





Nos Menus

Disponibles le midi en semaine

PLAT DU JOUR

16

MADemoiselle

Entrée et plat ou Plat et Dessert

19

MADAME

Entrée, plat et dessert

24



ENTRÉES

Œufs bio & mayonnaise maison
Harengs pomme à l'huile
Poireaux vinaigrette

PLATS

Plat du jour
Quart de poulet
Saucisse purée
Salade Caesar

DESSERTS

Crème brûlée
Une boule de glace
Riz au lait
Café gourmand +3



MENU LOUPIOT

Disponible toute la semaine pour les -12

Poulet Fermier ou Rigatoni au pesto
Une boule de glace
Un sirop à l'eau

11





à Partager

Planche de charcuterie normande	19
Jambon d'antan, andouille de Vire, Graissin du Cotentin, cornichons et pickles	
Assiettes de bulot	8
Mayonnaise maison	
Crevettes	9
Mayonnaise maison	
Huîtres de Saint-Vaast-la-Hougue 6 / 12	9 / 18
Os à moelle gratiné	12
Toast	



Entrées

Escargots au beurre d'ail 6 / 12	9 / 16
Œufs bio & mayonnaise maison	6
Elevage de la Hurie à St Nicolas de Pierrepont	
Couteaux en persillade	9
Poireaux vinaigrette	6
Hareng pomme à l'huile	7
Pâté croûte maison	11
Cochon, foie gras, noisette, pistache	
Assiette de la mer	14
Huîtres de Saint-Vaast-la-Hougue, amandes de mer, crevettes	
Foie gras maison	14
Confit d'oignon, toast	
Gravlax de saumon maison	12
Carpaccio de bœuf Charolais	12
Copeaux de parmesan, huile de basilic, pignons de pin	



Salades & Croques

Caesar	16
Salade romaine, poulet, croûtons, parmesan, sauce Caesar maison	
Italienne	18
Salade, burrata 200g, tomate, fruit frais, pignons de pin, huile de basilic	
Salade de chèvre	15
Salade, toast de chèvre, jambon sec, noix, vinaigrette au miel	
Croque-monsieur	15
Pain du boulanger, jambon blanc, comté, béchamel	
Croque saumon	16
Pain du boulanger, saumon fumé, crème citronnée, aneth	





Trou Normand

	10 ans	20 ans
Calva AOC de Pierre Guillotte Le vieux presbytère à Bolleville	6	9
Supplément: 1 boule de sorbet pomme		2



Plats

VIANDES

Saucisse purée Jus de viande maison	16
Quart de poulet fermier rôti Jus de viande maison, frites du Val de Saire	17
Entrecôte de race normande de 300g Accompagnement et sauce au choix inclus	31
Burger Madame Pain du boulanger, steak haché 180g, vieux cheddar, oignons confits, sauce burger maison	20
Côte de veau Pomme de terre grenailles, jus de viande maison au muscat	26
Souris d’agneau confite Purée et jus de viande maison	32

Tartare de bœuf au couteau 180g

Préparé par nos soins, servi avec des frites

Classique 18

Jaune d'œuf, échalote, câpres, persil

Iodé 19

Huître, citron, échalote, câpres, persil

Italien 19

Parmesan, câpres, tomates séchées, pignons de pin, huile d'olive

PRODUITS DE LA MER & VÉGÉTARIEN

Poulpe grillé Purée de carottes aux épices, poivrons, chimichurri	25
Saumon aux saveurs Thaï Légumes croquants, sauce aigre-douce	21
Rigatoni, pesto maison Basilic-parmesan, straciatella, pignons de pin	17

NOS ACCOMPAGNEMENTS 5

Frites du Val de Saire, purée maison, pommes de terre grenaille, légumes croquants

NOS SAUCES MAISON 2

Poivre, normande, verte, fromage





Desserts

Profiteroles	9
Île flottante	6
Crème brûlée	6
Tarte Tatin, crème fraîche d'Isigny	8
Mousse au chocolat	8
Pavlova aux fruits de saison	10
Tartelette chocolat guimauve	9
Riz au lait	7
Tartelette aux fraises	8
Café gourmand Un café et cinq gourmandises sucrées	10
Champagne gourmand Une coupe de champagne et cinq gourmandises sucrées	20



Coupes de glace

SIGNATURES

Madame 9

Deux boules cerise, une boule stracciatella,
coulis de cerise, chocolat, chantilly maison

Sicilienne 9

Deux boules pistache, une boule mandarine,
praliné de pistache, chantilly maison

Rubis 9

Deux boules framboise, une boule cacahuète,
praliné de cacahuète, chantilly maison

CLASSIQUES

Dame Blanche 8

Trois boules vanille, chantilly, sauce chocolat

Colonel 10

Trois boules citron, vodka, zeste de citron

COMPOSEZ VOTRE COUPE

1 boule 3 2 boules 5 3 boules 7

Crèmes glacées

Vanille de Madagascar, Chocolat, Café, Caramel, Pistache,
Cacahuète, Stracciatella, Fraise

Sorbets pleins fruits

Cerise, Framboise, Pomme verte, Mandarine, Citron vert

Chantilly maison	1
Coulis chocolat / fruits rouges / caramel	1



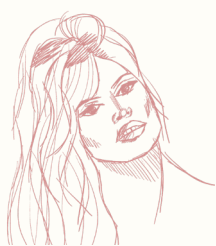


Cocktails signatures

11

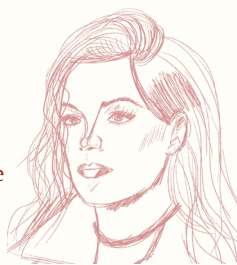
BARDOT

Calvados
Fireball
Crème de poire
Vanille



ROMY

Champagne
Sirop de rose
Sureau



SAGAN

Gin
Crème de mirabelle
Citron
Tonic



CURIE

Génépi
Eau de concombre
Jus de citron
Sirop de poivre
Eau gazeuse



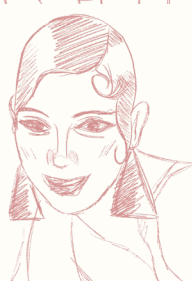
GRÉCO

Gin infusé au piment
Campari
Gran Torino
Cynar



BAKER

Rhum ambré
Purée de maracuja
Jus d'ananas
Caramel



Cocktails classiques

Mojito Classique Purée passion ou fraise	9 +1
Mojito Royal	12
Mule Moscow, London ou Kingston	9
Spritz Classique	9
Caïpirinha	8
Negroni	9
Margarita	9
Cosmopolitain	9
Gin Tonic	8
New York Sour	10
Expresso Martini	10
Pornstar Martini	10
Piña Colada	10
Irish Coffee	10

Cocktails sans alcool

Sweet and Sour Ginger beer, citron, orange, cranberry, pêche	7
Cucumber Cooler Eau de concombre, jus de citron, poivre, basilic, perrier	7
Virgin Piña Colada	7

Bières pression

33cl / 50cl

Mathilde - Brasserie les Deux Amants Blonde 4,2°	4 / 6
Charlotte - Brasserie les Deux Amants Summer IPA 4,5°	6 / 8
Rita - Brasserie les Deux Amants Blanche 3,9°	6 / 8
Guinness Irish Stout 4,2°	6 / 8
Chouffe Bière belge 8°	6 / 8
Ciney - Brasserie Alken-Maes Blonde d'abbaye 7°	6 / 8
Cidre la Chouette - Brasserie les Deux Amants Bio et normand 4,5°	6 / 8
Bière du moment	6 / 8
Chouffe 0° en bouteille	6

Aperitifs

Ricard	3	Suze	5	Campari	6
Kir	5	Cynar	6	Porto	7
Kir Royal	12	Grand Torino	5		





Carte des Vins

Champagnes

	Verre	Btl
Pertois Moriset "Madame" – Extra Brut ♥ <i>Pinot Noir, Chardonnay</i> Citron, pomme, brioche – frais et équilibré	12	60 <i>Magnum 125</i> <i>Jeroboam 250</i>
Pertois Moriset "Les Quatre Terroirs" - Blanc de blanc ♥ <i>Chardonnay</i> Citron, fleurs, amande – minéral et précis		75
Pertois Moriset "Chouilly" – 2018 ♥ <i>Chardonnay</i> Fruits blancs, brioche, noisette – complexe et ample		90
Bollinger – Cuvée Spécial - Brut <i>Pinot Noir, Chardonnay</i> Pomme mûre, brioche, noisette – structuré et élégant		95
Bollinger Rosé <i>Pinot Noir</i> Fraise, cerise, brioche – gourmand et délicat		110
Perrier-Jouët Blanc de blanc <i>Chardonnay</i> Citron, fleurs blanches, amande – fin et élégant		130
Dom Pérignon – 2013 <i>Chardonnay, Pinot Noir</i> Fruits secs, agrumes, brioche – complexe		320

Rosés

	Verre	Btl
Côtes de Provence "Maur & More" – Château Saint Maur – 2025 <i>Grenache, Cinsault</i> Fraise, pêche, agrumes – frais et léger	5	29 <i>Magnum 58</i>
Côtes de Provence – Sainte Marguerite – 2025 <i>Grenache, Cinsault</i> Framboise, melon, fleurs – délicat et équilibré		39

Blancs

ALSACE

	Btl
Riesling – Loew "Muschelkalck" <i>Riesling</i> Citron, pomme verte, fleurs blanches – frais et tendu	36
Gewurztraminer – Loew "Westhoffen" <i>Gewurztraminer</i> Litchi, rose, épices douces – aromatique et généreux	36
Pinot Gris – Loew "Cormeer" <i>Pinot Gris</i> Poire, miel, fruits jaunes – rond et ample	36

BOURGOGNE

	Verre	Btl
Petit Chablis – Domaine Louis Poitout – 2023 <i>Chardonnay</i> Citron, pomme verte, pierre à fusil – vif et léger	6	35
Chablis – Drouhin – 2024 <i>Chardonnay</i> Citron, pomme verte, pierre à fusil – frais et tendu		42
Chablis 1er Cru "Les Fourneaux" – Domaine Louis Poitout – 2024 <i>Chardonnay</i> Citron mûr, silex, fruits blancs – minéral et structuré		49





	<u>Verre</u>	<u>Btl</u>
Rully – Philippe Milan & Fils – 2024 ♥ <i>Chardonnay</i> Pomme, agrumes, amande – équilibré et légèrement boisé	11	63 <i>Magnum 129</i>
Bourgogne "La Forêt" – Drouhin – 2023 <i>Chardonnay</i> Fleurs blanches, citron, noisette – frais et minéral		35
Saint-Véran – Drouhin – 2023 ♥ <i>Chardonnay</i> Fruits blancs, pêche, amande – frais et accessible		37
Auxey-Duresses "Les Terres Folles" – Domaine Diconne – 2024 <i>Chardonnay</i> Pomme, poire, fleurs blanches – frais et minéral		66
Saint-Romain – Drouhin – 2023 <i>Chardonnay</i> Pomme, citron, fleurs – minéral et subtil		60
Beaune "Sisérpe" – Domaine Seguin Manuel – 2023 <i>Chardonnay</i> Fruits rouges, violette, sous-bois – soyeux et fin		75
Montagny 1er Cru "Chazelle" – Domaine Aline Beaune – 2024 ♥ <i>Chardonnay</i> Fruits blancs, amande, fleurs – complexe et longue finale		65
Coteaux de l’Auxois "Pax Romana" – Domaine Flavigny Alésia – 2023 <i>Chardonnay, Pinot Blanc</i> Fruits blancs, fleurs, amande – rond et gourmand		36
Coteaux de l’Auxois "Intramuros" – Domaine Flavigny Alésia – 2023 ♥ <i>Chardonnay, Pinot Blanc</i> Poire, fleurs blanches, agrumes – élégant et équilibré		60

CORSE

	<u>Verre</u>	<u>Btl</u>
Corse "Prumessa" – Domaine Vicenti – 2025 <i>Vermentino</i> Agrumes, fleurs, herbes – frais et méditerranéen		36
Corse "Pe Altu" – Domaine Vicenti – 2025 ♥ <i>Vermentino</i> Citron, pêche, fleurs blanches – vif et aromatique		60

LANGUEDOC

	<u>Verre</u>	<u>Btl</u>
Avi de tempête – Christophe Avi – bio Agrumes, fleurs, fruits secs – Ample & généreux	5	29
Vermentino – HHH Domaine Deshenry's – 2025 Citron, poire, fleurs – frais et équilibré		25
Minervois "Esperandieu" – Cailhol Gautran – 2025 <i>Grenache, Vermentino</i> Fruits blancs, herbes, épices – rond et gourmand		29

LOIRE

	<u>Verre</u>	<u>Btl</u>
Muscadet Sèvre-et-Maine "Bel Abord" – Famille Lieubeau – 2024 ♥ <i>Melon de Bourgogne</i> Citron, iode – vif et minéral	5	29
Vouvray "Les Trois Chênes" – Domaine Serer – 2024 <i>Chenin Blanc</i> Pomme, fleurs, amande – rond et élégant		31
Sancerre "Osmoze" – Denizot – 2025 <i>Sauvignon Blanc</i> Pamplemousse, bourgeon de cassis, herbe fraîche – vif et élégant		45
Montlouis-sur-Loire "Clos de Mosny" – Domaine Taille aux Loups – 2024 ♥ <i>Chenin Blanc</i> Fruits blancs, miel, pierre – complexe et minéral		55
Anjou "L’Enjouée" – Famille Orgereau – 2025 <i>Chenin Blanc</i> Poire, miel, coing – demi-sec et équilibré		27

Verre : 12,5cl
Btl : 75cl
Magnum : 1,5L
Jeroboam : 3L
♥ : coup de cœur





	<u>Verre</u>	<u>Btl</u>
VALLÉE DU RHÔNE		
Crozes-Hermitage "Cour de Récré" – François Villard – 2024 ♥ <i>Marsanne</i> Fruits jaunes, fleurs, miel – rond et accessible	8	46
Cairanne "Réserve des Seigneurs" – Oratoire Saint Martin – 2024 <i>Grenache, Roussanne</i> Fruits jaunes, miel, épices – ample et gourmand		38
Lirac – Château Mont-Redon – Famille Abeille Fabre – 2024 <i>Grenache, Clairette, Bourboulenc</i> Pêche, fleurs, épices – rond et généreux		40
Saint-Péray "Version" – François Villard – 2023 ♥ <i>Marsanne, Roussanne</i> Poire, fleurs, amande – minéral et élégant		48
Saint-Joseph "Fruit d’Avillieran" – François Villard – 2024 <i>Marsanne</i> Fleurs, abricot, amande – frais et équilibré		55
Condrieu "Les Terrasses du Palat" – François Villard – 2023 ♥ <i>Viognier</i> Abricot, pêche, fleurs blanches – riche et aromatique		75

Rouges

BEAUJOLAIS		
	<u>Verre</u>	<u>Btl</u>
Beaujolais-Villages – Drouhin – 2023 <i>Gamay</i> Fruits rouges, épices, fleurs – léger et fruité	5	29
Brouilly – Drouhin – 2022 <i>Gamay</i> Cerise, prune, violette – rond et équilibré		39
Morgon – Lapierre – 2025 ♥ <i>Gamay</i> Cerise, framboise, pivoine – souple et gourmand		55
BORDEAUX		
	<u>Verre</u>	<u>Btl</u>
Saint-Émilion Grand Cru – Château Saint Christophe – 2022 <i>Merlot</i> Mûre, prune, vanille – riche et velouté	8	47
Castillon Côtes de Bordeaux "Les Prairies" – Château Pitray – 2021 <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i> Cassis, épices, bois – fruité et équilibré		38
Castillon Côtes de Bordeaux – Château Manoir du Gravoux – 2020 <i>Merlot, Cabernet Franc</i> Mûre, prune, épices – rond et structuré		25
Lussac Saint-Émilion – Château La Grenière – 2020 <i>Merlot</i> Fruits noirs, réglisse, vanille – souple et élégant		25
Bordeaux "Réserve de Famille" – Château Martet – 2021 ♥ <i>Merlot</i> Fruits noirs, cacao, bois – puissant et long		80

BOURGOGNE		
	<u>Verre</u>	<u>Btl</u>
Givry – Drouhin – 2023 ♥ <i>Pinot Noir</i> Fruits rouges, fleurs, épices – souple et accessible	10	59
Coteaux de l’Auxois "Oppidum" – Domaine Flavigny Alésia – 2023 <i>Pinot Noir</i> Cerise, groseille, épices – fruité et élégant		41
Coteaux de l’Auxois "Intramuros" – Domaine Flavigny Alésia – 2023 ♥ <i>Pinot Noir</i> Fruits rouges, fleurs, sous-bois – fin et délicat		55
Santenay "En Charron" – Domaine Lamy Pillot – 2023 <i>Pinot Noir</i> Cerise, groseille, sous-bois – fin et équilibré		65





Btl

Chorey-lès-Beaune – Domaine Rapet – 2023	70
<i>Pinot Noir</i>	
Cerise, violette, épices – structuré et élégant	
Chassagne-Montrachet "Champs de Morgeot" – Domaine Lamy Pillot – 2024	75
<i>Pinot Noir</i>	
Fruits noirs, épices, sous-bois – complexe et profond	

CORSE

Btl

Patrimonio "Prumessa" – Domaine Vicenti – 2025	36
<i>Niellucciu</i>	
Fruits noirs, épices, maquis – structuré et typé	
Corse "Capra Sorda" – Domaine Vicenti – 2025 ♥	59
<i>Niellucciu</i>	
Mûre, réglisse, herbes – puissant et méditerranéen	

LANGUEDOC

Btl

"Cantus Vitis" – Domaine Cailhol Gautran – 2024	33
<i>Syrah, Grenache</i>	
Fruits noirs, épices, garrigue – rond et gourmand	
Pic Saint-Loup "Nobles Pierres" – Château de Lascaux – 2020	49
<i>Syrah, Grenache</i>	
Mûre, thym, poivre – complexe et structuré	
Corbières "La Clef" – Château Gléon ♥	35
<i>Grenache, Syrah</i>	
Fruits rouges, épices, herbes – souple et accessible	
Faugères "Le Songe de l'Abbée" – Abbaye Sylva Mana – 2022	39
<i>Syrah</i>	
Fruits noirs, poivre, violette – profond et épicé	
La Clape – Château Anglès – 2021 ♥	39
<i>Syrah, Mourvèdre</i>	
Mûre, olive, garrigue – puissant et structuré	

LOIRE

Btl

Saumur-Champigny – Château de Villeneuve – 2023	35
<i>Cabernet Franc</i>	
Framboise, poivron, fleurs – frais et léger	
Touraine "Les Pentes" – Domaine des Hauts Baigneux – 2023	32
<i>Cabernet Franc</i>	
Fruits rouges, épices, herbes – souple et gourmand	
Bourgueil "Le Haut de la Butte" – Domaine de la Butte – 2023 ♥	45
<i>Cabernet Franc</i>	Magnum 89
Cerise, violette, épices – structuré et élégant	

VALLÉE DU RHÔNE

Verre Btl

"L'Inattendue" – Demazet – 2023 ♥	7	39
<i>Grenache, Syrah</i>	Magnum 75	
Fruits rouges, épices, garrigue – rond et gourmand	Jeroboom 150	
Beaumes-de-Venise "Chemin des Légendes" – Demazet – 2023		39
<i>Grenache</i>		
Cerise, épices, herbes – chaleureux et gourmand		
Vacqueyras – Demazet – 2023		38
<i>Grenache, Syrah</i>		
Mûre, épices, herbes – puissant et solaire		
Saint-Joseph "Mairlant" – François Villard – 2023		55
<i>Syrah</i>		
Violette, poivre, fruits noirs – élégant et structuré		
Châteauneuf-du-Pape "Mas Boislauzon" – Demazet – 2022		75
<i>Grenache</i>		
Fruits noirs, épices, cacao – riche et complexe		
Côte-Rôtie "Gallet Blanc" – François Villard – 2023 ♥		95
<i>Syrah</i>		
Violette, poivre noir, fruits noirs – puissant et élégant		





Spiritueux & Liqueurs

4cl

WHISKIES

Redemption Straight Rye Whiskey – Rye Whiskey - 46% Poivre, épices, caramel – sec et puissant	9
Hyde Single Malt Bourbon Cask – Irish Single Malt - 46% Vanille, caramel, épices douces – rond et gourmand	9
Table Whisky – Whisky – 40 % Céréales, vanille, légère note boisée – simple et accessible	9
Hyde No.7 Single Malt Sherry Matured – Irish Single Malt - 46% Fruits secs, raisin, caramel – rond et gourmand	13
Shinobu Pure Malt Mizunara Oak Finish – Pure Malt - 43% Vanille, bois, noix de coco – élégant et boisé	16
Currach Atlantic Kombu Cask – Irish Single Malt - 46% Iode, fruits, épices – salin	14
Lagavulin 8 ans – Scotch Whisky – 48 % Tourbe, fumée intense, notes iodées – puissant et charpenté	18
Johnnie Walker Black Label 12 ans – Scotch Whisky – 40 % Fruits secs, vanille, fumée légère – équilibré	8
The Macallan 12 ans Sherry Cask – Scotch Whisky – 40 % Fruits secs, épices, bois de sherry – riche et élégant	14

RHUM

Damoiseau VSOP – Rhum agricole – 42 % Agrumes, fruits secs, épices – rond et équilibré	9
The Duppy Share Aged Rum – Rhum vieux – 40 % Banane, caramel, fruits tropicaux – doux et accessible	9
Ron Roble Extra Añejo 8 Años – Rhum vieux – 40 % Vanille, caramel, fruits secs – rond et gourmand	11
Cargo Cult Navy Strength Rum – Rhum navy strength – 54,5 % Fruits exotiques, épices, caramel – puissant et intense	10
Arcane Extraroma – Rhum – 40 % Miel, vanille, fruits confits – doux et gourmand	9
Ron Zacapa Edición Negra – Rhum – 43 % Cacao, caramel, bois fumé – intense et profond	16

GIN & TONIC

Hendrick's – Gin – 41,4 % Concombre, rose, agrumes – floral et rafraîchissant	9
Monkey 47 – Gin – 47 % Baies sauvages, agrumes, épices – complexe et intense	11
Bombay Sapphire – Gin – 40 % Genévrier, agrumes, coriandre – frais et équilibré	9
Brockmans – Gin – 40 % Fruits rouges, baies, agrumes – rond et gourmand	10
Lind & Lime – Gin – 44 % Citron vert, genièvre, zeste – vif et équilibré	10
An Dulaman Maritime – Gin – 43,2 % Algues, herbes marines, épices – salin et atypique	10

TEQUILA & MEZCAL

Don Julio Reposado – Tequila – 38 % Agrumes, miel, épices douces	13
Don Julio 1942 – Tequila – 38 % Vanille, caramel, chêne grillé – rond, riche et élégant	32
Clase Azul Reposado – Tequila – 40 % Vanille, noisette, bois toasté – soyeux et raffiné	29
Del Maguey – Mezcal – 42 % Fumée, agave rôti, notes minérales – intense et authentique	12





CALVADOS & COGNAC

4cl

Calvados AOC “Le Vieux Presbytère” Pierre Guillotte – Pomme cuite, vanille, épices douces – riche et authentique	10 ans – 6	20 ans – 9
Armagnac Clés des Ducs 21 ans d'âge – 40 % Fruits confits, miel, réglisse – mûr et persistant		10
Cognac Pavlet – Fine Champagne – VSOP 40 % Fleurs blanches, vanille, abricot sec – élégant et harmonieux		10

DIGESTIFS (4cl)

Absinthe verte Larusée	9
Chartreuse Jaune	9
Chartreuse Verte	9
Génépi Héritage Meunier	6
Menthe verte (6cl)	6
Menthe fraîche (6cl)	6
Baileys (6cl)	7
Limoncello (6cl)	6

Softs

Sirop à l'eau Fraise, grenadine, menthe, citron, pêche, cerise, banane, kiwi, rose, orgeat, violette	2,5
Diabolo Sirop au choix et limonade	3
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro - 33cl	4
Orangina - 25cl	4
Limonade Phénix - 25cl	4
Perrier - 33cl	4
La French - 25cl Tonic, Ginger Beer, Agrumes	4
Ice Tea	4
Jus de Fruit Coq Toqué, Bio - 25cl Orange, ananas, pomme, abricot, poire, citron-basilic	4

Boissons chaudes

Expresso	2	Cappuccino	5	Crème	3
Allongé	2	Flat White	5	Thé	4
Double expresso	4	Latte	5	Chocolat chaud	4
Noisette	3				

Eaux

	<u>50cl</u>	<u>1L</u>
Evian	4	6
San Pellegrino	4	6

Tous nos prix sont exprimés en euros, taxes et service compris.

