



LES INCONTOURNABLES DU PADAM

ENTRÉES

**ŒUFS MAYONNAISE
MAISON** 3.90

Plat végétarien



SOUPE À L'OIGNON 6.90

Bouillon de bœuf, oignons
rissolés, croûtons à l'ail, main
lourde d'emmental gratiné en surface

**ESCARGOTS EN
PERSILLADE** 9.90

(6 pièces)

FORMULE DÉJEUNER**

Consultez l'ardoise
pour faire votre choix

Entrée, plat & dessert

18.90

Entrée & plat
ou Plat & dessert

15.90

Plat seul

11.90

PLATS TERROIRS

**VÉRITABLES TRIPES
À LA MODE DE CAEN*** 15.90
et ses frites maison

Élaboration maison selon l'authentique
recette de la confrérie de la Tripière
d'Or, environ 15 heures de blablote

*Grand Prix International de Tripière d'Or,
2e place catégorie Cuisinier-Restaurateur

**SAUCISSE PURÉE
JUS CORSÉ** 15.90

Saucisse de Toulouse, purée de pommes
de terre maison et jus corsé

**LANGUE DE BŒUF
À L'ANCIENNE** 16.90

Langue de bœuf à la sauce tartare,
servie avec sa purée au beurre maison

**ESCALOPE DE DINDE
À LA NORMANDE** 16.90

Sauce crème aux champignons et Calvados,
servie avec du riz

**ANDOUILLETTE DE VIRE
AAAAA** 16.90

Sauce camembert,
servie avec ses frites maison

**JOUE DE BŒUF
SAUCE CHASSEUR** 17.90

Jus de bœuf lié, champignons
et lardons, servie avec ses frites maison



MENU ENFANTS

Steak haché, frites

ou

Tenders de poulet, frites

•

1 sirop

•

1 boule de glace artisanale

ou

Chou chantilly, sauce chocolat

9.90



Le Mot du Chef

Ici, nous cuisinons avec
cœur et passion, et nous nous
impliquons pour que chaque
assiette en soit le reflet.
BON APPÉTIT !

DESSERTS

LE TROU NORMAND 2.90
Sorbet aux pommes, calvados

**MOUSSE AU CHOCOLAT
NOIR GOURMANDE** 5.90

Façon traditionnelle datant de 1755

LES PROFITEROLES D'ANNA 2 choux : 5.90
3 choux : 7.90

Glace vanille artisanale, chantilly maison,
sauce chocolat et amandes caramélisées

SUGGESTIONS DU MOMENT

À PARTAGER OU PAS !

**ASSIETTE DE JAMBON
IBÉRIQUE BELLOTA 150 g**
14.⁹⁰

**ASSIETTE DE NOS CÉLÈBRES
FROMAGES NORMANDS**
Neufchâtel, Camembert, Pont-
l'Évêque, Livarot
et Pavé d'Auge
9.⁹⁰

ENTRÉES

**RILLETTES DE
SAUMON FRAIS** 6.⁹⁰
Et son toast grillé

OS À MOELLE 9.⁹⁰
Et sa poignée de champignons
en persillade

**VELOUTÉ DE
CHAMPIGNONS** 7.⁹⁰
Crème fraîche d'Isigny

GRAVLAX DE MAIGRE 11.⁹⁰
Chèvre frais



VIANDES

TARTARE DE BŒUF 150 g 16.⁹⁰
"Original" ou "À la Mexicaine"
Servi avec ses frites maison

GABRIEL BURGER, FRITES 17.⁹⁰
Steak haché de bœuf 150 g
Pommes, andouille, salade,
tomate, oignons crispy, sauce
camembert

**BAVETTE DE BŒUF
D'ALOYAU 300 g** 19.⁹⁰
Sauce camembert, servie avec ses frites

POISSONS

**PAVÉ DE SAUMON
SPAGHETTIS À L'AIL** 19.⁹⁰
Crème de jambon fumé

FILET DE BAR RÔTI 19.⁹⁰
Purée de Butternut, émulsion
d'ail au piment d'Espelette

**RISOTTO DE SAINT
JACQUES AU PARMESAN** 24.⁹⁰

PLAT VÉGÉ'

"COLIFLOR FRITO", RIZ 16.⁹⁰
Spécialité mexicaine à base de chou-
fleur frit et sauce tomate épicée

BIÈRE DU MOMENT

IPA - LAGUNITAS
25 cl 4.²⁰
50 cl 8

VIN DU MOMENT

SAINT-CHINIAN LES UYERES
12 cl 4.⁹⁰
50 cl 16.⁹⁰
75 cl 26.⁹⁰

DESSERTS

TARTE DU MOMENT 4.⁹⁰

POIRE BELLE-HÉLÈNE 6.⁹⁰
Poire pochée au vin rouge, cannelle,
sauce chocolat, crumble, chantilly

**L'ÎLE FLOTTANTE
DU PADAM** 6.⁹⁰

Blancs en neige, crème anglaise vanille
bourbon, caramel beurre salé

LE BROWNIE DE MAMAN 7.⁹⁰
Crème anglaise vanille bourbon,
chantilly

Le Mot du Chef

*Ici, nous cuisinons avec
cœur et passion, et nous nous
impliquons pour que chaque
assiette en soit le reflet.*
BON APPÉTIT !



LE COIN DES GLACES

NOS COUPES GLACÉES

LE COLONEL..... 4.90

Sorbet citron, vodka

L'ICEBERG..... 4.90

Glace menthe-chocolat, Get 27

LA DAME BLANCHE..... 6.90

Glace vanille, sauce chocolat, amandes caramélisées, chantilly maison

LE CAFÉ LIÉGEOIS..... 6.90

Expresso, glace café, amandes caramélisées, chantilly maison

LE CHOCOLAT LIÉGEOIS..... 6.90

Glace chocolat, sauce chocolat, amandes caramélisées, chantilly maison

NOS BOULES DE GLACES ET SORBETS



PARFUMS AU CHOIX

GLACES

- Caramel beurre salé
- Vanille bourbon
- Chocolat noir
- Menthe-Chocolat
- Café
- Pistache

SORBETS

- Citron vert
- Fraise
- Pomme
- Fruits de la passion

**1 BOULE : 1.90 ● 2 BOULES : 3.80 ● 3 BOULES : 4.90 ● SUPPL. 0.90
CHANTILLY**