

# CARTE RESTAURANT

## L'ARDOISE

### ENTRÉES ☺

Le saumon fumé maison au bois de hêtre, crème acidulée .....	14.50 €
La terrine de foie de volaille confit et magret séché .....	11.90 €
Le petit Camembert rôti, salade .....	11.50 €
Terre et mer : terrine de foie de volaille confit, saumon fumé .....	15.50 €
La cassiolette d'escargots au beurre du Plouc x6 .....	8.50 €
.....x12 .....	13.50 €
Soupe de moules safranée .....	11.50 €

### FRUITS DE MER

Le bulot mayonnaise .....	11.50 €
La crevette rose mayonnaise .....	12.80 €
Duo bulots, crevettes roses, mayonnaise .....	12.80 €

### SALADES ☺

La mer : saumon fumé, crevettes, agrumes, avocat .....	16.50 €
La Caesar :	
Poulet, croûtons, parmesan, véritable sauce Caesar .....	16.50 €
Le petit Camembert pané, charcuterie, frites et salade .....	16.00 €

### VIANDES

Accompagnées d'une garniture au choix : ☺  
Légumes du jour, riz, salade, pommes vapeur, frites, gratin dauphinois  
- Garniture supplémentaire : 2,00 €

☺ Le pavé de boeuf, sauce au choix .....	19.80 €
☺ L'onglet de veau crémeux de trompettes de la mort .....	19.80 €
☺ Le tartare de boeuf traditionnel, frites et salade .....	15.50 €
☺ L'assiette du boucher (pavé de boeuf, onglet de veau, canard) .....	21.80 €
Les tripes Vallée d'Auge .....	15.50 €
☺ Le burger traditionnel VBF .....	16.50 €
☺ Le confit de canard maison .....	17.50 €
☺ La ballotine de volaille forestière .....	15.50 €

Choix des sauces : béarnaise, poivre, tartare, forestière

☺ Fait maison • Carte des allergènes disponible

villers.grouperanchant.com



## POISSONS

Accompagnés d'une garniture au choix : ☺  
Légumes du jour, riz, salade, pommes vapeur, frites, gratin dauphinois  
- Garniture supplémentaire : 2,00 €

☺ La sole « belle meunière » .....	27.00 €
Le fish and chips, sauce tartare .....	14.50 €
☺ Le filet de Saint-Pierre au beurre rouge .....	19.80 €
☺ Le saumon juste snacké, sauce béarnaise .....	16.50 €
☺ La marmite de la mer, façon bouillabaisse normande .....	19.80 €
☺ Le tartare de saumon fumé .....	16.50 €

## DESSERTS

Les 3 normands : Camembert, Pont-l'évêque, Livarot .....	9.50 €
La crème brûlée .....	7.50 €
☺ La teurgoule façon Mamie .....	7.50 €
☺ Le mœlleux au chocolat, crème anglaise, glace vanille .....	7.50 €
☺ Le crumble aux pommes minute, glace caramel .....	7.50 €
☺ Le café gourmand	
Crème brûlée, mœlleux au chocolat, teurgoule, crumble aux pommes .....	9.50 €

## GLACES

### CLASSIQUES

Chocolat liégeois	
2 boules chocolat, boule vanille, chocolat chaud, Chantilly .....	9.50 €
Café liégeois	
2 boules café, boule vanille, chocolat chaud, Chantilly .....	9.50 €
Dame blanche	
3 boules vanille, chocolat chaud, Chantilly .....	9.50 €

### FRUITÉES

Passion melba	
2 boules passion, boule vanille, coulis fruits rouges, Chantilly .....	9.50 €
Dame rouge	
2 boules fraise, boule vanille, coulis fruits rouges, Chantilly .....	9.50 €
Poire Belle-Hélène	
2 boules poire, boule vanille, chocolat chaud, Chantilly .....	10.00 €

### SPÉCIALES

After Eight	
2 boules menthe-chocolat, boule chocolat, chocolat chaud, Chantilly .....	9.50 €
Banana split	
boule fraise, boule vanille, boule chocolat,	
chocolat chaud, Chantilly, banane .....	10.00 €

## ALCOOLISÉES

Colonel 2 boules citron, vodka .....	9.50 €
Caporal 2 boules pommes, Manzana .....	9.50 €
Général boule café, boule vanille, whisky .....	9.50 €

## MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans) 12 €

PLATS Steak haché, frites OU Fish & chips, frites  
DESSERTS Smarties pop-up OU Sorbet Nestea pêche

## CARTE DES BOISSONS

### APÉRITIFS

Coupe de Saumur Bourvet (10 cl.) .....	4.50 €
Américano « maison » (16 cl.) .....	12.00 €
Kir vin blanc, normand ou pétillant (10 cl.) .....	5.00 €
Kir royal (12 cl.) .....	12.00 €
Cassis, fraise des bois, framboise, mûre, pêche	
Muscat (6 cl.) .....	5.00 €
Martini, blanc ou dry, Campari (5 cl.) .....	5.00 €
Porto blanc ou rouge (8 cl.) .....	6.00 €
Ricard (2 cl.) .....	4.00 €
Spritz Apérol (18 cl.) .....	10.00 €

### LA SÉLECTION DES VINS ROUGES

75 cl.

Merlots Albrières • IGP Pays d'Oc .....	15.00 €
Domaine Vallon AOP • Côtes du Rhône .....	21.00 €
Naturalys • Languedoc .....	22.00 €
Domaine des Hortasses AOP Bio • Pic-St-Loup .....	26.00 €
Les Petits Grains • St Nicolas de Bourgueil .....	27.00 €

### LA SÉLECTION DES VINS BLANCS

75 cl.

Le Coquillier • Chardonnay IGP Val de Loire .....	15.00 €
Muscadet sur Lie « Les Donelières » .....	18.50 €
Pennautier Viognier • IGP Pays d'Oc .....	20.00 €
Naturalys • Languedoc .....	22.50 €

### LA SÉLECTION DES VINS ROSÉS

75 cl.

Costa Serena • Île de beauté IGP .....	16.00 €
Naturalys • Languedoc .....	22.00 €
Château de l'Escarelle « Côteaux Varois » .....	26.00 €

### EAUX MINÉRALES

Vittel .....	3.20 € (25 cl.)	3.60 € (50 cl.)	4.60 € (1 l.)
San Pellegrino .....	4.60 € (50 cl.)	5.60 € (1 l.)	
Perrier (33 cl.) .....			3.90 €

Dans la limite des stocks disponibles. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Accès + 18 ans, non interdits de jeux, sur présentation d'une pièce d'identité en cours de validité. Conception GIE Casinos Conseil & Service - RCS Paris 409 406 972. Crédits photos : Shutterstock.com.