

Saladerie

Printanière	6 € 00
<i>Jambon, salade, pommes, tomates, emmental, maïs.</i>	
Campagnarde	6 € 50
<i>Jambon fumé, salade, pommes de terre, emmental, noix, tomates.</i>	
Chèvre chaud	8 € 00
<i>Toasts de chèvre chaud, salade, noix, petits lardons grillés, tomates.</i>	
Camembert	7 € 00
<i>Toasts de camembert fondu, salade, jambon sec grillé, pommes, tomates.</i>	
Reblochon	8 € 00
<i>Reblochon fondu, petits lardons grillés, tomates, noix.</i>	
Andouillette	8 € 00
<i>Andouillette grillée, salade, tomates, frites, moutarde.</i>	
Roquefort	7 € 00
<i>Toasts de roquefort fondu, salade verte, jambon sec grillé, pommes, tomates.</i>	
L'Espagnol	8 € 00
<i>Salade, chèvre chaud, chorizo, tomates, frites.</i>	
Pacifique	8 € 00
<i>Saumon fumé, salade, querelle de citron vert, toasts.</i>	
Carbonara	8 € 00
<i>Salade, tomates, lardons à la crème, champignons.</i>	

Grill

Faux-filet 250 grammes	14 € 00
Andouillette grillée 170 grammes	9 € 00
Steak haché 200 grammes	8 € 50
Jambon braisé 170 grammes	8 € 80
Boudin noir grillé. 170 grammes	8 € 00
Bacon grillé.	6 € 00

Accompagné de frites et de salade.

*Servi avec une sauce au poivre vert, une sauce au roquefort,
ou une sauce camembert.*

*Artisan boucher
une viande de qualité
et d'origine française*

Assiette de frites	2 € 50
Assiette de salade	2 € 00
Assiette de fromages camembert, chèvre chaud, roquefort, reblochon.	3 € 50

Menus

Menu poney

(moins de 12 ans)

6 € 50

**Jambon frites
ou galette jambon fromage**

**Deux boules de glace
ou crêpe (sucre ou nutella)**

Coca-cola ou jus d'orange

Menu cheval

11 € 00

Galette complète ou forestière

Crêpe
(sucre, confiture ou chocolat)

Bolée de cidre ou 1/4 de vin

Café

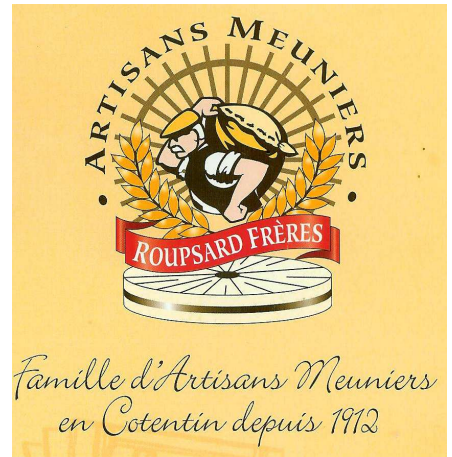
Menu du randonneur

17 € 00

Salade Printanière

Galette normande ou côtère

Crêpe ou glace au choix



Menu du cavalier

14 € 00

Salade verte

**Galette cordière ou
camembert chaud**

Crêpe ou glace au choix

**Farine
100 % locale
100 % bio**

Galette de blé noir

Galette complète <i>Œuf, jambon, fromage.</i>	5 € 00
Galette maraichère <i>Œuf, jambon, fromage sur une fondue de poireaux à la crème.</i>	5 € 50
Galette forestière <i>Champignons, lardons à la crème, œuf, fromage.</i>	6 € 00
Galette chèvre chaud <i>Chèvre, salade, noix et raisins secs.</i>	7 € 00
Galette camembert chaud <i>Salade, beignets de camembert chaud panné, champignons à la crème, lardons, tomates provençales, riz.</i>	7 € 50
Galette Berger <i>Roquefort, pommes fondantes, salade.</i>	7 € 50
Galette Cordière <i>Fromage, bacon, œuf, champignons à la crème, tomates, lardons, oignons.</i>	7 € 50
Galette « L'Espagnol » <i>Salade, chèvre chaud, chorizo.</i>	7 € 50
Galette Normande <i>Boudin noir, pommes fondantes, salade.</i>	8 € 00
Galette côtière <i>Saumon fumé, crème fraîche, citron, riz, salade.</i>	8 € 00
Galette Nordica <i>Saumon fumé, fondue de poireaux à la crème, salade.</i>	8 € 00
Galette « Biquette au miel » <i>Chèvre chaud pommes fondantes, miel, salade.</i>	8 € 00
Galette Savoyarde <i>Pommes de terre, fromage à raclette, bacon, jambon blanc, jambon fumé, salade.</i>	8 € 50
Galette Hamburger <i>Viande hachée, oignons, fromage, œuf, tomates, salade.</i>	8 € 50
Galette Montagnarde <i>Pommes de terre, reblochon, oignons, lardons, crème, salade.</i>	9 € 00



Crêpes au



froment

Beurre, sucre	2 € 00
Sucre, citron	2 € 50
Confiture (fraise, mûre, abricot)	2 € 80
Caramel (maison)	3 € 50
Nutella	3 € 00
Chocolat (maison)	3 € 00
Crêpe d'ici et d'ailleurs <i>Glace caramel, nappée de caramel maison, noix de coco.</i>	4 € 50
Banane, chocolat, chantilly	5 € 80
Crêpe Far West <i>Caramel maison, amandes grillées, citron.</i>	5 € 00
Crêpe aux trois chocolats <i>Boules de glace chocolat noir, lait et chocolat blanc, nappées de chocolat, noix de coco, chantilly.</i>	6 € 50
Crêpe aux trois fruits rouges <i>Boules de glace cassis, fraise et framboise, nappées de coulis de fruits rouges, chantilly.</i>	6 € 50
Le verger <i>Poire, caramel maison, boule de glace poire, chantilly.</i>	6 € 50
Flambée au grand marnier, calvados, rhum ou cognac.	4 € 50
La Normande <i>Pommes fondantes flambées au calvados.</i>	6 € 50
Crêpe d'Isigny <i>Amandes effilées, glace caramel, nappée de caramel maison, chantilly.</i>	6 € 50
Crêpe Cordière <i>Pommes fondantes, caramel maison, boule de glace vanille, chantilly.</i>	6 € 80





Glaces

Café liégeois 5 € 00
2 boules de café, 1 boule de vanille, nappage de café, chantilly.

Chocolat liégeois 5 € 00
2 boules de chocolat, 1 boule de vanille, nappage de chocolat, chantilly.

Caramel liégeois 5 € 00
2 boules de caramel, 1 boule de vanille, nappage de caramel maison, chantilly.

Poire belle Hélène 5 € 00
2 boules de poire, 1 boule de vanille, une demi poire, chantilly, nappage de chocolat.

Pêche melba 5 € 00
2 boules de pêche, 1 boule de vanille, coulis de fruits rouges, chantilly.

Les trois chocolats 5 € 00
1 boule de chocolat blanc, 1 boule de chocolat au lait, 1 boule de chocolat noir, nappage de chocolat, chantilly.

Fruits rouges 5 € 00
1 boule de fraise, 1 boule de cassis, 1 boule de framboise, coulis de fruits rouges, chantilly.

Dame blanche 5 € 00
3 boules de vanille, nappées de chocolat, chantilly.

Banana split 5 € 50
Banane, glace fraise, vanille, chocolat, nappage de chocolat, chantilly, amandes.

Le colonel 5 € 20
Sorbet de citron, vodka.

Coupe 2 parfums au choix 2 € 80
Coupe 3 parfums au choix 3 € 90



Parfums : vanille, fraise, framboise, cassis, chocolat au lait, chocolat noir, chocolat blanc, café, poire, pêche, caramel.



Boissons

Apéritifs

Kir traditionnel <i>cassis, mûre, pêche, framboise, pamplemousse</i> (10 cl)	2 € 30
Kir normand (10 cl)	2 € 40
Porto, Martini (6 cl)	2 € 80
Ricard (2 cl)	2 € 50
Whisky (<i>clan campbell</i>) (4 cl)	3 € 80
Whisky coca (<i>clan campbell</i>) (15 cl)	4 € 50
Bière Heineken (25cl)	2 € 50
Passoa, Manzana (4 cl)	4 € 30
Gin, Vodka, Malibu (4 cl)	4 € 30
Rhum blanc (4 cl)	4 € 30
Smirnoff	3 € 50
Champagne carte noir	36 € 00

Boissons fraîches

2 € 50

Coca-cola, Coca-Cola light,
Orangina, Ice tea, nectar d'orange, nectar
d'abricot, nectar de banana, multi-
vitaminées, jus de pomme, jus de fraise.

Produits régionaux

Cidre brut (75 cl)	7 € 00
Cidre demi-sec (75 cl)	7 € 00
Cidre demi-sec (37,5 cl)	4 € 00
La bolée	2 € 50
Poire (75 cl)	8 € 50
Pommeau du Pays d'auge (5 cl)	2 € 80
Calvados prestige	
<i>Pays d'auge, 10 ans d'âge</i> (4 cl)	5 € 50

Vins en bouteille

Bordeaux rouge 2005 (75 cl)	15 € 00
Bordeaux Grava rosé 2005 (75 cl)	13 € 00
Pinot noir d'Alsace (75 cl)	17 € 50
Pinot gris d'Alsace (75 cl)	16 € 50

*Nos vins proviennent de vignerons récoltants et indépendants
la garantie d'un travail artisanal.*

Evian (0,5 cl)

Alcools & Digestifs

Get 27 – 31 (4 cl)	4 € 30
Cognac (4 cl)	4 € 30
Grand Marnier (4 cl)	4 € 30

Evian (1 l)	3 € 80
San Pellegrino (0,5 cl)	2 € 60
San Pellegrino (1 l)	4 € 00

Vins en pichet

Vin blanc, rosé ou rouge

Le verre 2 € 00	25 cl 3 € 80
50 cl 6 € 50	

Boissons chaudes

Café carafe	1 € 20
Thé	2 € 20
Chocolat	2 € 40



2 € 20

Cocktails maison

COCKTAIL DOM Get 27, Smirnoff	5,50
COCKTAIL PAM Vodka, Malibu, sirop de pêche	6,50
SOLEIL NORMAND Calvados, nectar de banane, jus d'orange, grenadine	5,50
COCKTAIL CORDIERE Cidre, Calvados, sucre de canne	5,50
COCKTAIL POUCH'POP Vin blanc, sirop de citron, sucre de canne	2,50
COCKTAIL PILOU Martini, Schweppes, sirop citron	4,00
COCKTAIL EMILE Ricard, sirop de menthe	2,80
COCKTAIL JC Picon, bière	2,50
CUBA LIBRE Rhum, citron vert, coca	5,50
MARGARITA Tequila, liqueur orange, citron vert	4,50

**Le Calvados, le Pommeau, le cidre et le poiré
sont élaborés dans une cave
datant du XVIIIème siècle, typiquement normands.**

