



À PARTAGER OU PAS !

Planche mixte assortiments de fromages 🇫🇷 & de charcuteries	22€
Terrine Brasserie Maison 🇫🇷 campagne au piment d'Espelette	7€
Calamars en persillade	12€
Poulet 🇫🇷 croustillant aux épices Cajun	11€

PLATS À SAVOURER

Onglet de bœuf 180 g. émincé, oignons confits	27€
Burger Brasserie Maison steak haché de bœuf 🇫🇷 150 g., Cheddar, lard, oignons, batavia	22€
Tartare de bœuf Limousin 🇫🇷 150 g.	22€
Demi-poulet 🇫🇷 rôti au thym et son jus	22€
Salade Brasserie Maison poulet 🇫🇷 croustillant aux épices Cajun, batavia, œuf dur et Grana Padano	20€
📍 Poêlée de Saint-jacques, fondue de poireaux	27€
Saumon à la plancha, huile vierge	24€
Dos de cabillaud 🇫🇷 à la plancha, citron rôti et romarin	26€
📍 Travers de cochon 🇫🇷 confit, au cidre de Normandie	26€
📍 Boudin noir à la farine d'orge, confit d'oignons au vinaigre de cidre	18€
Coquillettes au jambon truffé	17€
Omelette au choix (ciboulette / champignons de Paris / fromage / jambon truffé)	16€

ENTRÉES DE SAISON

Saumon gravlax, poireaux rôtis, mimosa	12€
📍 Soupe de pain grillé comme autrefois, croustillant de fromage de la ferme Dumesnil	8€
Lentilles vertes du Puy et jambon truffé	10€
Œufs de poule, mayonnaise aux fines herbes	7€
Betterave, zestes de citron, crème aux herbes fraîches et magret de canard fumé	9€

📍 PLAT RÉGIONAL



Derrière les fourneaux...

Fabrice enfile sa veste
de cuisine avec un seul
objectif, le partage.
Sa cuisine associe
tradition et innovation
privilégiant des produits
locaux et de qualité.



*Un accompagnement
au choix pour votre plat**

**Frites, écrasé de pommes de terre,
lentilles vertes du pays,
coquillettes à la crème,
légumes de saison rôtis, salade verte**

Accompagnement supplémentaire : +4€

*Hors Salade Brasserie Maison
et Assiettes Renversantes.

FORMULE DÉJEUNER*

Entrée/Plat
OU
Plat/Dessert

20€

**Sur l'ardoise.*
Boisson non-comprise.
Valable uniquement le midi
du lundi au vendredi.

MENU ENFANT 14€

Avec boisson, servi jusqu'à 12 ans (Sirop à l'eau ou Diabolo ou soft ou Jus de fruit)

PLAT AU CHOIX : Steak haché de bœuf 🇫🇷 150 g. **ou** filet de poulet croustillant
ou escalope de saumon à la plancha **ou** coquillettes à la crème

Accompagnement au choix : Frites **ou** écrasé de pommes de terre
ou légumes de saison rôtis

DESSERT AU CHOIX : Demi-profiterole de Fred **ou** part de tarte amandine
aux pommes **ou** carpaccio d'ananas au citron vert, coulis de fruits exotiques

Découvrez

L'assiette RENVERSANTE



Produits régionaux

Jean-Marc Malo : Pommes de terre

Le P'ti Port : Poissons

Maison Grosdoit : Fromages / Viande

La ferme Dumesnil : Fromages de Normandie

Une assiette gourmande qui bouscule les codes

Découvrez les légumes autrement, dans nos créations gourmandes préparées à partir de produits de saison.

Et si on inversait les proportions ? L'assiette renversante, c'est un plaisir gourmet réinventé !

Des plats savoureux et étonnants où les légumes de saison sont savamment travaillés.

Si vous le souhaitez, une viande ou un poisson peut accompagner votre plat.

*Laissez les légumes
vous surprendre !*

- | | | |
|--|---|------------|
|  | Poke Bowl Brasserie Maison | 16€ |
| | + Accompagnement Jambon truffé | +5€ |
|  | Tourte forestière au Tendre Rouennais | 17€ |
| | + Accompagnement Magret de canard fumé | +6€ |
|  | Chou-fleur gratiné, crème aux champignons de Paris | 16€ |
| | + Accompagnement Œufs au plat | +5€ |
|  | Coquillettes aux légumes de saison rôtis | 16€ |
| | + Accompagnement Saumon à la plancha | +6€ |



*Nos vins 0°,
pour aller plus loin...*

 15 cl 7€  75 cl 31€

BLANC
Maison Chavin - Chardonnay 0°
2024

ou **ROUGE**
Maison Chavin - Syrah 0°
2024

Découvrez le livre de recettes élaboré par nos chefs



Dans ce recueil, nos chefs ont donné aux légumes une signature différente, autre qu'une simple garniture. Des recettes simples et généreuses où les légumes de saison sont magnifiés.

En vente dans votre restaurant

NOTES GOURMANDES

- | | |
|---|-----|
| Les profiteroles de Fred | 12€ |
| Tarte amandine aux pommes | 10€ |
|  Dôme de pomme caramélisée, pain d'épices, glace miel-noisette | 10€ |
| Café ou Thé gourmand | 12€ |
| Baba au rhum | 10€ |
| Carpaccio d'ananas au citron vert, coulis de fruits exotiques | 9€ |



Pour toute prestation servie en chambre, supplément forfaitaire de 8€. Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande. Tous nos prix sont en euros, TTC et service compris. La liste des allergènes est disponible sur demande.  Plat végétarien.  Origine France.  Pêche Durable. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.