

Formules Groupes

Boissons non comprises

Menu 1 : 35€/personne (hors boissons)

- Côte de boeuf à partager pour trois personnes, accompagnée de frites maison et salade ;
- Assiette gourmande (petite crème brûlée, mousse au chocolat, fromage blanc de Gavray au coulis de framboise et une boule de glace.

Menu 2 : 42€/personne (hors boissons)

- Planchette du Moulin à partager pour trois personnes ;
- Côte de boeuf à partager pour trois personnes, accompagnée de frites maison et salade ;
- Assiette gourmande (petite crème brûlée, mousse au chocolat, fromage blanc de Gavray au coulis de framboise et une boule de glace.

Possibilité de commander un gâteau à la place de l'assiette gourmande pour un supplément de 3€ par personne

LES ENTRÉES

LA PLANCHETTE DU MOULIN	18,5€
terrine de lapin au Calvados maison, jambon d'Antan normand, andouille de la Baleine Saucisson à l'ail de la Baleine, saucisse sèche, Trappe de Bricquebec	
CASSOLETTE NORMANDE	9,9€
Andouille de la Baleine, pomme cuite, Camembert chaud, salade, vinaigrette	
TERRINE DE LAPIN AU CALVADOS MAISON 3 TRANCHES	9,8€
JAMBON D'ANTAN DE NORMANDIE	7,5€
fumé au bois de cheminée	

AU POULAILLER

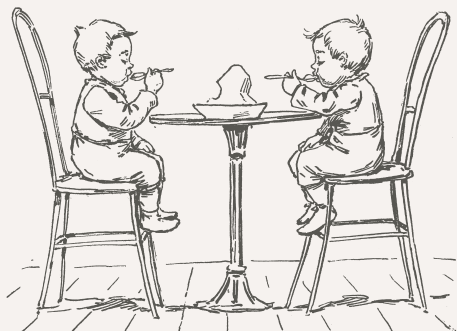
OEUFS SAUCE MAYONNAISE	6,1€
OMELETTE NATURE	5,5€
OMELETTE FROMAGE	6,5€
OMELETTE JAMBON FUMÉ	6,5€
OMELETTE JAMBON BLANC	6,5€
OMELETTE JAMBON FUMÉ, FROMAGE	6,7€

SALADES

SALADE CAESAR	9,9€
salade, poulet, oeuf dur, croutons, Parmigiano Reggiano AOP, sauce Caesar maison	
SALADE DE MAGRET DE CANARD FUMÉ	9,9€
salade, magret de canard fumé volaille française, vinaigrette	
SALADE DE CROTTIN DE CHÈVRE CHAUD	9,9€
salade, lardons, croutons, crottin de chèvre chaud, vinaigrette	
SALADE DE GÉSIEERS DE VOLAILLE	9,9€
salade, gésiers de volaille française, champignons, lardons, vinaigrette	

GALETTES

GALETTE BEURRE	4€	GALETTE JAMBON D'ANTAN	6€
GALETTE FROMAGE	5,3€	GALETTE OEUFS FROMAGE	6,6€
GALETTE OEUFS	5,3€	GALETTE JAMBON D'ANTAN OEUFS	6,6€
GALETTE SAUCISSE DE BELVAL	7,5€	GALETTE JAMBON D'ANTAN FROMAGE	6,6€
GALETTE OEUFS SAUCISSE DE BELVAL	9€	GALETTE COMPLÈTE	9,1€
		jambon d'Antan, oeufs, fromage, crème	

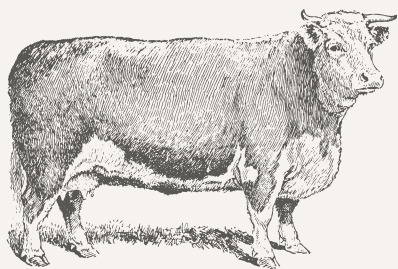


MENU ENFANTS

jusqu'à 12 ans

SAUCISSE OU JAMBON 2 TRANCHES
FRITES MAISON
1 BOULE DE GLACE OU 1 CRÊPE CHOCOLAT
9,5€

GRILLADES AU FEU DE BOIS



CÔTE DE BOEUF RACE NORMANDE 69,5€
sauce verte et sauce rose

ENTRECÔTE RACE NORMANDE 28,5€
nature, sauce poivre ou fourme d'Ambert

PAVÉ DE BOEUF RACE NORMANDE 24,5€
nature, sauce poivre ou fourme d'Ambert

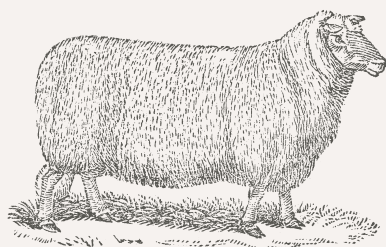
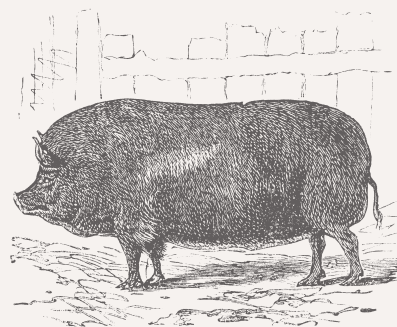
CÔTES DE PORC NORMANDES FUMÉES 2 PIÈCES 26,5€

DUO DE JAMBON NORMAND BRAISÉ & FUMÉ 23,5€

JAMBON BRAISÉ NORMAND AU CIDRE 20€

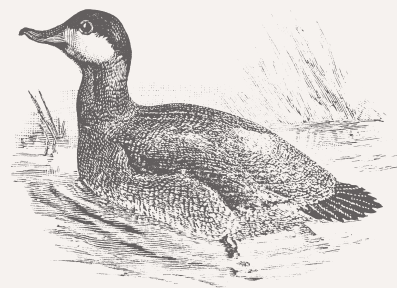
ANDOUILLETTE DE VIRE AAAAA 19€
nature, sauce poivre ou fourme d'Ambert

SAUCISSES DE BELVAL 2 PIÈCES 17€



CÔTES D'AGNEAU DE NORMANDIE 3 PIÈCES 26,5€

MAGRET DE CANARD DU SUD-OUEST IGP 26,5€
nature, sauce poivre ou fourme d'Ambert



Toutes nos grillades sont accompagnées de frites maison et de salade

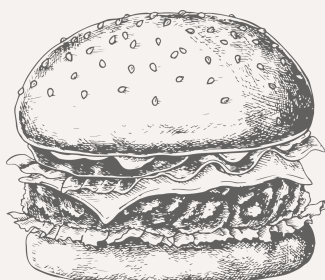
SUPPLÉMENT FRITES : 5€ SUPPLÉMENT SALADE : 4€

BRASERADE

BRASÉRO DE TABLE AU CHARBON DE BOIS NATUREL prix par personne : 26,5€
COEUR DE RUMSTEAK RACE NORMANDE 250G/PERSONNE

minimum 2 personnes

accompagnements au choix : frites maison, salade, pommes de terre vapeur



BURGER COT'COT & FRITES MAISON 19€
pain brioché, filet de poulet origine Manche pané maison, Cheddar, tomate, mayonnaise moutarde à l'ancienne & miel

BURGER VÉGÉTARIEN & FRITES MAISON 19€
pain brioché, falafels, Cheddar, tomate, mayonnaise moutarde à l'ancienne & miel

FLAMBÉE EXPRESS

16€

VIANDE DU JOUR GRILLÉE AU FEU DE BOIS

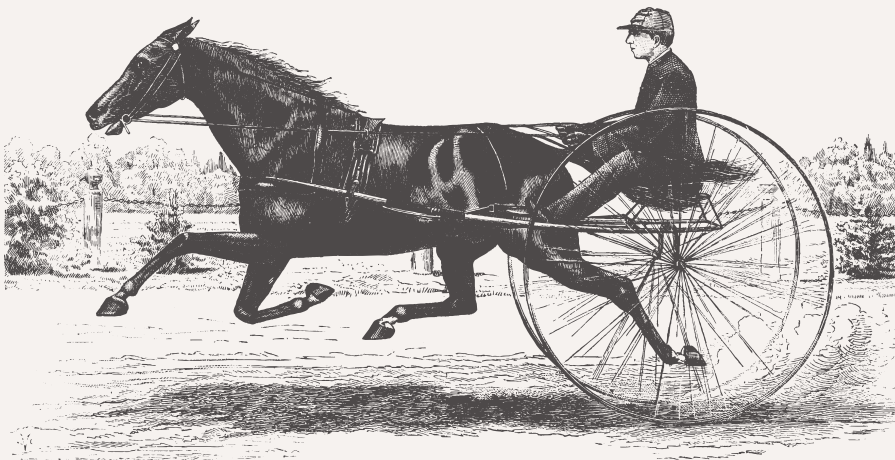
ASSIETTE GOURMANDE + CAFÉ

+ UN VERRE DE VIN

18€



MENUS



La formule Flambée Express est servie les mercredi midi, jeudi midi et vendredi midi hors jours fériés et vacances scolaires de la zone B.

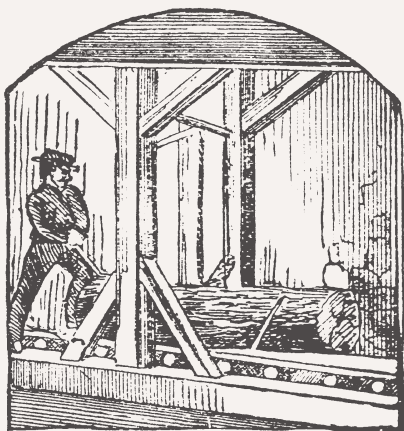
MENU DU SCIEUR

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 19,90€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 25,90€

GALETTE OEUFS FROMAGE
JAMBON D'ANTAN DE NORMANDIE 2 TRANCHES

SAUCISSE DE BELVAL GRILLÉE 1 PIÈCE
JAMBON BRAISÉ AU CIDRE

GLACE OU SORBET 2 BOULES
RIZ GRAND MERE MAISON
CRÊPES SUCRE 2 PIÈCES



Les menus Scieur et Tisserand sont servis du mercredi midi au vendredi midi inclus, hors jours fériés et vacances scolaires de la zone B

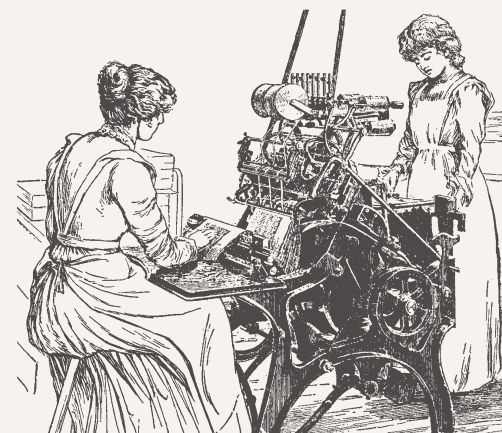
MENU DU TISSERAND

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 32,00€

SALADE DE GÉSIEURS DE VOLAILLE
SALADE CAESAR
TERRINE DE LAPIN MAISON 2 TRANCHES

BAVETTE À L'ÉCHALOTE OU SAUCE POIVRE OU FOURME
JAMBON FUMÉ AU CIDRE
ANDOUILLETTE DE VIRE AAAAA

GLACE OU SORBET 2 BOULES
MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON
CRÈME BRÛLÉE MAISON
FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES



Prix et service inclus, boissons non incluses

CIDRES



AB CIDRE EXTRA BRUT FERMIER AOP COTENTIN CUVÉE TITANIC PÈRE MAHIEU	75cL : 18€ 25cL : 7€
AB CIDRE BRUT FERMIER AOP LE CHAI DE LA BAIE	75cL : 17€ 25cL : 6,5€
AB CIDRE DOUX FERMIER AOP LE CHAI DE LA BAIE	75cL : 17€ 25cL : 6,5€
CIDRE CHÂTEAU DE CHANTELOUP LA MEURDRAQUIÈRE	75cL : 16€ 25cL : 6€
POIRÉ DOMAINE SASSY LE VERTUEUX	<i>uniquement disponible en bouteille 33 cL : 7,5€</i>

EAUX

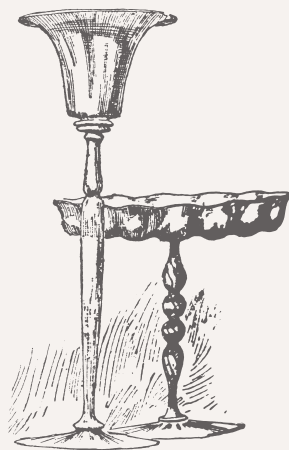
VITTEL OU EVIAN	1L : 4,9€ 50cL : 3,5€
BADOIT	1L : 5,5€ 50cL : 4€
SAN PELLEGRINO	1L : 5,8€ 50cL : 4,2€
CHATELDON	75cL : 8,5€

BIÈRES PRESSION


ARCHANGE AB	50cL : 9,9€ 25cL : 6€
GOUDALE	50cL : 9,9€ 25cL : 6€
MONACO	50cL : 7,5€ 25cL : 3,9€

CHAMPAGNES

RUINART BLANC DE BLANCS	1,5L : 340€ 75cL : 170€
RUINART	1,5L : 220€ 75cL : 110€
BOIZEL BLANC DE NOIRS	75cL : 95€
BOIZEL ROSÉ	75cL : 95€
BOIZEL BRUT RÉSERVE	1,5L : 150€ 75cL : 75€ 12,5cL : 13,5€



AB *Produit issu de l'agriculture biologique*

 *Produit issu de l'agriculture biodynamique certifié Demeter*

Prix et service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

CARTE DES VINS

Sauf mention contraire, tous nos vins sont proposés aux formats :



bouteille 75cL



carafe 50cL



verre 12,5cL

VINS BLANCS DE LOIRE

POUILLY FUMÉ AOC DE LA TERRE AUX ÉTOILES ROGER PABIOT	75cL : 45€ 50cL : 32€ 12,5cL : 8,2€
SANCERRE AOC DOMAINE DE ROME HERVÉ BAUDRY CUVÉE LA ROMAINE	75cL : 42€ 50cL : 31€ 12,5cL : 7,5€
MENETOU-SALON AOC DOMAINE FRAISEAU LECLERC CUVÉE LES BORNES	75cL : 40€ 50cL : 29€ 12,5cL : 7€
POUILLY FUMÉ AOC CUVÉE SILEX ROGER PABIOT	75cL : 32€ 50cL : 22€ 12,5cL : 6,5€
AB COTEAUX DU LAYON AOP DOMAINE CADY	75cL : 30€ 50cL : 20€ 12,5cL : 6€

VINS BLANCS DE BOURGOGNE

AB CHABLIS AOP DOMAINE MILCENT	75cL : 44€ 50cL : 32€ 12,5cL : 8€
BOURGOGNE ALIGOTÉ AOP BUISSONNIER DES VIGNERONS DE BUXY	75cL : 28€ 50cL : 19€ 12,5cL : 5,7€

VINS ROSÉS

COLLIOURE AOP CUVÉE SALETTE DOMAINE DES TEMPLIERS	75cL : 40€ 50cL : 29€ 12,5cL : 7€
---	---------------------------------------



LANGUEDOC AOP CHÂTEAU DE LASCAUX	75cL : 34€ 50cL : 24€ 12,5cL : 6,6€
----------------------------------	---



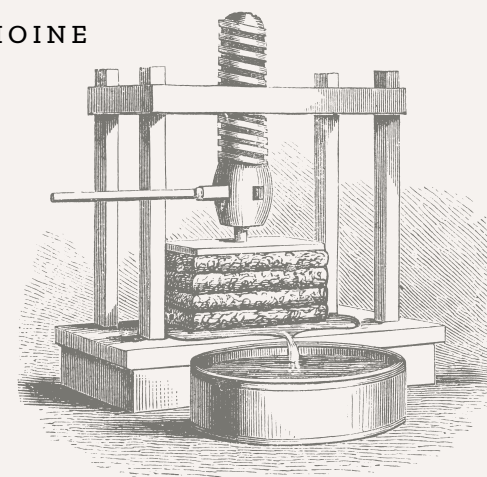
CÔTES DE PROVENCE SAINTE-VICTOIRE AOP LE PAS DU MOINE	75cL : 32€ 50cL : 22€ 12,5cL : 6,5€
---	---

GIORGIU ÎLE DE BEAUTÉ IGP	75cL : 26€ 50cL : 18€ 12,5cL : 5,5€
---------------------------	---

SAUMUR ROSÉ AOP DOMAINE DU VIEUX BOURG	75cL : 24€ 50cL : 16€ 12,5cL : 4,9€
--	---



CABERNET D'ANJOU AOP DOMAINE CADY	75cL : 22€ 50cL : 15€ 12,5cL : 4,5€
-----------------------------------	---



VINS ROUGES DE BOURGOGNE

LADOIX AOP DOMAINE JEAN LUC
MALDANT 75cL : 62€ | 50cL : 45€ | 12,5cL : 11,5€

MERCUREY AOP DOMAINE MEIX FOULOT
75cL : 54€ | 50cL : 41€ | 12,5cL : 9,7€

HAUTES CÔTES DE BEAUNE AOP
DOMAINE LABRY 75cL : 50€ | 50cL : 35€ | 12,5cL : 9€

MACON MANCEY AOP DOMAINE CHAPUIS  75cL : 38€ | 50cL : 27€ | 12,5cL : 6,9€

VINS ROUGES D'EXCEPTION

uniquement disponibles en bouteille 75cL

BORDEAUX

SAINT JULIEN AOP CHÂTEAU GLORIA 2009 150€

CÔTES DE CASTILLON AOP DOMAINE DE L'AURAGE FRANÇOIS
MITJAVILLE 2012 90€

MARGAUX AOC CHÂTEAU MARQUIS DE TERME 70€

GRAVES AOP APOLLON LE DIVIN CHÂTEAU VÉNUS 70€

BOURGOGNE

NUIT-SAINT-GEORGES AOP DOMAINE DE CHAUVENET 80€

BEAUNE 1ER CRU AOP CENT VIGNES BITOUZET PRIEUR 80€

RHÔNE & CORSE

CÔTE RÔTIE AOP STÉPHANE OGIER 120€

CHATEAUNEUF DU PAPE AOP CLOS DE L'ORATOIRE 85€

MYRTUS ÎLE DE BEAUTÉ IGP DOMAINE SANT ARMETTU 70€

VINS ROUGES DE LOIRE

SAUMUR CHAMPIGNY AOP LES VIEILLES
VIGNES DOMAINE GIRARD
75cL : 38€ | 50cL : 27€ | 12,5cL : 6,9€

 SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOP LES
GRAVILICES 75cL : 35€ | 50cL : 25€ | 12,5cL : 6,7€

 CHINON AOP AMPOULE DOMAINE
MARCHESSEAU 75cL : 30€ | 50cL : 20€ | 12,5cL : 6€

CÔTEAUX DU GIENNOIS AOP DOMAINE
DE L'EPINEAU 75cL : 28€ | 50cL : 19€ | 12,5cL : 5,7€



VINS ROUGES DU BORDELAIS

PESSAC LEOGNAN AOP CHÂTEAU ROCHEMORIN 75cL : 52€ | 50cL : 38€ | 12,5cL : 9,5€

MÉDOC AOP LA TOUR DE BY MARC PAGÈS 75cL : 50€ | 50cL : 35€ | 12,5cL : 9€

SAINT EMILION AOP LE CASSINI 75cL : 48€ | 50cL : 34€ | 12,5cL : 8,8€

MONTAGNE SAINT ÉMILION AOP
VIEUX CHÂTEAU LABATUT 75cL : 34€ | 50cL : 24€ | 12,5cL : 6,6€

GRAVES AOP CHÂTEAU POUYANNE 75cL : 30€ | 50cL : 20€ | 12,5cL : 6€

BORDEAUX AOP L'IMPERTINENT VIGNOBLE PEREZ 75cL : 25€ | 50cL : 17€ | 12,5cL : 5€

VINS ROUGES DU LANGUEDOC ET DU SUD

COLLIOURE AOP LES ABELLES
DOMAINE DES TEMPLIERS 75cL : 55€ | 50cL : 42€ | 12,5cL : 10€


MINERVOIS AOP DOLIUM PIERRE FIL 75cL : 42€ | 50cL : 31€ | 12,5cL : 7,5€

 PIC SAINT LOUP AOP CHÂTEAU DE LASCAUX 75cL : 39€ | 50cL : 28€ | 12,5cL : 6,9€

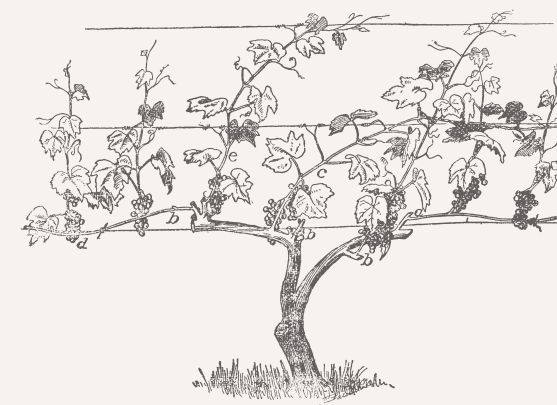
CORBIÈRES AOP CHÂTEAU FONTARÈCHE
CUVÉE 1682 ORIGINES 75cL : 35€ | 50cL : 25€ | 12,5cL : 6,7€

FAUGÈRES AOP ABBAYE SYLVA PLANA
CUVÉE LES NOVICES 75cL : 30€ | 50cL : 20€ | 12,5cL : 6€

VINS ROUGES DE LA VALLÉE DU RHÔNE

 VACQUEYRAS AOP DOMAINE DE LA LIGIÈRE 75cL : 38€ | 50cL : 27€ | 12,5cL : 6,9€

CÔTES DU RHÔNE AOP LE TEMPS EST VENU 75cL : 35€ | 50cL : 25€ | 12,5cL : 6,7€





Boissons chaudes

Café	2,50€
Noisette	2,60€
Décaféiné	2,50€
Cappucino	3,80€
Café au lait	3,80€
Thé	3,80€
Infusion	3,80€
Grog	7,00€
Irish coffee	9,00€

Digestifs

Cognac Grande Champagne XO 25ans Raymond Ragnaud	15,00€
Calvados Fermier Lemorton AOC Domfrontais 25 ans	15,00€
Bas Armagnac Tariquet XO	12,00€
Calvados Hors d'âge Chanteloup	10,00€
Get 27, Get 31, Baileys, Menthe Pastille, Limoncello	9,90€

Gourmandises

Mousse au chocolat maison	7,40€
La tarte Madeleine maison	7,40€
Le riz grand-mère maison	7,40€
Crème brûlée maison	7,40€
Fromage blanc de Gavray au coulis de framboise	7,40€
Fromage blanc de Gavray au miel & amandes	7,40€
Fromage blanc de Gavray aux griottes	8,50€
Café, thé ou décaféiné gourmand	10,90€
Le Chic gourmand	15,50€
<i>Champagne Boizel Brut Réserve 12,5cL</i>	

Crêpes

Beurre	4,20€	Chocolat noir & amandes	5,70€
Sucre	4,20€	Flambées	8,80€
Beurre & sucre	4,50€	Normande	9,10€
Confiture	5,70€	Pomme, Calvados flambé & crème fraîche	
Miel & amandes	5,70€	Banane & chocolat chaud	9,10€

Coupes glacées

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

Nougatine 10,90€

Glace chocolat blanc, nougat, chantilly, amandes

Dame Blanche 8,50€

Glace vanille, chocolat noir, chantilly, amandes

Café ou chocolat liégeois 8,50€

Glace chocolat ou café, chocolat noir ou sauce café, chantilly, amandes

Vacherin 8,50€

Glace vanille, fraise, meringue maison, coulis de framboise, chantilly, amandes

Congolaise 8,50€

Glace vanille, noix de coco râpée, caramel, chantilly, amandes

Pêche Melba 8,50€

Glace vanille, pêche, coulis de framboise, chantilly, amandes

Poire façon Belle Hélène 8,50€

Glace vanille, poire, chocolat noir, chantilly, amandes

L'authentique Banana Split 10,90€

Glace vanille, chocolat et fraise, banane, sauce caramel, chocolat noir, coulis de framboise, chantilly, griottes

Iceberg 8,50€

Glace menthe chocolat noir, chocolat chaud, chantilly, amandes

Citronnelle 8,50€

Sorbet citron, crème de mûre 2cL, chantilly, amandes

Créole 9,50€

Glace rhum raisin, raisins secs, sauce créole (rhum), chantilly, amandes

Griottine 8,50€

Glace vanille, griottes, chantilly, amandes



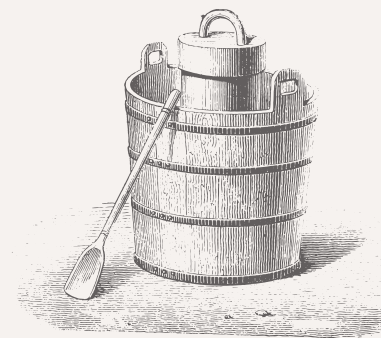
NOUVEAUTÉS

Délice cookie brownie 9,50€

Glace cookie et brownie, brisures de cookie, sauce caramel beurre salé, chantilly, amandes

Parenthèse exotique 9,50€

Sorbet mangue et passion, ananas, coulis de mangue, chantilly, noix de coco râpée



<i>1 boule au choix</i>	2,50€
<i>2 boules au choix</i>	4,90€
<i>3 boules au choix</i>	7,40€
<i>Colonel 2 boules citron & vodka 4cL</i>	9,50€
<i>Sorbet pomme 2 boules & Calvados 4cL</i>	9,50€

Glaces : vanille, caramel beurre salé, pistache, chocolat, café, praliné, menthe chocolat, rhum raisins, chocolat blanc, cookie, brownie.

Sorbets : citron, cassis, pomme, passion, framboise, fraise, mangue.