

Menu



Plat unique – *Single dish* : 20€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert – *Starter/Main Course or Main Course/Desert* :
23€

Entrée/Plat/Dessert – *Starter/Main Course/Desert* : 26€

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) – *Children's Menu (until 12 years old)*

Plat unique – *Single dish* : 10€

Entrée/plat ou Plat/Dessert – *Starter/Main course or Main course/desert* :
12€

Entrée/Plat/Dessert – *Starter/Main Course/Desert* : 14€

Plat Enfant / *Children Main course*

Filet de Poulet – *Chicken Fillet*

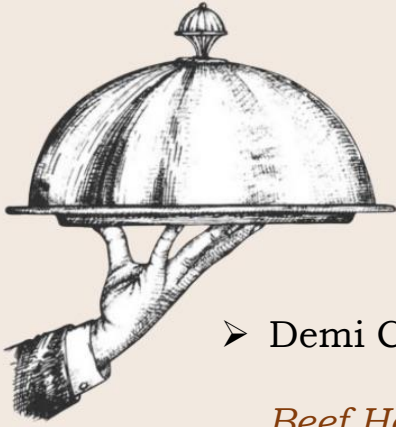
Steak Haché – *Ground Beef Steak*

Poisson du Jour – *Fish of the Day*

Les entrées et les desserts peuvent être choisis parmi ceux proposés sur le menu – *The starters and the deserts may be chosen amongst those written on the menu.*



Entrées / Starters



- Terrine de Poissons à la truite fumée
Fish terrine with smoked trout
- Demi Carpaccio de Bœuf, Oignons Frits, Fromage ce Chèvre et Huile d'Olive
Beef Half-Carpaccio, Fried Onions, Goat Cheese and Olive Oil
- Assiette de Crudités (selon le marché du jour)
Assorted Raw Vegetables
- Profiteroles de Betterave, Fromage Frais et Fines Herbes
Beetroot Profiterole, Cottage Cheese with Herbs
- Salade de Lardons, Gésiers et Chèvre Chaud
Gizzards and Bacon Salad with Warm Goat Cheese
- Cassolette de moules et crevettes gratinée sauce curry
Shrimp and Mussel Gratin with Curry Sauce



Plats/Main Course



- Pavé de Rumsteak Sauce au Choix
Rumsteak with Sauce of your Choice
- Steak Végétarien (Pois Chiche/Lentille/Carotte et Courgette)
Vegetarian Steak (Chickpeas/Lentils/Carrots/Garlic/Onion and Cumin)
- Filet de Poisson du jour à l'ardoise
Fish Fillet of the Day
- Cuisse de Canette Sauce au choix
Duck Leg with Sauce of your choice
- Jambon Grillé Sauce au choix
Grilled Ham with Sauce of your choice
- Burger Maison : Steak Haché/Salade/Tomate/Chutney d'Oignons
Homemade Burger : Steak/Salad/Tomatoes and Chutney
- Salade Normande : Andouillette/Pomme de Terre/Tomate/Salade et Pommes
Confités
Normandy Salad : Andouillette/Salad/Potatoes/Tomatoes and Confit Apples
- Saucisse Grillée : Ecrasé de Pomme de Terre et Chutney
Grilled Sausage : Smashed Potatoes and Chutney

Sauce au Choix/Meat Sauce

Poivre - *Pepper Sauce*

Normande - *Normandy Sauce*

Cidre - *Cider Sauce*





Desserts



- Riz au Lait et Caramel au Beurre Salé
Rice Pudding with Salted Butter Caramel
- Mousse au Chocolat
Chocolate mousse
- Croustillant de Rhubarbe
Crunchy Rhubarb
- Assiette de Fromage (Chèvre/Camembert et Pont-l'Évêque)
Cheese Plate (Goat's Cheese/Camembert and Pont-l'Évêque)
- Dame du Moulin (Glace Vanille et Pommes Confites avec coulis Chocolat et Caramel)
Mill's Lady (Candied Apple/ Vanilla Ice Cream and Chocolate and Caramel)
- Glace 2 Boules au choix
(Vanille/Chocolat/Fraise/Cassis/Citron)
*Ice Cream 2 scoops of your choice
(Vanilla/Chocolate/Strawberry/Blackcurrant/Lemon)*

