

AUBERGE LE JOHN STEELE



CARTE RESTAURANT





ENTRÉES

Huitres N°3 de Vaast la Hougue au vinaigre d'échalotes / *Oyster

Par 6 : 10,50€ Par 9 : 15,30€ Par 12 : 20€

	<i>Petite</i>	<i>Grande</i>
*Salade Normande du chef	14.00€	21,00€

Poulet, pommes façon tatin, croustilles coulant de camembert,
chips du jambon du bocage

Salad, Chicken, apple, fried camembert cheese, bocage ham chips

*Foie gras maison	16,00€
--------------------------------	---------------

Mi cuit, chutney pomme calvados et brioche

Apple and calvados compote and brioche

*Tataki de thon au sésame	14.90€
--	---------------

Salade et Pickles

Tuna tataki with sesame, green salad and pickles

*Assiette anglaise (Charcuterie de la Trappe).....	20,00€
---	---------------

Pâté de nos campagnes maison, jambon fumé, andouille, Jambon blanc,
Camembert, Livarot, salade verte, pain toasté et beurre d'Isigny

*Homemade paté, smoked and white ham, andouille, Camembert and Livarot
cheese, green salad, toast and butter*





PLATS

- *Agneau cuit 8h00 27,60€**
Pomme de terre Hasselback, purée de carotte et fruit de la passion, jus corsé
Lamb cook 8h, potatoes, carot and passion fruit, gravy juice
- *Cabillaud rôti..... 25,60€**
Crème d'ail noir et blanc, pois gourmand, pommes de terre émulsionnées
Roasted cod fish, white/ black garlic cream, snow peas, emulsion potatoes
- *Filet de bœuf 31,10€**
Feuille à feuille de pommes de terre croustillantes, compotée d'oignons, Câprons, jus corsé
Beaf Filet, crispy potatoes gratin, capers, gravy juice
- *Lieu jaune 24,60€**
Cassoulet de pois chiche, purée de houmous, sauce chorizo
Pollock fish, Check peas and houmous, chorizo sauce
- *Gambas rôtie 26,90€**
Marinée façon tataki, cannelloni de courgettes, farce de guacamole, sauce vierge et sa bisque
Roasted prawns , Tataki-style marinated, zucchini cannelloni, guacamole filling, virgin sauce and fish juice

*Les plats commandés en direct necessitent entre 20 / 30 minutes de preparation en fonction de l'affluence.
Dishes ordered made to order require between 20 / 30 minutes of preparation depending on how busy it is.*



Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur simple demande

FROMAGES

***Assiette de 3 fromages Normand** **6,40€**

Livarot, Camembert, Pont l'Evêque

***Camembert** **6,90€**

Mariné par nos soins au Calvados, gelée de cidre

Homemade marined in calvados



DESSERTS

***Café/thé gourmand** **12,00€**

Paris Brest, fraisier, tout chocolat

Praline puffs, strawberry cake, chocolate dessert

***Paris Brest** **9,90€**

Choux, mousseline de praliné et noisettes torréfiées

Puffs with praline cream and nuts

***Le tout chocolat** **10.00 €**

Croustillant praliné, crémeux et mousse chocolat

Chocolate dessert, Crispy praline, chocolat mouss and cream

***Fraisier déstructuré** **11.00€**

Gaspacho de fraises, biscuit joconde, crème diplomate

Strawberry cake, gaspacho, joconde biscuit and diplomate vanilla cream

***Tarte normande revisitée** **9,90€**

Feuilles à feuilles croustillant, pommes flambées au calvados et sa glace,

Émulsion vanille

Crispy tart, apples flamed with calvados and ice cream, vanilla foam

Nous vous recommandons de choisir votre dessert en début de repas

We recommend choosing your dessert at the start of the meal



MENU ENFANT

(Jusque 8 ans / until 8 years)



9,50€

***Filet de poulet**

Pommes paille et salade verte / *Chicken potatoes fries and green salad*
OU

***Poisson du jour**

Purée de houmous, pommes de terre émulsionnées /
Fish of the day , chickpeas cream and potatoes emulsion

***Emulsion vanille, fraises fraîches**

Vanilla emulsion, fresh strawberry

OU

***Glace**

Ice cream

Nous vous rappelons que toute personne, de plus de 5 ans, assise à table est tenue de commander une entrée ou un plat (frites ou assiette de fromage n'est pas considéré comme une entrée)

Dans le cas contraire, un forfait de 10€ sera appliqué.

Merci de votre compréhension

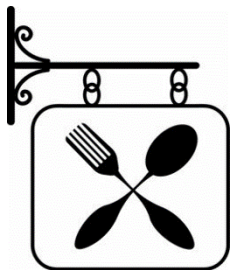
We remind you that anyone over 5 years old sitting at the table is required to order a starter or a main dish (fries or a cheese plate are not considered a starter).

Otherwise, a fee of 10€ will be charged.

Thank you for your understanding



Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur simple demande



MENU DECOUVERTE

LE JOHN STEELE

40€

ENTREE/PLAT/DESSERT

***Assiette de charcuterie de la Trappe**

Andouille, jambon blanc, jambon cru

Raw and cook Ham, andouille

OU

***Tataki de thon au sésame**

Salade et pickles

Tuna tataki with sesame, green salad and pickles

***Agneau cuit 8h00**

Pomme de terre Hasselback, purée de carotte et fruit de la passion, jus corsé

Lamb cook 8h, potatoes, carot and passion fruit, gravy juice

OU

***Poisson du moment**

Fish of the moment

***Paris Brest**

Choux, mousseline de praliné et noisettes torréfiées

Puffs with praline cream and nuts

OU

*** Tarte normande revisitée**

Feuilles à feuilles croustillant, pommes flambées au calvados et sa glace,

Émulsion vanille

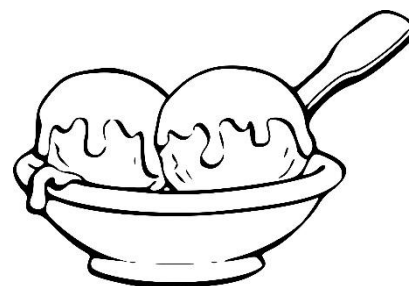
Crispy tart, apples flamed with calvados and ice cream, vanilla foam



CARTE DES GLACES

(3€/BOULE/SCOOP)

- VANILLE / Vanilla
- FRAISE / Strawberry
- EXPRESSO / Coffee
- RHUM RAISIN / Rum grape
- PISTACHE / Pistachio
- CHOCOLAT / Chocolate
- MENTHE CHOCOLAT / Chocolate mint



CARTE DES SORBETS

- PASSION MANGUE / Mango passion fruit
- CITRON VERT / Lime
- CASSIS / Blackcurrant
- CITRON / Lemon
- MANDARINE / Tangerine
- POIRE / Pear
- POMME VERTE / Green Apple

Supplément chantilly maison (mascarpone et crème montée 35%) – 1.50€