



ENTREE-PLAT	20.90
PLAT DESSERT	20.90
ENTREE-PLAT-DESSERT	25.90
ENTREE- PLAT- FROMAGE -DESSERT	28.90

ENTREES

- OEUF MOLLET, POELEE DE CHAMPIGNONS EN PERSILLADE ET EMULSION D'AIL. ☺
- SALADE DE COURGE ROTIE, BLEU DE LA TALBOISIERE ET CROUTONS. ☺
- VELOUTE DE PANAIS ET NOISETTES. ☺
- FOIE GRAS, IGP PERIGORD, CHUTNEY DE PRUNES ET BRIOCHE MAISON (SUPPLEMENT 8€). ☺

PLATS

- RETOUR DE PECHE, BEURRE À LA FIGUE, RIZ ET LÉGUMES DU MOMENT. ☺
- FILET MIGNON DE PORC FARCI À L'ANDOUILLE DE VIRE, SAUCE AUX RAISINS ET DUO DE PURÉE. ☺
- TAJINE DE VOLAILLE AU CITRON, LÉGUMES ET POMMES DE TERRE. ☺
- SOURIS D'AGNEAU, JUS AUX HERBES ET SON ECRASE DE POMMES DE TERRE (SUPPLEMENT 4€). ☺
- TRIPES À LA MODE DE CAEN DE LA MAISON RUAULT.
- BURGER TRADITIONNEL ET SES FRITES. ☺
- BROCHETTE DE CREVETTES MARINÉES ET WOK DE LÉGUMES, 3 RIZ. ☺

FROMAGES

- ASSIETTE DE FROMAGES DE NORMANDIE
- ASSIETTE DE FROMAGES DU BOCAGE VIROIS

DESSERTS

- ÎLE FLOTTANTE, COEUR CARAMEL. ☺
- SABLÉ POIRE CHOCOLAT. ☺
- ENTREMETS VANILLE PISTACHE. ☺
- CAFÉ GOURMAND (SUPPLÉMENT 2.50€) ☺
- COUPE GLACÉE (VANILLE, CAFÉ, CHOCOLAT, PISTACHE, CARAMEL, NOUGAT, CASSIS, FRAMBOISE, POIRE, CITRON)

MENU ENFANT : 12€

NUGGETS OU STEAK HACHÉ OU POISSON AVEC FRITES OU LÉGUMES, PUIS UNE BOULE DE GLACE AVEC UN SIROP OU JUS DE FRUITS



Les plats « faits maison » ☺ sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets, service compris.

La liste des allergènes est disponible à la Réception.
Toutes nos viandes sont d'origine française.

ENTREE SEULE 9€ - PLAT SEUL 16.50€ - FROMAGE SEUL 8€ - DESSERT SEUL 8€

Boissons

APÉRITIFS

- Cocktail maison 12cl 7 €
- Américano maison 12cl 9 €
- Coupe de Champagne 12cl 10 €
- Kir Royal 12cl 9 €
- Kir Normand 12cl 6 €
- Kir vin blanc 12cl 6 €
- Vin de noix 6cl 6 €
- Vin de châtaigne 6cl 6 €
- Rosé Pamplemousse 12cl 5 €
- Pommeau 6cl 6 €
- Verre de cidre 12cl 4 €
- Cidre brut 75cl Rosée du Bocage 13€
- Porto rouge ou blanc 6cl 6 €
- Martini rouge ou blanc 6cl 6 €
- Jack Daniel's 4cl 6 €
- Chivas Regal 12ans 4cl 7 €
- Nikka whisky pure malt 4cl 8 €
- Aberlour 15ans 4cl 10 €
- Lagavulin 16ans 4cl 13 €
- Ricard 2cl 5 €
- Gin Bombay Sapphire 4cl 8 €
- Vodka Grey Goose 4cl 8 €
- Rhum diplomatique 4cl 8 €
- Assiette d'Andouille 10 €

SANS ALCOOL

- Cocktail Méditerranéen 12cl 5 €
- Coca-cola 33cl 3,50 €
- Coca-cola Zéro 33cl 3,50 €
- Orangina 25cl 3,50 €
- Schweppes 25cl 3,50 €
- Ice Tea 3,50 €
- Jus d'orange 25cl 3,50 €
- Jus de tomate 25cl 3,50 €
- Nectar d'abricot 25cl 3,50 €
- Jus de fraise 25cl 3,50 €
- Perrier 33cl 3,50 €
- Limonade 25cl 3 €
- Sirop à l'eau 25cl 2,50 €
- Diabolo 25cl 3,50 €
- Jus de pomme - Gaec Romilly - Vassy (14) 3,50€

BIERES LOCALES

- Bière du moment 33cl 6,50€
- Pale Ale 33cl 6,50€
- IPA 33cl 6,50€

BIERES PRESSION

- Lefte Pression 25cl 4,50 €
- Hoegaarden Pression 25cl 4,50 €

BOISSONS CHAUDES

- Expresso Perle Noire 3 €
- Décaféiné 3 €
- Double Expresso Perle Noire 5,50 €
- Expresso Perle Noire au Lait 3,50 €
- Thé Vert Sencha 3,50 €
- Thé Grand Earl Grey 3,50 €
- Thé Vert à la Menthe 3,50 €
- Infusion Verveine Bio 3,50 €

DIGESTIFS

- Eau de Vie de Framboise 6 €
- Eau de Vie de Quetsche 6 €
- AOC Calvados « GAEC de Romilly » 8 €
- Cognac Bredon 7 €
- Menthe Pastille 6 €

Logis
HOTELS
RESTAURANTS

RESTAURANT
GOURMAND
Une cuisine généreuse
dans un cadre soigné.

Hôtel de France
Hôtel*** - Restaurant

Prix nets, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.