



Carte

Entrées

Terrine de foie gras au Pommeau et son chutney de mangue	16,50 €
Gambas flambées au pastis sur une pomme Anna	15,50 €
Tartare de saumon aux agrumes et basilic frais	14,50 €
Ravioles de homard sauce Sauternes	15,50 €
Filet de truite fumé « maison » à la crème de cardamome	14,50 €

Plats

Caillou de Gargantua (escalope de veau façon savoyarde)	19,00 €
Filet de bœuf juste poêlé avec son jus court au foie gras	19,00 €
Cassiolette de ris de veau aux champignons sauce Madère	19,00 €
Filet de dorade sauce fenouil & anis	19,00 €
Poisson du moment	18,00 €

Desserts « Maison »

Craquant aux poires sur caramel au beurre salé et sorbet poire	8,50 €
Entre Paris-Brest et fraisier	8,00 €
Coupe pormortaise	8,00 €

Suggestions du jour 14,50 €

Proposées par le Chef au gré du marché et des saisons, elles sont servies **uniquement le midi du mardi au vendredi.**

Entrée - Plat - Dessert

Boissons non comprises



Menu Gourmet 26,50 €

Servi tous les jours sauf le dimanche midi et les jours fériés

Entrées

Filet de truite fumé « maison » à la crème de cardamome
Terrine du chef aux champignons
Salade de chèvre chaud
Tomate mozzarella façon du chef
Petit encornet farci au chorizo et petits légumes risotto à l'encre de sèche



Sorbet au Calvados (supplément 3,00 €)



Plats

Poisson du moment
Petits rougets à la tapenade et sa purée à l'olive noire
Paleron braisé en cuisson lente farci à la duxelle de champignons
avec sa vinaigrette au jus de viande et câpres
Tête de veau sauce ravigote
Caillou de Gargantua (escalope de veau façon Savoyarde)

Desserts

Pâtisseries confectionnées « Maison »

Plateau de fromages de Normandie
Tarte au citron façon du Chef
Crème brûlée aromatisée au Banyuls
Millefeuille façon Mojito
Feuilleté à la banane et son chocolat chaud
Coupe de sorbets

Boissons non comprises



Menu Grand Gourmet 36,50 €

Amuse-bouches « Maison »

Entrées

Ravioles de homard et sauce Sauternes

Tartare de saumon aux agrumes et basilic frais

Gambas flambées au pastis sur une pomme Anna

Terrine de foie gras au Pommeau et son chutney de mangue

Tête de veau sauce ravigote



Sorbet au Calvados (supplément 3,00 €)



Plats

Dos de saumon cuit sur sa peau
avec son chou rouge confit au gingembre et basilic

Filet de dorade sauce fenouil et anis

Filet de bœuf juste poêlé avec son jus court au foie gras

Cassolette de ris de veau aux champignons sauce madère

Tartine de filet d'agneau simplement rôti aux herbes
avec sa fricassée de légumes de saison



Plateau de fromages de Normandie et Dessert



Boissons non comprises



Desserts

Pâtisseries confectionnées « Maison »

Les desserts chauds doivent être commandés en début de repas.

Chauds

Craquant aux poires sur caramel au beurre salé et sorbet poire

Tarte Tatin

Brioche à la bière et poire pochée avec glace vanille

Froids

Sorbet Normand au Calvados

Coupe pormortaise

Tarte au chocolat à la fève de Tonka et sorbet noix de coco

Entre Paris-Brest et fraisier

Vins de dessert, servis au verre

Sauternes | 5 cl | 5,50 €

Coupe de Champagne | 12 cl | 9,50 €

Bordeaux moelleux « Les Arguillets » | 5 cl | 4,50 €

Menu Enfant 13,00 €

Préparé uniquement pour les enfants de moins de 12 ans.

Petite assiette de charcuterie

Steak ou filet de poisson meunière avec frites

Glace surprise



Apéritifs

Cocktails

Port-Mortais Méthode champenoise, liqueur de griottes 12 cl	8,00 €
Sangria « Maison » 8 cl	5,50 €
Marquise Cognac, Cointreau, méthode champenoise) 12 cl	8,00 €
Vigneron Vin rouge frais, crème de mûres 8 cl	5,50 €
Vodka orange Vodka, jus d'orange 12 cl	8,00 €
Amoureux Sherry, Grand Marnier, méthode champenoise 12 cl	8,00 €
Kir normand Cidre, liqueur de griottes 8 cl	5,50 €
Américano « Maison » 10 cl	8,50 €
Punch « Maison » Rhum blanc, jus d'orange, ananas, sucre de canne 12 cl	8,00 €
Cocody Beach Malibu, jus d'orange, grenadine 12 cl	8,00 €

Whiskies

Clan Campbell 4 cl	7,00 €
Chivas Royal 12 ans d'âge 4 cl	11,00 €
Bourbon « Four Roses » 4 cl	9,00 €

Champagne

Coupe de Champagne brut 12 cl	9,50 €
--	--------

Traditionnels

Ricard, Martini ... 4 cl	5,50 €
-----------------------------------	--------

Sans alcool

Kir normand sans alcool Jus de pomme, sirop de cerise 12 cl	5,50 €
Florida Cocktail de jus de fruits 12 cl	5,50 €
Sodas, Limonade 25 cl	4,00 €
Jus de fruits 25 cl	4,00 €



Carte des Vins & Boissons

*Les millésimes des vins proposés peuvent changer en fonction de nos ventes.
Veuillez nous en excuser.*

Beaujolais

	Année	75 cl	Année	37,5 cl
Beaujolais Village	2014	25,00 €	2014	15,00 €
Brouilly	2015	29,00 €		
Saint-Amour	2014	35,00 €	2015	19,00 €

Bordeaux

	Année	75 cl	Année	37,5 cl
Côtes de Bourg Château « Tour de Guiet »	2010	29,00 €	2010	17,00 €
Graves Château « Marges »	2014	35,00 €	2012	19,00 €
Montagne Saint-Émilion Château « Corbin »	2010	39,00 €	2010	22,00 €
Haut Médoc cru bourgeois Château « La Bâtisse »	2011	46,00 €	2010	28,00 €
Margaux Château « Soussans »	2010	50,00 €		

Bourgogne

	Année	75 cl	Année	37,5 cl
Bourgogne Pinot noir « Laforêt » rouge	2015	29,00 €	2015	17,00 €
Bourgogne Chardonnay « Laforêt » blanc	2015	29,00 €	2015	17,00 €
Côte de Beaune Village	2014	39,00 €	2014	19,00 €
Côte de Nuits Village	2013	45,00 €		
Mercurey « Joseph Drouhin » rouge	2013	50,00 €		

Champagne

	75 cl	37,5 cl
Sélection	48,00 €	

Côtes du Rhône

	Année	75 cl	Année	37,5 cl
Sablet Village Domaine « Boissan »	2014	29,00 €	2010	17,00 €
Tavel « Les Lauzeraies »	2016	29,00 €	2016	17,00 €



Côtes mâconnaises

	Année	75 cl	Année	37,5 cl
Mâcon rouge «Loron»	2013	29,00 €		
Mâcon blanc «J. Drouhin»	2015	27,00 €	2015	16,00 €

Provence

	Année	75 cl	Année	37,5 cl
Côtes de Provence rosé Château «Verez»	2016	29,00 €	2016	17,00 €

Sancerre

	Année	75 cl	Année	37,5 cl
Blanc «Domaine de la Villaudière»	2016	38,00 €	2016	21,50 €
Rouge «Domaine de la Villaudière»	2016	38,00 €	2016	21,50 €
Rosé «Domaine de la Villaudière»	2016	38,00 €	2016	21,50 €

Val de Loire

	Année	75 cl	Année	37,5 cl
Saint-Nicolas de Bourgueil rouge	2015	27,00 €	2015	16,00 €
Saumur Champigny rouge	2015	28,00 €	2014	16,50 €
Menetou Salon rouge blanc	2015	29,00 €	2015	17,00 €

Cidre

	75 cl
Cidre bouché brut	12,50 €

Eaux minérales

	100 cl	50 cl
Vittel, San Pellegrino	5,00 €	4,20 €
Badoit	5,00 €	3,70 €

Café, thé & infusions

Café ou café décaféiné	2,65 €
Thé, infusion	3,50 €

Digestifs

	5 cl
Cognac, Calvados, Pippermint, etc.	8,00 €
Eau de vie de poire, framboise ou mirabelle	10,50 €
Calvados ou Armagnac hors d'âge	10,50 €



Menu *Fête des Mères* 49,00 €

Panaché chaud & froid d'amuse-bouches « Maison »

& Apéritif Mimosa

(Grand Marnier, méthode champenoise, jus d'orange)



Bavarois d'asperge

& saumon fumé



Trou normand



Médailon de veau aux pêches rôties
accompagné de ses pommes boulangères



Fromages de Normandie

& leur mesclun



Crème Chiboust
au citron vert & basilic



Café & Mignardises

Boissons non comprises

