

La Maison

RESTAURANT



À PARTAGER

RILLETTES DE PORC, PAIN TOASTÉ Pork rillettes and toasted bread	€13	PLANCHE DE PASTRAMI Pastrami board	€20
RILLETTES DE POISSON, PAIN TOASTÉ Fish rillettes and toasted bread	€15	PLANCHE DE COCHONAILLES Normandy pork board	€17
HOUMOUS MAISON Homemade humus	€15	PLANCHE DE FROMAGES NORMANDS Normandy cheese board	€17
SARDINES TIÈDES ET PAIN TOASTÉ Warm sardines and toasted bread	€15	PLANCHE MIXTE Charcuterie and cheese board	€23
CRISPY CALAMAR, MAYONNAISE ÉPICÉE Fried squid and spicy mayonnaise	€16	CROQUE-MONSIEUR À LA TRUFFE Truffle croque-monsieur	€23

ENTRÉES

TOMATES ET BURRATA Burrata and tomatoes	€16	CEVICHE DE POISSON Fish ceviche	€21
SALADE CÉSAR AU POULET Classic Caesar salad	€16	CROQUE-MONSIEUR À LA TRUFFE ET SALADE CROQUANTE Truffle croque-monsieur and salad	€25
CHAMPIGNONS DE SAISON POÊLÉS & LEUR OEUF FERMIER Fried mushrooms and egg	€16		

PLATS

BELLE ASSIETTE DE LÉGUMES EN NID D'HERBE Assortment of fine vegetables	€19	PAVÉ DE CABILLAUD ET ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE Cod fillet and mashed potatoes	€26
MC & CHEESE Mc & cheese	€20	ENTRECÔTE (300G) ET FRITES MAISON Rib steak and french homemade fries	€27
CHEESEBURGER ET FRITES MAISON Cheeseburger and homemade french fries	€23	CÔTE DE BOEUF ET FRITES MAISON (POUR 2 PERSONNES) Prime rib of beef and homemade french fries	€90
SUPRÊME DE VOLAILLE & LÉGUMES VARIÉS Chicken breast fillet and vegetables	€23	SAUCE: POIVRE, FROMAGÈRE, BEARNAISE Pepper sauce, cheesy sauce, bearnaise	

La Maison

RESTAURANT



1 GARNITURE AU CHOIX

FRITES MAISON €4
Homemade french fries

ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE MAISON €4
Mashed potatoes

POÊLÉE DE LÉGUMES MAISON €4
Fried vegetables

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS €4
Fried mushrooms

SALADE CRAQUANTE €4
Salad

FROMAGE

ASSIETTE DE 3 FROMAGES NORMANDS €9
Normandy cheese assortment

KIDS

NUGGETS DE POULET €12
Chicken nuggets and french fries

NUGGETS DE POISSON €12
Fish nuggets and french fries

PÂTES AU BEURRE, JAMBON BLANC €12
Ham and pasta

STEAK HACHÉ €12
Mince beef and french fries

BURGER €12
Burger and french fries

GARNITURE

FRITES, PURÉE OU LÉGUMES DE SAISONS
Sides : French fries, mashed potatoes or seasonal vegetables

DESSERTS

ASSORTIMENT DE GLACES & SORBETS €6
Ice cream and sorbet

MOELLEUX AU CHOCOLAT €8
Molten chocolate cake

TARTE AUX POMMES NORMANDE €8
Normandy apple tart

CRÈME BRÛLÉE €8
Crème brûlée

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES €13
Red fruits pavlova

GLACE (1 PARFUM AU CHOIX) €5
Ice cream

GLACE HARIBOT €4
Ice cream

MOELLEUX AU CHOCOLAT €8
Molten chocolate cake

NOS PARFUMS DE GLACES :
Vanille, chocolat, rhum raisin, caramel beurre salé, café

NOS PARFUMS DE SORBETS :
Fraise, framboise, passion, citron, pomme

La Maison

RESTAURANT



BORDEAUX ROUGE 75 CL

★	2018 LES CABANNES Château Les Cabannes, St Emilion	€38
♡	2017 LES HAUTS DE SMITH 2nd vin, Pessac Leognan	€58
	2006 CLOS DU MARQUIS Château Léoville Las Cases, St Julien	€122
	2015 CHÂTEAU LYNCH BAGES Famille Cazes, Pauillac	€214

BORDEAUX BLANC 75 CL

	2013 RAYMOND LAFON Famille Meslier, Sauternes	€65
	2019 LES HAUTS DE SMITH 2nd vin, Pessac Leognan	€68

BOURGOGNE ROUGE 75 CL

	2018 BOURGOGNE CUVÉE LATOUR Louis Latour, Cote de Beaune	€38
★	2018 BEAUNE CHAUME GAUFFRIOT Audiffred, Cote de Beaune	€65
★	2018 POMMARD EN MAREAU Audiffred, Cote de Beaune	€74

BOURGOGNE BLANC 75 CL

AB	2020 CHARDONNAY RESERVE Domaine Laroche, Vin de France	€35
	2017 BOURGOGNE - COTE D'OR Louis Latour, Bourgogne	€30
	2019 CHABLIS - SAINT MARTIN Domaine Laroche, Chablis	€45
	2019 MEURSAULT Louis Latour, Meursault Village	€95

PROVENCE 75 CL

	2020 BRAVADE ROSÉ Domaine Torpez, AOP Côte de Provence	€35
	2020 CHÂTEAU LA MOUTTE ROSÉ Domaine Torpez, AOP Côte de Provence	€45

LANGUEDOC - ROUSSILLON 75 CL



	2020 COMBARELS (BLANC) Cassagne & Vitailles, Pays d'Oc, Terrasses du Larzac	€39	AB ♡
	2017 CLAS MANI (ROUGE) Cassagne & Vitailles, Pays d'Oc, Terrasses du Larzac	€96	AB ♡

La Maison


RESTAURANT



RHÔNE ROUGE 75 CL




-  2019 ARTÉSIS €30
Maison Ogier, AOP Côte du Rhône
- 2018 CROZES HERMITAGE - CERTITUDE €40
François Villard, AOP Crozes Hermitage
-  2019 CHÂTEAUNEUF DU PAPE PRESTIGE €70
Domaine Jean Royer, AOC Chateauf-neuf-du-Pape
- 2020 COTE ROTIE €90
Maison Ogier, AOP Côte-Rotie

RHÔNE BLANC 75 CL

- 2019 CHÂTEAUNEUF DU PAPE €60
Domaine Jean Royer, AOC Chateauf-neuf-du-Pape
-  2019 CONDRIEU-LES TERRASSES DU PALAT €80
François Villard, AOP Condrieu, Viognier

VIN AU VERRE ROUGE

12 CL

-  2019 ARTÉSIS €7
Maison Ogier, AOP Côte du Rhône
- 2018 BOURGOGNE CUVÉE LATOUR €8
Louis Latour, Cote de Beaune
-  2018 LES CABANNES €8
Château Les Cabannes, St Emilion
-  2017 LES HAUTS DE SMITH €12
2nd vin, Pessac Leognan

VIN AU VERRE ROSÉ

12 CL

- 2020 BRAVADE ROSÉ €7
Domaine Torpez, AOP Côte de Provence

VIN AU VERRE BLANC

12 CL

- 2020 CHARDONNAY RESERVE €7
Domaine Laroche, Vin de France
- 2019 CHABLIS SAINT MARTIN €8
Domaine Laroche, Chablis

CHAMPAGNE - 75 CL

- GOSSET - GRANDE RÉSERVE - BRUT €80
- GOSSET - GRAND ROSÉ - BRUT €110
- GOSSET - GRAND BLANC DE BLANC €120
- RUINART - BRUT €120
- RUINART - BLANC DE BLANC - BRUT €200

COUPE DE CHAMPAGNE

- GOSSET - GRANDE RÉSERVE - BRUT €13
- 12 cl

 Vin issu de l'agriculture biologique

 Notre coup de coeur

 Découverte de la maison