

# CARTE DU JOHN STEELE



## ENTRÉE

<b>*Huitres N°3 de Vaast la Hougue au vinaigre d'échalotes</b>	
Par 6 : 9,50€ Par 9 : 14,30€ Par 12 : 19€	
<b>*Blinis de saumon</b> .....	<b>13,00€</b>
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>	
<b>*Melon en deux textures</b> .....	<b>11,90€</b>
Grillés et marinés, accompagné de son jambon du Bocage <i>Melon in two textures (grilled and marinated) with ham</i>	
<b>*Burrata</b> .....	<b>13.60€</b>
Mixe de tomates à l'anciennes, pesto maison <i>Burrata cheese with tomatoes and pesto</i>	
<b>*Assiette anglaise</b> .....	<b>18,50€</b>
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

<b>*Assiette anglaise</b> .....	<b>18,50€</b>
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>	
<b>*Agneau cuit 8h00</b> .....	<b>24,90€</b>
Caviar d'aubergine, légumes du soleil, servis avec son jus corsé. <i>Lamb cook 8h, eggplant caviar, vegetable, juice</i>	
<b>*Filet de bar</b> .....	<b>21,50€</b>
Ecrasé de pomme de terre et ses pois gourmands <i>Bass filet, mash potatoes and snow peas</i>	
<b>*Filet de bœuf</b> .....	<b>28,50€</b>
Pomme paille à la graisse de bœuf, jus de bœuf et salade verte <i>Beaf Filet, Potatos fries, gravy juice and salad</i>	
<b>*Pavé de thon grillé</b> .....	<b>22,00€</b>
Vierge, asperge blanche snacké et polenta <i>Grilled tuna steak, asparagus, and polenta</i>	
<b>*Andouillette de Vire 5A</b> .....	<b>18,40€</b>
Pomme paille, salade verte, sauce camembert <i>Andouillette, Potatos fries, salad, camembert sauce</i>	



## FROMAGE

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

## DESSERT

<b>*Snix</b> .....	<b>9,90€</b>
Sablé amande, ganache montée chocolat Jivara lacté et caramel cacahuète, tablette chocolat	
<i>Almond biscuit, chocolate cream, peanut caramel, chocolate bar</i>	
<b>*Paris Brest</b> .....	<b>9,50€</b>
Choux, mousseline de praliné et noisette torréfié	
<i>Puffs with praline cream and nuts</i>	
<b>*1000 feuilles en Arlette</b> .....	<b>10,90€</b>
Feuilletage vanillé, crème pâtissière et diplomate	
<i>Puff pastry with vanilla, vanilla cream</i>	
<b>*Trifle de fraises revisité</b> .....	<b>10,90€</b>
Gaspacho de fraises, biscuit joconde, crème diplomate	
<i>Strawberries gaspacho, joconde biscuit and diplomate vanilla cream</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*