

À Partager

To Share

L'Assiette de Charcuterie et Fromage

Jambon truffé, chorizo Ibérique, jambon Cebo de Iberico et sélection de fromages du moment
Charcuterie & Cheese Platter, Truffled ham, Iberian chorizo, Cebo Ibérico ham and a selection of seasonal cheese

22€

L'Assiette de Saumon fumé

La Saumonnerie Granvillaise
Smoked Salmon Platter, From La Saumonnerie Granvillaise

17€

Les Croquettes au Jambon Ibérique

Coulis de poivrons
Croquettes Iberian ham, red pepper coulis

9€

Le Houmous de betterave

Chips de graines et légumes croquants
Beetroot Hummus, pseed crackers and crunchy vegetables

6€

Les Accras de poisson maison

Mayonnaise chimichurri
Homemade Fish Accras, chimichurri mayonnaise

8€

Les Petites Sardines à l'huile d'olive biologique

La Guildive - 8-10 pièces, pain toasté et beurre doux ou demi-sel
Small Sardines in Organic Olive Oil, La Guildive (8-10 pcs), toasted bread and butter

10.50€

Le Petit Camembert Rôti

Camembert de Normandie AOP aux pistaches et au miel, pommes de terre grenailles
Roasted Mini Camembert, AOP Normandy Camembert with pistachios and honey, served with baby potatoes

16€

L'Assiette de Fromages

Sélection du moment
Cheese Platter, Selection of too french cheeses

9€

Les Entrées

Starters

L'Œuf parfait façon meurette

Sauce au vin rouge, champignons et lard fumé
Perfect egg meurette-style, slow-cooked egg, red wine sauce, mushrooms and smoked bacon

10€

Les Tripes à la mode de Caen

Caen-style tripe, traditional slow-cooked tripe with cider and Calvados

7€

Les Betteraves hollandaises

Déclinaison de betteraves, tuile de parmesan et sauce hollandaise
Beetroot variations, parmesan tuile and Hollandaise sauce

8€

Le Tartare de Saint-Jacques

Pickles de raisin, poire, bergamote et verjus
Grape pickles, pear, bergamot and verjus

11€

Les Assiettes de la Mer

Seafood Platters

L'Assiette d'Huîtres creuses n°3

Oysters No. 3 Platter

6 pièces

11€

9 pièces

16€

12 pièces

21€

Les Moules de Bouchot

Bouchot Mussels

Sauce Marinière / Marinière sauce

16€

Sauce Normande / cream

17€

Les Plats

Le Retour de Pêche

Sélection par notre poissonnier Frésil Marée
Fish of the day, selected by our fishmonger, Frésil Marée

25€

Les Saint-Jacques snackées

Déclinaison de légumes de saison, beurre nantais au cidre
Seared scallops, seasonal vegetable variation, cider Beurre Nantais sauce

26€

L'Agneau de sept heures

Purée de pommes de terre et légumes de saison
7-hour slow-cooked lamb, mashed potatoes and seasonal vegetables

24€

L'Entrecôte de Fanfan

Race Normande ~350g, frites, beurre à l'estragon et jus de viande au romarin
Fanfan's Ribeye Steak, Norman beef (~350g), French fries, tarragon butter and rosemary meat jus

29€

Le Poulet Karaage

Cuisse de poulet désossée, frites et salade composée aux légumes de saison, mayonnaise au sésame noir et au soja
Karaage chicken, boneless chicken thigh, French fries, seasonal mixed salad, black sesame and soy mayonnaise

20€

Le Burger

Bœuf effiloché, tomme de Savoie, champignons sautés, pickles de moutarde, roquette et mayonnaise pimentée
Pulled beef burger, pulled beef, tomme de Savoie cheese, sautéed mushrooms, mustard pickles, rocket and spicy mayonnaise

20€

Le Fish & Chips de Cabillaud

Cod Fish & Chips

18€

Les Panais Rôtis & Morilles

Crème de panais et jus de panais aux morilles, crumble citron, (Vegan)
Roasted parsnip and morels, parsnip cream, parsnip juice with morels, lemon crumble, (Vegan)

19€

LE PETIT-DÉJEUNER

de 9h00 à 11h30

Le Menu

11€

Breakfast Menu

Le Panier

Tartines de pain, une viennoiserie et une madeleine

Pâte à tartiner Maison Yver, confiture, miel et beurre doux et demi-sel

Bread slices, pastry and madeleine

House-made Yver spread, jam, honey and plain or semi-salted butter

Un Jus d'Orange Patrick Font ou jus de pomme

A Patrick Font Orange Juice

Une Boisson Chaude

A Hot Drink

Espresso, Allongé ou Décaféiné

+ 2€

Espresso, Long Black, or Decaf

Thé, Infusion, Double Espresso, Crème, Latte ou Café Viennois

+ 3€

Tea, Herbal Tea, Double Espresso, White Coffee, Latte or Viennese Coffee

Chocolat Chaud, Cappuccino ou Grand Café Crème

Hot Chocolate, Cappuccino, or Large White Coffee

Les Gourmandises

Sweet Delights

Le Panier

5€

Tartines de pain, une viennoiserie et une madeleine

Le Croissant

1.70€

La Madeleine

1.50€

Les deux Madeleines

3€

Les Tartines de pain / Toast

1.50€

La Confiture et le Beurre / Jam & Butter

+1€

Le Flan

5€

Le Cookie

4€

Le Tigré Pâte à Tartiner / Spread Tigré

4€

Les Deux Oursons Guimauve

3€

Two Chocolate-Covered Marshmallow Bears

Les Trois Macarons

5€

Le Petit Jardinier

Kids' Menu

Un Plat, un Dessert et une Boisson

15€

Main, Dessert and Drink



LE JARDIN

À CHAQUE HEURE
SA DOUCEUR

Les Douceurs

Recette réalisée par La Maison Yver.
Recipe created by La Maison Yver.

Sweets

Les Choux à la crème vanille de Madagascar 10€
Sauce chocolat et caramel beurre salé
Madagascar Vanilla Cream Puffs, chocolate sauce and salted caramel

Le Tiramisu Speculoos 9.50€
Crème légère mascarpone
Light mascarpone cream

La Mousse au chocolat 9€
Recette historique par La Maison Yver
Chocolate Mousse

La Tarte citron-yuzu 10€
Sablé croustillant, crémeux acidulé au citron et yuzu, meringue italienne
Yuzu Lemon Tart, crispy shortbread, tangy lemon and yuzu cream, Italian meringue

Le Cookie chaud et sa glace à la vanille 10€
Warm Cookie with Vanilla Ice Cream

Le Crumble aux Pommes 8€
Apple crumble

Le Café Gourmand 10.50€
Thé, Infusion, Chocolat, Cappuccino Gourmand
Gourmet coffee, tea, hot chocolate or Cappuccino
+ 2.50€
+ 2.50€

La Tarte chocolat praliné 10€
Croustillant de riz soufflé, crémeux au chocolat au lait, praliné amande noisette et crème légère à la vanille
Praline chocolate tart, puffed rice crisp, milk chocolate cream, almond-hazelnut praline and light vanilla cream

La Crème brûlée, vanille de Madagascar 7.50€
Crème brûlée, Madagascar Vanilla

Le Nougat glacé aux fruits rouges 10€
Iced nougat with red berries

L'Affogato 9€
Glace vanille, espresso et Baileys ou Amaretto
Vanilla ice cream, espresso and Baileys or Amaretto

LES BOISSONS

Les Chocolats

Les chocolats sont réalisés par La Maison Yver.
Our chocolates are made by Yver.

Hot Chocolate

Chocolat Chaud du Jardin 5.20€
Le Jardin Hot Chocolate

Chocolat Viennois 6.20€
Chocolat Chaud avec Crème Chantilly
Viennese Hot Chocolate, Hot Chocolate with Whipped Cream

Cafés ou Chocolats Frappés + 0.20€
Iced Coffees or Chocolate Shake

Lait Alternatif + 0.20€
Avoine
Alternative Milk, Oat



Les Gâteaux d'Antan

Traditional Cakes

Le Flan 5€
French Custard Flan

Les deux Madeleines 3€
Two Madeleines

Le Cookie 4€

Le Cake au Citron 4€
Lemon Cake

Les deux Oursons Guimauve 3€
Two Chocolate Marshmallow Bears

Les trois Macarons 5€
Three Macarons

Les Glaces

Ice Creams

	1	2	3
	Boule	Boules	Boules
	Scoop	Scoops	Scoops
Composez votre coupe			
Build your own sundae			
	3.50€	5.50€	7€

Les Cafés Malongo

Malongo Coffees

Café Grande Réserve 2.20€
Expresso, Allongé
Espresso, Long Black / Americano

Café Décaféiné 2.40€
Decaf Coffee

Café au Lait 3.50€
Coffee with Milk

Latte 4.70€
Parfumé : Noisette, Vanille, Caramel
Flavored : Hazelnut, Vanilla, Caramel
+ 0.30€
+ 0.30€

Chaï Latte maison 4.50€
House-made Chai Latte

Cappuccino / Café Viennois 5€

Mochaccino 5.20€

Les Thés / Les Infusions 4.50€

Les Vins Blancs

White Wine

	Verre Glass
La Petite Perrière - Domaine Saget VDF - Sauvignon - Loire	5€
Gewurztraminer - Domaine Schlumberger Alsace AOP (Demi-Sec)	7€
Very Limoux - Anne de Joyeuse IGP Haute Vallée de l'Aude - Chardonnay	5€
Bourgogne Aligoté - La Chablisienne Bourgogne Aligoté AOP	6€
Saint Joseph - Domaine Mucyn Saint Joseph AOP - Côtes du Rhône	8€

Les Vins Rosés

	Verre Glass
Freche Défilé - Domaine Anne de Joyeuse IGP d'Oc	5€
Cabernet d'Anjou - Domaine Cady Bio AOP Cabernet d'Anjou - Loire	5€
M - Minuty AOP Côtes de Provence	7€

Les Bières Pressions

	Draft Beers		
	25cl	33cl	50cl
La Blonde de la Baie 5° Brasserie de la Baie (50)	4€	5€	8€
Jade Farm House Blanche Bio 6° Brasserie Castelain (62)	4.50€	6€	9€
La Thorgoule IPA 6° Brasserie de La Baie (50)	4.50€	6€	9€

Les Boissons

Les Jus de Fruits	4.50€ - 5.80€
Les Softs	2.50€ - 5€

Les Vins Rouges

Red Wine

	Verre Glass
Rhyolites des Bonas - Domaine Matin Calme AOP Anjou Village Brissac - Loire	6€
Oppidum - Domaine Flavigny Alésia IGP Côteaux de L'Auxois - Bourgogne	9€
Terres d'Aigle - Domaine Richaud Côtes du Rhône	6.50€
Cuvée de la Lure - Château Terrière AOP Moulin à Vent - Beaujolais	5.50€
Terroir des Dinosaures - Anne de Joyeuse IGP d'Oc - Languedoc Roussillon	5€
Pic Saint Loup - Domaine des Rocs AOP Pic Saint Loup - Languedoc Roussillon	6€

Les Champagnes

	Verre Glass
Clément Oudin Blanc de Blanc	12€

Les Vins Pétillants

	Sparkling Wine
	Bouteille Bottle
La Favourite - Vincent Roussely VDF Touraine - Loire	30€

Les Apéritifs

Les Cocktails	12€
Les Cocktails Classiques	12€
Les Mocktails	9€
Les Bières Bouteilles	5.50€ - 6.50€
Les Cidres	6€ - 22€
Les Poirés	6€ - 24€
Les Spritz	11€