

RESTAURANT



NORMANDIE

PIZZAS

Margherita

Tomate, mozzarella

12.50

La Capricieuse

Tomate, mozzarella, jambon, origan

Tomato, mozzarella, ham, oregano

14.50

La Lutine

Tomate, mozzarella, jambon, oeuf, champignons de paris, olives, origan

Tomato, mozzarella, ham, egg, white mushrooms, olives, oregano

15.50

La D-Day

Crème fraîche, mozzarella, merguez, poulet rôti, viande du boucher, olives, origan

Sour cream, mozzarella, spiced sausage, roast chicken, fresh ground beef, olives, oregano

16.50

La Omaha

Tomate, mozzarella, cheddar, bacon, viande du boucher, oignons rouges, cornichons, oignons frits et sauce barbecue

Tomato, mozzarella, cheddar, bacon, fresh ground beef, red onions, pickles, fried onion and barbecue sauce

16.50

La 4 Fromages

Tomate, mozzarella, camembert, chèvre, Pont l'Evêque - supplément bleu (+1€)

Tomato, mozzarella, camembert, goat's cheese, Pont l'Evêque cheese - blue cheese supplement (+1€)

16.50

La Pepperoni

Tomate, mozzarella, salami, pepperoni

Tomato, mozzarella, salami, pepperoni

15.50

La Normande

Crème fraîche, mozzarella, camembert, pomme, œuf, roquette

Sour cream, mozzarella, camembert, apple, egg, arugula

16.50

La Portland

Tomate, mozzarella, thon, oignons rouges, stracciatella, olives

Tomato, mozzarella, tuna, red onions, stracciatella, olives

15.50

La Juno

Tomate, mozzarella, chèvre, jambon serrano, tomate cerise, parmesan, noix, roquette, miel

Tomato, mozzarella, goat's cheese, serrano ham, cherry tomato, parmesan, walnuts, arugula, honey

16.50

La Veggie Pink

Crème de betterave, champignons de paris, pickles de radis, oignons rouges, betterave chioggia, stracciatella

Beet cream, white mushrooms, radish pickles, red onions, chioggia beet, stracciatella

15.50

BURGERS

Le Basiq'

Pain, viande du boucher, salade, tomate, oignons caramélisés, sauce burger maison

Buns, fresh ground beef, salad, tomato, caramelized onions, burger sauce

16.00

L'Original Bacon

Pain, viande du boucher, salade, tomate, cheddar, oignons caramélisés, bacon, sauce burger maison

Buns, fresh ground beef, salad, tomato, cheddar, caramelized onions, bacon, burger sauce

17.50

Le Sword

Pain, poulet pané, double cheddar, salade, tomate, oignons frits, bacon, sauce César

Buns, breaded chicken, double cheddar, salad, tomato, fried onion, bacon, caesar sauce

17.50

Le Viking

Pain, viande du boucher, galette de pomme de terre, salade, tomate, camembert de Normandie, pomme

Buns, fresh ground beef, potato galette, salad, tomato, Normandy camembert, apple

18.00

Le Veggie

Pain, galette de pomme de terre, salade, tomates, oignons caramélisés, purée de betterave, supplément stracciatella (+0,5€)

Buns, potato pancake, salad, tomato, caramelized onions, beet purée, stracciatella supplement (+0.5€)

17.00

Servis avec des frites maison 

Burgers with homemade french fries

SALADES

La César

Salade, tomates, poulet pané, croutons, parmesan, oeuf dur, réduction de vinaigre balsamique, oignons frits

Salad, tomatoes, chicken, croutons, parmesan, egg, balsamic reduction, fried onions

16.00

Poke Bowl Thon, Crevettes ou Poulet pané

Option végétarienne  Vegetarian option 

Riz vinaigré, avocat, tomates cerises, fèves d'édamane, betterave, radis, graines de sésame, vinaigrette sésame soja, cacahuètes, oignons frits

Tuna or shrimp or chicken with vinegared rice, avocado, cherry tomatoes, soybean, beet, radish, sesame seed, sesame soy dressing, peanut, fried onion

16.50

L'Avocado Crevette

Salade, tomates, crevettes, avocat, feta, oignons frits

Salad, tomatoes, shrimp, avocado, feta cheese, fried onions

15.50

Salade Verte

Salade, tomates, oignons frits

Salad, tomatoes, fried onions

4.00

VIANDES

Meat

Escalope de Dinde à la Normande 	18.00
<i>Dinde, pâtes, et sauce forestière</i> <i>Turkey, pasta, sour cream, white mushroom</i>	
Travers de Porc Mariné 	19.50
<i>Frites, légumes et sauce barbecue</i> <i>Marinated spare ribs, french fries, vegetables, barbecue sauce</i>	
Poulet Rôti Fermier	19.00
<i>Pièce de poulet rôti, frites ou gratin dauphinois, et sauce au choix</i> <i>Piece of roasted free-range chicken, with french fries or gratin dauphinois, and sauce of your choice</i>	
Pièce de Boeuf Normand 200G 	21.00
<i>Frites, légumes et sauce au choix</i> <i>Piece of beef from Normandy 200G, with french fries, vegetables and sauce of your choice</i>	

POISSONS

Fish

Pavé de thon snacké	20.50
<i>Thon mi-cuit, légumes du moment, pistaches, vinaigrette soja sésame</i> <i>Seared tuna, vegetables, pistachio, sesame-soy vinaigrette</i>	
Fish and Chips	18.00
<i>Frites, salade et sauce tartare</i> <i>Fish and chips with french fries, salad and tartar sauce</i>	
Filet de Bar 	19.50
<i>Gratin dauphinois avec légumes, et sauce normande</i> <i>Filet of sea bass with gratin dauphinois and vegetables, Normandy sauce</i>	

SUPPLÉMENTS

Extras

Suppléments accompagnements (+4€)

Frites, légumes du moment, gratin dauphinois ou salade verte

Fries, vegetables of the moment, gratin dauphinois or green salad

Suppléments sauces (+1€)

Forestière ou camembert ou barbecue ou normande

Sauces : forest, camembert, barbecue, normande

MOULES



Mussels

La Marinière	16.50
<i>Vin blanc, oignons</i> <i>White wine, onions</i>	
La Normande 	17.00
<i>Vin blanc, crème fraîche, oignons</i> <i>White wine, sour cream, onions</i>	
La Camembert 	17.00
<i>Vin blanc, camembert de Normandie, oignons</i> <i>White wine, camembert, onions</i>	
<i>Avec les moules, les frites maison sont à volonté</i> <i>All you can eat fries with mussels</i>	



PÂTES

Pasta

La Forestière	16.00
<i>Pâtes, poulet, champignons, oignons, sauce forestière</i> <i>Pasta, chicken, white mushroom, onions, forest sauce</i>	
La Carbonara 	16.00
<i>Pâtes, parmesan, oeuf, sauce carbonara maison</i> <i>Pasta, parmesan, egg, homemade carbonara sauce</i>	
La Chorizo	15.00
<i>Pâtes, chorizo, oignons, crème fraîche</i> <i>Pasta, chorizo, onions, sour cream</i>	
L'italienne 	14.50
<i>Pâtes, stracciatella, parmesan, sauce tomate</i> <i>Pasta, stracciatella, parmesan, tomato sauce</i>	



MENU DES PETITS NORMANDS

KIDS MENU 12.00



BOISSON
DRINK

Sirop à l'eau

Water syrup

OU

Jus de fruits

Fruit juice

PLAT
DISH

Pizza La Capricieuse

Tomate, mozzarella, jambon

Tomato, mozzarella, ham

OU

Nuggets

Frites ou gratin dauphinois

Chicken nuggets with french fries or gratin dauphinois

OU

Moules Marinières Frites

Mussels with french fries

OU

Fish and chips Frites

Fish and chips french fries

DESSERT
DESSERT

Boule de glace

Scoop of ice cream

OU

Crêpe

french pancake

DESSERTS MAISON

Homemade desserts

Crumble aux Pommes

Pommes caramélisées, glace au yaourt, tuile carambar

Caramelized apple, yogurt ice cream, caramel candy

8.50

Fondant au Chocolat

Glace vanille

Chocolate cake with vanilla ice cream

9.00

Riz au Lait

Riz au lait, vanille, noix de pécan caramélisées,

pop corn

Rice pudding, vanilla, caramelized pecans, popcorn

8.00

Café ou thé Gourmand

Assortissements de petits desserts du moment

Coffee or tea with dessert selection

10.00

GLACES

Ice cream

1 boule au choix

1 Scoop of ice cream

2.70

2 boules au choix

2 Scoops of ice cream

5.20

3 boules au choix

3 Scoops of ice cream

7.10

Supplément chantilly maison

Homemade whipped cream

1.00

Parfums: vanille, chocolat, café, fraise, yaourt, caramel
beurre salé, citron, pomme, passion, coco, spéculoos

Flavors: vanilla, chocolate, coffee, strawberry, yogurt, salted
butter caramel, lemon, apple, passion, coconut, speculoos

DESSERTS GLACÉS

Ice cream desserts

Banana Split

Banane, glace boule vanille, fraise, chocolat, chantilly,
sauce chocolat

Banana, vanilla, strawberry and chocolate ice cream, whipped
cream, chocolate sauce

9.50

Sundae Caramel

Glace vanille, glace et coulis au caramel, caramel
beurre salé, cacahuètes, chantilly

Vanilla ice cream, caramel ice cream, salted butter caramel
sauce, peanuts, whipped cream

8.50

Dame Blanche

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly

Scoops of vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

8.20

Liegeois au choix

Boules de glace chocolat ou caramel ou café, coulis,
chantilly

Scoops of chocolate or caramel or coffee ice cream, whipped
cream

8.20

Coupe Normande

Boules de glace pomme verte, calvados

Scoops of apple ice cream, calvados

8.00

CRÊPES MAISON

French pancakes

Sucre

Sugar

3.50

Beurre Sucre

Sugar and butter

4.00

Nutella ou Caramel beurre salé ou Confiture

Salted caramel butter or Nutella or Jam of your choice

4.50

Banane Nutella Coco

5.50

BOISSONS

SODAS

Coca Cola/Zéro/Cherry 33cl	3.90
Fanta orange 25cl	3.90
Fuzetea 25cl	3.90
Orangina 25cl	3.90
Sprite 25cl	3.90
Schweppes 25cl	3.90
<i>Tonic / agrumes</i>	
Perrier 33cl	3.90
Limonade 33cl	3.70
Diabolo 33cl	3.90
Sirop à l'eau 25cl	2.90
<i>Fraise, menthe, grenadine, pêche, citron, thé glacé, violette, kiwi, orgeat</i>	
<i>Water with syrup : strawberry, mint, grenadine, peach, lemon, iced tea, violet, kiwi, orgeat</i>	
Jus de fruits 25cl	3.80
<i>Orange, ananas, pomme, tomate, abricot, cranberry</i>	
<i>Fruit juices : orange, pineapple, apple, tomato, apricot, cranberry</i>	
Jus d'orange pressé ♥	4.50
<i>Fresh orange juice</i>	

EAUX

Water

	50cl	1L
Vittel	3.40	6.00
San pelegriano	3.40	6.00

CIDRES

Cider

Verre de cidre <i>glass of cider</i> 🍷	3.90
Bouteille de cidre brut <i>cider bottle</i>	14.00

DIGESTIFS

After-dinner drink

Get 27 ou 31	5.90
Menthe pastille	5.90
Baileys	5.90
Diplomatico	7.90
Cognac Henessy	7.90
Calvados	5.50
Calvados hors d'âge	6.90
Trou Normand 🍷	6.90
<i>Glace pomme, calvados / apple ice cream, calavodos</i>	

COCKTAILS & TAPAS

DEMANDEZ ET DÉCOUVREZ LA
CARTE DES COCKTAILS & TAPAS
MAISON

*Ask for and discover the homemade
cocktail and tapas menu*



BIÈRES PRESSION

Draft beer

	25 CL	50 CL
Loburg blonde	3.90	7.80
Leffe blonde	4.30	8.60
Triple karmeliet	4.50	9.00
Pression du moment ♥	4.20	8.40
Picon bière	4.10	8.20
Panaché	3.40	6.80
Monaco	3.60	7.20

BIÈRES BOUTEILLES

Bottled beers

	33CL
Goudale IPA (7.2°)	5.50
Desperados (5.9°)	4.70
Chouffe blonde (8°) ♥	5.50
Kasteel rouge (8°)	5.50
Thorgoule blonde Normande (5°) 🍷 🍷	5.50
Jupiler sans alcool (0°)	3.80

APÉRITIFS

Ricard 2cl	3.50
Kir <i>Crème de mûre, cassis ou pêche</i>	4.30
Kir Normand 🍷	4.30
Kir Royal	9.00
Americano	7.50
Martini <i>Rouge / blanc</i>	4.00
Ti Punch	7.00
Rhum, Vodka, Tequila, Gin, Whisky	7.00
<i>Accompagnés de leur soft / with its soft</i>	
Coupe de Champagne	9.00

CARTE DES VINS

WINE LIST

BLANCS White wine



12 cl



50cl



75cl

Languedoc Vignerons De Fontes IGP OC *floral wine*

Robe jaune pâle, nez puissant. Bouche vive avec de la fraîcheur

4.20

16

.

Côtes de Gascogne UBY BIO N°24 IGP *semi dry wine*

Robe jaune paille, bouche veloutée et onctueuse. Nez sur le fruit de la passion

4.70

17.50

27

Chardonnay Cour des dames Pays d'OC IGP *dry wine*

Robe dorée claire. Vin aux arômes fruités de pomme, abricot, fleurs blanches, noisette

4.50

16.50

25

Sancerre Blanc Domaine Eric Louis AOP *dry wine*

Nez ouvert sur des notes de fruits d'agrumes et exotiques. Aromes expressifs et fins

6.40

24.50

38

ROSÉS

Rosé wine

Languedoc Vignerons De Fontes IGP OC *floral wine*

Robe rose clair, attaque fraîche fruitée et souple

4.20

16

.

Var L'Après Plage IGP Var *dry wine*

Robe pâle à la nuance chair, nez de pêche blanche. Bouche bien équilibrée

4.50

16.50

25

Sable De Camargue Domaine Le Pive Gris IGP *floral wine*

Arômes de fruit exotique ananas, banane et pêche blanche. Vin frais et léger

4.70

17.50

27

Côtes de Provence Minuty *dry wine*

Robe rose pâle aux reflets saumonés. Nez floral avec une bouche complexe aux notes de fleurs blanches

6.40

24.50

38

ROUGES

Red wine

Languedoc Vignerons De Fontes IGP OC

Robe rouge soutenue, nez de framboise et cerise. Attaque souple

4.20

16

.

Côtes du Rhône Les Caprices d'Antoine AOP *complex spicy*

Nez de fruits rouges et d'épices. En bouche tanins fins avec une persistance aromatique

4.50

16.50

25

Côtes de Bordeaux Blaye L'Ironda AOP *complex balanced tanins linger*

Robe rouge rubis, nez au parfum de cassis. Bouche harmonieuse avec des tanins soyeux. Cépage Gamay

4.70

17.50

27

Crozes Hermitage Les Entrecoeurs *complex spicy*

Robe pourpre, nez intense et complexe. Tanins ronds et souples. Vin de la vallée Du Rhône cépage à dominance de Syrah Roussanne

6.60

24.50

39

CHAMPAGNES

Champagne Grand Cru Eclat De Craie Roland Champion

9

49

Champagne Veuve Clicquot

.

69