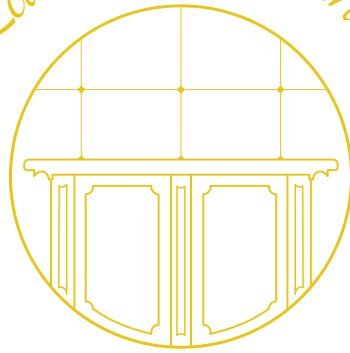


La Petite Brocante



NOS ENTRÉES

Poireaux Mimosa

Œufs durs, Echalotes

9,50 €

Os à Moëlle

Mouillettes à l'ail et Gros sel aux épices

9,50 €

Merrine

Terrine de Poissons et sauce crabe de roches crémée

10,00 €

Soupe de Poissons

Rouille, Tomme Normande râpée et croûtons de pain de campagne

10,50 €

Tarte tatin salée

Endives caramélisées, pancetta et crème fouettée au coeur de Saint-Romain

11,00 €

Carpaccio de Coquilles St Jacques

Huile de noisettes et noisettes torréfiées

12,00 €

Bulots au beurre d'ail

Par 6

7,00 €

Par 12

12,50 €

LES FRUITS DE MER

Huître Saint-Vaast n°3

Par 6 9,00 €

Par 12 18,00 €

Assiette de bulots

6,50 €

À PARTAGER

Ou pas...

Planche de fromages Normands

Cœur de Saint Romain, Tomme de Normandie brossée au cidre fermier, Camembert le 76, Le Grand Havrais

14 €

Planche de charcuteries

Normandes

Rillettes maison, Coppa, Saucisson sec, Andouille de campagne, Saucisson à l'ail

18 €

NOS PLATS

NOS VIANDES

Pièce du boucher de la Ferme des 3 Portes

-- € voir ardoise

Plat mijoté du jour

15,50 €

Tartare de boeuf

et son jaune d'œuf confit

22,50€

Cordon bleu Maison

*Escalope de veau, mousseline de volaille et Tomme de Normandie
Jus de volaille*

23,00 €

Suprême de pintade

*Pommes rôties et jus de volaille au pommeau
et au cidre de Normandie*

24,00 €

Pavé de Rumsteak

Sauce aux trompettes de la mort crémée

28,50 €



POISSONS ET VÉGÉTARIENS

Poisson Retour de pêche

-- € voir ardoise

Aile de Raie

Beurre blanc échalotes et cidre

23,50 €

Légumes rôtis dans leur bouillon

17 €

Bourguignon Végé

15 €

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Ecrasé du moment

Frites

Légumes du moment

Riz Pilaf

Accompagnement supplémentaire : 4€

MENU DU MIDI

HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

21,50 €

Entrée + Plat + Dessert

26,90 €

Poireaux Mimosa
Tarte Tatin salée
Soupe de Poissons

Pièce du boucher
Poisson du jour
Plat mijoté du jour
Bourguignon Végé

Douillon (+2€)
Fondant au chocolat
Cheesecake





MENU PETIT HAVRAIS

(JUSQU'À 12 ANS)

14 €

Sirop à l'eau ou Jus de fruit

Poisson du jour
Pièce du boucher du jour

Accompagnement au choix

Glace
Fondant au chocolat

DESSERTS

Douillon

Poire pochée au quatre épices, pâte feuilletée et miel
9,50 €

Flan Pâtissier à la Vanille Bourbon

9,80 €

Cheesecake au citron

gel citron
9,80 €

Tarte Tatin sauce caramel beurre salé

Accompagnée de :
Boule Vanille de la Fabrique de Philémon
ou
Quenelle de crème crue de la Ferme du Bois des Saules
10,00 €

Fondant au chocolat

Crème anglaise à la vanille
10,50 €

Minis madeleines à tremper

Avec sauce caramel, pomme et chocolat
12 €

Eclair au chocolat à partagé

Riz soufflé et gruë de cacao
14 €

Café Gourmand

9 €



**“C’est une histoire d’amour la cuisine,
il faut tomber amoureux des produits et puis des gens qui les font.”
Alain Ducasse**