

CARTE DU JOHN STEELE



ENTRÉE

*Huitres N°3 de Vaast la Hougue au vinaigre d'échalotes	
Par 6 : 9,50€ Par 9 : 14,30€ Par 12 : 19€	
*Blinis de saumon	13,00€
Fumé Bömlo au bois de hêtre, crème de wakame et ses pickles (origine Norvège Bergen, labellisé « Friend of sea ») / <i>Smoked Salmon blinis, wakame cream and pickles</i>	
*Pâté de nos campagnes	12,00€
Confectionné par nos soins / <i>Homemade paté</i>	
*Terrine de lieu noir	12.50€
Crème d'agrumes / <i>Coalfish terrine with citrus cream</i>	
*Assiette anglaise	18,50€
Pâté de nos campagnes, jambon fumé du Bocage, andouille de Vire, Camembert, livarot, salade verte, pain toasté et beurre d'Isigny / <i>Homemade paté, smoked ham, andouille de Vire, camembert and Livarot cheese, green salad, toast and butter</i>	

PLAT

*Assiette anglaise	18,50€
Pâté de nos campagnes, jambon fumé du Bocage, andouille de vire, camembert, livarot, salade verte, pain toasté et beurre d'Isigny / <i>Homemade paté, smoked ham, andouille de Vire, camembert and Livarot cheese, green salad, toast and butter</i>	
*Agneau cuit 8h00	24,90€
Purée de carotte/passion, carotte fane, servis avec son jus corsé. <i>Lamb cook 8h, carotte and passion mash, carotte, juice</i>	
*Filet de bar	21,50€
Ecrasé de pomme de terre et ses pois gourmands <i>Bass filet, mash potatoes and snow peas</i>	
*Filet de bœuf	28,50€
Pomme paille à la graisse de bœuf, jus de bœuf et salade verte <i>Beaf Filet, Potatos fries, gravy juice and salad</i>	
*Pavé de thon grillé	22,00€
Vierge, asperge blanche snacké et polenta <i>Grilled tuna steak, asparagus, and polenta</i>	
*Andouillette de Vire 5A	18,40€
Pomme paille, salade verte, sauce camembert <i>Andouillette, Potatos fries, salad, camembert sauce</i>	



FROMAGE

*Assiette de 3 fromages (au choix) Normand	6,40€
Livarot, Camembert, pont l'Evêque ou Mimolette	
*Camembert	6,90€
Mariné par nos soins au Calvados, gelée de cidre / <i>homemade marined in calvados</i>	

DESSERT

*Snix	9,90€
Sablé amande, ganache montée chocolat Jivara lacté et caramel cacahuète, tablette chocolat	
<i>Almond biscuit, chocolate cream, peanut caramel, chocolate bar</i>	
*Paris Brest	9,50€
Choux, mousseline de praliné et noisette torréfié	
<i>Puffs with praline cream and nuts</i>	
*1000 feuilles en Arlette	10,90€
Feuilletage vanillé, crème pâtissière et diplomate	
<i>Puff pastry with vanilla, vanilla cream</i>	
*Tatin du John Steele	9,80€
Feuille à feuille de pommes rôties caramélisées et sa crème façon chantilly au beurre d'Issigny / <i>Caramelised apple with chantilly butter from Issigny</i>	

MENU ENFANT

9,50€

(Jusque 12 ans / until 12 years)

***Filet de poulet**

Pomme paille et salade verte / *Chicken, potatoes stick and green salad*

OU

***Poisson du jour**

Ecrasé de pomme de terre, pois gourmand / *Fish of the day, mash potatoes and snow peas*

***Mousse chocolat**

Chocolate mousse

OU

***Glace « enfant »**

Child Ice cream