

### AU CHOIX PLAT OU SALADE & ACCOMPAGNÉ DE SA SALADE VERTE

NOS SALADES	SALADE OCÉANE	Légèrement relevée de poivrons, haricots rouges, maïs et moutarde.	<i>Bocaux Vrai &amp; Bon</i>
	SALADE NIÇOISE	Grande spécialité niçoise à base de thon, d'anchois et de petits légumes.	<i>Bocaux Vrai &amp; Bon</i>
	SALADE GOURMANDE	Salade légère alliant céréales et petits légumes, à l'accent fruité de l'huile d'olive.	<i>Bocaux Vrai &amp; Bon</i>
	SALADE DE LENTILLES	Salade végétarienne à base de lentilles et de carottes de Normandie.	<i>Bocaux Vrai &amp; Bon</i>
	SALADE NORMANDE	Salade, tomate, pomme & croustillant de camembert.	<i>Fait Maison</i>
	SALADE JAMBON DE PAYS	Salade, tomate, pomme, comté & chiffonade de jambon de pays.	<i>Fait Maison</i>
NOS PLATS CHAUDS	PARMENTIER DE CANARD	Délicieux parmentier de canard cuisiné avec oignons et persil.	<i>Bocaux Vrai &amp; Bon</i>
	TARTIFLETTE	Un savoureux gratin de pommes de terre, oignons, lardons et reblochon AOP.	<i>Bocaux Vrai &amp; Bon</i>
	SAUCISSE DE MORTEAU	Saucisse traditionnelle de Morteau mijotée avec des lentilles, carottes et oignons.	<i>Bocaux Vrai &amp; Bon</i>
	BŒUF BOURGUIGNON	Viande de bœuf, pommes de terre grenaille, champignons et lardons.	<i>Les Mitonnés Normands</i>
	BLANQUETTE DE VEAU	Veau, carottes, champignons, crème d'Isigny AOP et riz complet.	<i>Les Mitonnés Normands</i>
	MIJOTÉ DE PORC	Viande de porc de Normandie, riz complet, crème d'Isigny AOP, échalotes & curry.	<i>Les Mitonnés Normands</i>
	CROQUE MONSIEUR	Crème, gruyère, jambon & fromage à croque monsieur.	<i>Fait Maison</i>
	CROQUE MADAME	Crème, gruyère, jambon, fromage à croque monsieur & œuf sur le plat.	<i>Fait Maison</i>
	CROQUE CHÈVRE	Fromage de chèvre, jambon, crème & sa touche de miel.	<i>Fait Maison</i>
NOS SOUPES	CROQUE NORMAND	Camembert de Normandie, jambon & crème.	<i>Fait Maison</i>
	SOUPE VÉNITIENNE	Carottes, Mascarpone, pommes de terre & Curry.	<i>Bocaux Vrai &amp; Bon</i>
	VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR	Magret de Canard Fumé, pommes de terre & crème.	<i>Bocaux Vrai &amp; Bon</i>
	SOUPE DE LÉGUMES	Carottes, pommes de terre, poireaux & navets.	<i>Bocaux Vrai &amp; Bon</i>
NOS PLATS CHAUDS VÉGÉTARIENS	VELOUTÉ COMTOIS	Poireaux, Comté AOP & pommes de terre.	<i>Bocaux Vrai &amp; Bon</i>
	PÂTES FARCIES	Pâtes farcies à la ricotta et aux épinards avec une sauce tomate.	<i>Bocaux Vrai &amp; Bon</i>
	MOUCLADE	Moules crémeuses & fondue de poireaux.	<i>Bocaux Vrai &amp; Bon</i>
	LASAGNES VÉGÉTARIENNES	Bolognaise végétarienne, pâtes à lasagnes et béchamel.	<i>Les Mitonnés Normands</i>
	PAVÉ DE SAUMON	Succulent accord avec un écrasé de pommes de terre, crème fraîche, ail & persil.	<i>Bocaux Vrai &amp; Bon</i>
TAJINE VÉGÉTAL	Plat végétal complet alliant légumes, épices, aromates & bouchées de soja.	<i>Bocaux Vrai &amp; Bon</i>	

### FROMAGE OU DESSERT

FROMAGE	ASSIETTE DE 3 FROMAGES	Camembert, Pont L'évêque & Livarot.	
NOS DESSERTS	GÂTEAU AU CHOCOLAT	Gâteau au chocolat & sa chantilly.	<i>Fait Maison</i>
	GÂTEAU NATURE	Gâteau Nature et sa confiture artisanale.	<i>Fait Maison</i>
	CRÊPE	Au choix suivant la carte (confiture, nutella, chocolat, caramel...)	<i>Fait Maison</i>
	TRIO GOURMAND	Verrine à base de confiture Pomme-Cannelle, Fromage Blanc & Speculoos.	<i>Fait Maison</i>