

## 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  
\*\*\*

**HOUMOUS** : 11,00 €  
Lentilles normandes et sésame  
\*\*\*

**TERRINE MAISON** : 12,00 €  
Pain de campagne grillé  
\*\*\*

**OS À MOELLE GRILLÉ** : 15,00 €  
Toast à l'ail

**COQUILLAGES  
EN PERSILLADE** : 16€  
\*\*\*

**TARTARE  
DE DAURADE GRISE** : 14,50€  
Gingembre, pomme, citron, basilic  
\*\*\*

**CREVETTES ROSES**  
par 6 : 12€  
par 12 : 20€  
\*\*\*

**HUITRES  
D'ISIGNY SUR MER**  
par 6 : 16€  
par 12 : 26€  
\*\*\*

**BULOTS DE GRANDCAMP**  
par 12 : 13€  
Mayonnaise maison

### LE MENU D'HENRIETTE

Entrée/Plat/Dessert : 37,00 €

**MELI MELO BULOTS ET CREVETTES ROSES**  
ou  
**TERRINE MAISON**  
\*\*\*

**PALERON BRAISE ET CAROTTES GLACÉES**  
ou  
**PAVÉ DE MAIGRE SNACKE ET BEURRE NANTAIS**  
\*\*\*

**PROFITEROLES MAISON**  
ou  
**BABA AU RHUM**

## POUR L'APÉRITIF

**CROQUETAS CHORIZO** : 12 €  
et olives  
\*\*\*

**SAUCISSE D'HENRIETTE** : 12,00 €  
Recette unique, grillé et taillée  
\*\*\*

**HOUMOUS** : 11,00 €  
Lentilles normandes et sésame

**CROQUETAS SAUMON** : 12 €  
et citron  
\*\*\*

**CREVETTES ROSES**  
par 6 : 12,00 €  
par 12 : 20,00 €

## BOISSONS FRAÎCHES

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

**Fuze-tea** : 25cl, 4,90 €

**Limnade** : 25cl, 4,90 €

**Sirop 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 €



## 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, potatoes aux épices

**ÉPAULE D'AGNEAU ROULÉE CONFITE** : 32,00 €  
Purée de pommes de terre aux olives et marjolaine

**LE PAVÉ DE CABILLAUD** : 27,00 €  
Cuit en croûte de sel et romarin, légumes rôtis

**LA DAURADE GRISE** : 27,00 €  
Émulsion 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



## LE SEMAINIER

MERCREDI  
**PETITS FARCIS DE LÉGUMES ET RIZ PILAF** : 19,00€  
Farce maison

\*\*\*  
JEUDI  
**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'ail ou la cuisson



## 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 RÔTIE POUR 2 (1kg)** 39,00 €/personne  
Potatoes aux épices, salade de jeunes pousses

**LA CHOUCROUTE DE LA MER** : 29,00 €/personne  
Haddock, saumon, poisson blanc, moules et coques, beurre blanc citronné

### LA FORMULE DE RAYMOND

Entrée/Plat/Dessert : 27,00 €  
(uniquement le midi du lundi au vendredi)

**ŒUFS MIMOSA**  
\*\*\*

**PLAT DU SEMAINIER**  
\*\*\*

**GÂTEAU GRAND-MÈRE AUX POMMES**  
**CARAMEL BEURRE SALÉ MAISON**



## 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** : 10€  
Fruits frais de saison

**L'AUTENTIQUE 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 €