

CARTE DU JOHN STEELE



ENTRÉES

*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>	
*Melon en deux textures	11,90€
Grillés et marinés, accompagné de son jambon du Bocage <i>Melon in two textures (grilled and marinated) with ham</i>	
*Burrata	13.60€
Mixe de tomates à l'anciennes, pesto maison <i>Burrata cheese with tomatoes and pesto</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>	
*Gaspacho de tomates	10,90€
Sorbet de tomates maison et croutons au sésames <i>Gaspacho of tomato with homemade sorbet, sesame crouton</i>	

PLATS

*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	25,90€
Caviar d'aubergine et sa crème de pois chiche, légumes du soleil, jus corsé. <i>Lamb cook 8h, eggplant caviar and chick peas cream, vegetable, juice</i>	
*Filet de bar	22,50€
Ecrasé de pomme de terre et ses pois gourmands <i>Bass filet, mash potatoes and snow peas</i>	
*Filet de bœuf	29,00€
Feuille à feuille de pomme de terre croustillante, compotée d'oignons, câprons, jus corsé <i>Beaf Filet, crispy potatoes gratin, capers, gravy juice</i>	
*Pavé de thon grillé	22,90€
Vierge, crème de brocolis, brocolis au beurre noisette et polenta <i>Grilled tuna steak, vierge sauce, brocolis cream and sauté, polenta</i>	
*Andouillette de Vire 5A	18,40€
Pomme paille, salade verte, sauce camembert <i>Andouillette, Potatos fries, salad, camembert sauce</i>	



FROMAGES

*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>	

DESSERTS

*Baba au Rhum vanillé	12,00€
Mirepoix de fruits exotiques, jus d'agrumes <i>Vanilla Rhum baba, exotiques fruits and juice of citrus fruits</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>	
*Trifle de fraises revisité	10,90€
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