

Entrée-plat ou plat-dessert 19.50€

Ou

Entrée-plat-dessert 25.00€

Nos entrées 9.00€

FOIE GRAS DE CANARD AU PORTO ET CHUTNEY DE FIGUES
RAFRAICHI DE TOURTEAU ET AVOCAT, VINAIGRETTE VANILLEE
SAUMON FUME ET SA CREME LEGERE AUX HERBES FRAICHES
TARTARE DE TOMATE MOZZARELLA ET PESTO
GRAVLAX DE SAUMON LABEL ROUGE ET VINAIGRETTE ACIDULEE A LA MANGUE
MESCLUN DU CHEF
(Poivrons marinés, tapenade de chorizo et anchois blanc)

Nos plats 14,00€

LE PLAT DU JOUR

ENTRECOTE GRILLEE A LA FLEUR DE SEL
TARTARE DE BŒUF PREPARE
FILET MIGNON DE PORC FRANÇAIS SAUCE CHIMICHURRI
BURGER BEST WESTERN
STEAK BLACK ANGUS, CHEDDAR ET LARD GRILLE
RISOTTO DE PETIT EPEAUTRE A LA TRUFFE (vegetarian)
PAVE DE SAUMON CUIT SUR PEAU A LA CRÈME DE JEUNES POUSSSES D EPINARDS
FILET DE BAR JUS CORSE FACON BOUILLABAISSE
FILET DE DAURADE SAUCE VIERGE

Nos desserts 8,00€

MILLE-FEUILLES CREME VANILLE BOURBON ET FRAISES FRAICHES
TARTE FINE AUX POMMES ET BOULE DE GLACE CANNELLE
FEUILLANTINE AU CHOCOLAT ET COMPOTEE D ORANGE
PALET BRETON CREME PISTACHE ET FRAMBOISES FRAICHES
NOUGAT GLACE ET COULIS DE FRUITS ROUGES

*Menu Business à 24€ ** =
Formule à 19,50€ avec un verre de vin ou une 1/2 minérale + un café*



** Servi le midi uniquement (hors Week-ends et Jours Fériés)

A LA CARTE MENU

ENTREES

LES 12 HUITRES DES COTES NORMANDES	18.00€
MESCULN DU CHEF (Poivrons marinés, tapenade de chorizo et anchois blancs)	14.00€
TRANCHES DE FOIE GRAS DU CHEF ET SON VERRE DE SAUTERNE *	16.00€
SAUMON FUME ET SON VERRE DE SANCERRE BLANC OU DE CHABLIS *	15.00 €

PLATS

FILET DE TURBOT SAUVAGE CUIT AU BEURRE NOISETTE ET CREME DE TRUFFE	22.00€
FILET DE BŒUF FRANÇAIS AUX MORILLES	22.00€
DAURADE ROYALE SAUCE VIERGE	22.00€
L ENTRECOTE « BEST WESTERN » (400g)	19.00€

MESCLUM DE SALADE ET SES TROIS FROMAGES NORMANDS	6.50€
--	-------

MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans)

STEACK HACHE OU POISSON, COUPE DE GLACE, JUS DE FRUITS OU 1/4 D EAU	10.00€
---	--------

*Prix nets services compris
(Viande d origine France)*

* Servi 24h/24