À MOELLE GRILLÉ : 15,00 €

Toast à l'ail

COUILLAGES EN PERSILLADE : 16€

TARTARE DE DAURADE GRISE : 14,50€

Gingembre, pomme, citron, basilic

CREVETTES ROSES

par 6 : 12€

par 12 : 20€

HUÎTRES

D'ISIGNY SUR MER

par 6 : 16€

par 12 : 26€

BULOTS DE GRANDCAMP

par 12 : 13€

Mayonnaise maison



LE JARDIN

SALADE HENRIETTE : 21,00 €

salade de jeunes pousses, sucrine,
aiguillettes de poulet, œuf mollet, copeaux de légumes et parmesan

TOMATES DE PLEIN CHAMPS : 19,00 €

pignons de pins, huile de basilic

(supplément jambon sec sur toast : +3,00 €)

LE TERROIR

LA COTE DE VEAU (400g)

EN VIENNOISE D'HERBES : 36,00 €

Tian de légumes

LA BAVETTE NORMANDE (200g) : 26,00 €

Sauce poivre, patates aux épices

ÉPAULE D'AGNEAU ROULÉE CONFITE : 32,00 €

Purée de pommes de terre aux olives et marjolaine

LA MER

LE PAVÉ DE CABILLAUD : 27,00 €

Cuit en croûte de sel et romarin, légumes rôtis

LA DAURADE GRISE : 27,00 €

Emulsion olive et basilic, purée de pommes de terre
aux olives et marjolaine

SOLE DE PETIT BATEAU (400/500g) : 49,00 €

Tian de légumes

LES MOULES DE BOUCHOT

AOP DU MONT-SAINT-MICHEL

LES MOULES À LA MARINIÈRE : 21,00 €

Vin blanc, oignons, échalote, céleri branche

LES MOULES À LA CRÈME : 22,00 €

Vin blanc, oignons, échalote, céleri branche, crème fermière



LES PLATS D'HENRIETTE A PARTAGER

(à partir de 2 personnes)

LE POT AU FEU DE BŒUF : 25,00 €/personne

Os à moelle, pommes vapeurs, persil

LA POULE A LA CRÈME : 29,00 €/personne

Poireau, choux-vert, carottes, et sauce poulette

LA CÔTE DE BŒUF RÔTIÉ POUR 2 (1kg) : 39,00 €/personne

Potatoes aux épices, salade de jeunes pousses

LA CHOUCRUTE DE LA MER : 29,00 €/personne

Haddock, saumon, poisson blanc, moules et coquilles, beurre blanc citronné

LA FORMULE DE RAYMOND

Entrée/Plat/Dessert : 27,00 €

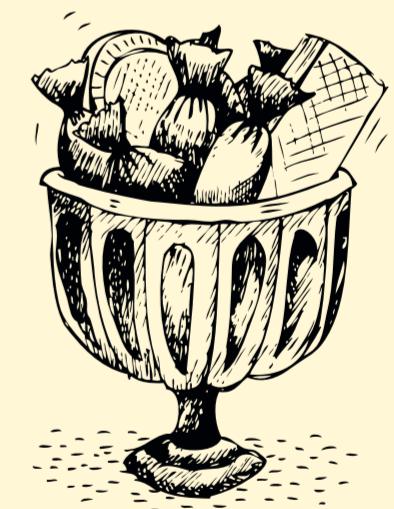
(puniquement le midi du lundi au vendredi)

ŒUFS MIMOSA

PLAT DU SEMAINIER

GÂTEAU GRAND-MÈRE AUX POMMES

Caramel beurre salé maison



POUR L'APÉRITIF



CROQUETAS CHORIZO : 12 €

et olives

SAUCISSE D'HENRIETTE : 12,00 €

Recette unique, grille et taillee

HOUMOS : 11,00 €

Lentilles normandes et sésame

CROQUETAS SAUMON : 12 €

et citron

CREVETTES ROSES

par 6 : 12,00 €

par 12 : 20,00 €

MERCREDI

PETITS FARCISS DE LÉGUMES ET RIZ PILAF : 19,00€

Farce maison

SAUCISSE D'HENRIETTE, PURÉE ET JUS DE VIANDE : 19,00€

recette unique et maison

VENDREDI

PAVE DE SAUMON, BEURRE BLANC : 19,00€

servi avec des légumes rôtis

SAMEDI

TRAVERS DE PORC CONFIT : 19,00€

et pommes grenailles

DIMANCHE

POULET FERMIER : 19,00€

l'aile ou la cuisse

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-cola, Coca-Cola zéro : 33cl, 4,90 €

Fuze-tea : 25cl, 4,90 €

Limonade : 25cl, 4,90 €

Sirope à l'eau : 25cl, 3,00 €

Menthe, fraise, grenadine, citron, orgeat, pêche, cerise, kiwi

Jus de fruits bio : 25cl, 4,90 €

Perrier : 33cl, 5,10 €

Vittel : 25cl, 4,50 €

Vittel, Perrier fines bulles : 50cl, 6€

APÉRITIFS

Ricard : 2cl, 4,50 €

Pastis du Verger C'est Nous : 2cl, 4,90 €

Suze : 6cl, 4,50 €

Martini, blanc ou rouge : 6cl, 4,80 €

Kir vin blanc : 14cl, 5,90 €

Kir normand : 14cl, 5,90 €

Campari : 5cl, 4,90 €

Pommeau de Normandie : 5cl, 4,90 €

Vodka C'est Nous : 4cl, 8,00 €

Whisky Ballantines : 4cl, 7,50 €

Whisky Nikka : 4cl, 8,50 €

LES GOURMANDISES

LE FROMAGE : 12,00 €

Sélection de la semaine, selon affinage

L'ÎLE FLOTTANTE : 9€

Servie à la louche

LE FLAN CRÉMEUX : 11€

Tarte aux fruits frais de saison

L'AUTHENTIQUE TEURGOULE : 8€

Le croustillant mille-feuille : 11€

LA DÉLICIEUSE MOUSSE AU CHOCOLAT : 9,90 €

Et sel de Maldon

LA GLACE ARTISANALE DEUX BOULES ET SA CHANTILLY MAISON : 9,00 €