

NOTRE CARTE

Entrées

L'assiette fraîcheur, duo de légumes et sorbets (végan)	10,00€
Stracciatella de buratta, tomate ancienne & sorbet basilic (végétarien)	11,00€
L'œuf cocotte Normand au Neufchâtel, Lard fumé et sa « mouillette »	11,00€
La poêlée d'escargots de bourgogne épinards frais, pignons de pin & crème de persil	13,00€
Le Foie Gras de Canard mi cuit aux Figues, chutney, pain d'épices aux baies de goji	17,50€
La salade de homard, mangue & avocats	19,00€

Plats

La chakchouka, aubergines oignons, poivrons, tomates, épices douces & œuf	14,00€
La bavette de bœuf, beurre échalotte et chips maison	17,00€
La quenelle de brochet, sauce Nantua	19,00€
Le steak de thon sauce chien (épicée) et purée maison	22,00€
L'échine de porc confite, revue par nos cousins Québécois et chips maison	22,00€
Le rôti de lotte et lard normand, jus de veau corsé et purée maison	29,00€
Le filet de Bœuf Normand, sauce Béarnaise ou sauce poivre, chips maison	32,00€

Desserts

Le Plateau de Fromages	12,00€
La Crème brûlée à la bergamote	8,00€
La soupe de fraises & rhubarbe, chantilly au basilic, sablé d'Harcourt	9,00€
Le baba au calvados	10,00€
La poire dans la tarte, glace caramel beurre salé (15 min d'attente)	11,00€
Le Harcourtois coque chocolat, ganache chocolat noir, cœur praliné	11,00€
Le sablé d'Harcourt aux figues rôties & miel	11,00€
Les profiteroles choux maison, glace vanille, chocolat chaud, crème fouettée	11,00€

Coupes Glacés (glaces artisanales de la ferme du Bois Louvet)

La dame blanche / Le café Liégeois / le chocolat liégeois	9,50€
La coupe 1 Boule	3,20€
La coupe 2 Boules	6,00€
La coupe 3 boules	8,00€
Le colonel, sorbet citron et vodka	10,00€
L'after eight, glace menthe chocolat et get 27	10,00€
La coupe normande, sorbet pomme, calvados	10,00€
La coupe irish coffee, glace café, expresso et whisky	10,00€

PARFUMS DE GLACES & SORBETS ARTISANAUX DE LA FERME DU BOIS LOUVET

Vanille, Café, Chocolat, Pistache, Caramel au beurre salé, menthe chocolat, Noisette, Miel
Citron, Pomme, Mangue, Fraise, Framboise,

FORMULE ENFANT (jusqu'à 10ans) 13,00€

Boisson au choix entre : sirop à l'eau, diabolo, jus de pomme ou Ice Tea

La steak haché VBF, Chips maison

ou

La chakchouka de légumes du soleil & oeuf

Coupe 2 boules ou soupe de fraise

LE COMPTOIR DE L'ARBORETUM

Formule du Marché

(Uniquement le midi sauf le dimanche & jours fériés)

Entrée/plat ou plat/dessert 18,00€

Entrée/plat/dessert 22,00€

Les entrées

La petite straciatella de burrata, tomate ancienne, sorbet basilic (végétarien)

Ou L'assiette fraîcheur, duo de légumes et sorbets (végan)

Les plats

La chakchouka, aubergines, oignons, poivrons, tomates, épices douces & œuf

Ou La bavette de bœuf, beurre échalotte et chips maison

Les desserts

La coupe 2 boules

Ou La crème brûlée à la bergamote

Formule du Comptoir

(Servi tous les jours)

Entrée/plat/dessert 33,00€

Les entrées

L'œuf cocotte Normand au Neufchâtel & Lard fumé, et sa « mouillette »

Ou Straciatella de burrata, tomate ancienne & sorbet basilic (végétarien)

Ou La poêlée d'escargots de bourgogne épinards frais, pignons de pin & crème de persil

Les plats

L'échine de porc confite, revue par nos cousins Québécois et chips maison

Ou Le steak de thon sauce chien (épicée) et purée maison

Ou La quenelle de brochet, sauce Nantua

Les desserts

La soupe de fraise, chantilly au basilic, sablé d'Harcourt

Ou le baba au calvados

Ou crème brûlée bergamote

Ou dame blanche / café liégeois / chocolat liégeois

Formule gourmande

(Servi tous les jours)

Entrée / plat / dessert 55,00€

Les entrées

Le Foie Gras du Canard mi cuit aux Figues, chutney, pain d'épices aux baies de goji

Ou La salade de homard, mangue & avocats

Les Plats

Le filet de Bœuf Normand, sauce Béarnaise ou sauce poivre, chips maison

Ou Le rôti de lotte et lard normand, jus de veau corsé et purée maison

Les desserts

Au choix parmi tous nos desserts et coupes de glace