

• Les CAFÉS •

– GRANDS CRUS PUR ARABICA –

Moka d'Éthiopie * ou *Papouasie Nouvelle Guinée* * ou *Costa-Rica Tarrazu* * ou *Blue Mountain de Jamaïque*

<i>Café</i> *	3,40€	
<i>Café crème</i> *	3,80€	
<i>Double café</i> *	5,80 €	
<i>Double crème</i> *	6,00 €	
<i>Blue Mountain de Jamaïque</i>	<i>le simple</i>	5,30€
	<i>le double</i>	10,50€

– ARABICA –

<i>Café expresso</i>	2,50€
<i>Double café</i>	4,50€
<i>Café crème</i>	3,10€
<i>Double crème</i>	4,90€
<i>Café décaféiné simple</i>	2,80€
<i>Café décaféiné double</i>	4,70€
<i>Décaféiné crème</i>	3,40€
<i>Grand décaféiné crème</i>	4,90€

– CAFÉ COCKTAIL –

<i>Cappuccino 18cl</i>	5,30€
<i>Café Viennois 20cl</i>	6,60€

• Les CHOCOLATS •

– CHOCOLAT CHAUD À L’ANCIENNE –

<i>Brésilien 50% ou Caraïbe70% ou Équatorial 70% (goût café) 18cl</i>	8,50€
<i>Chococcino 17cl</i>	8,50€
<i>Viennois (avec chantilly) 18cl</i>	9,50€

– CHOCOLAT SPÉCIALITÉ –

	10,20€
<i>Chocolat aux morceaux de guimauve 13cl</i>	
<i>Chocolat au caramel beurre salé 18cl</i>	

• Les THÉS •

– THÉS NOIRS –

<i>Breakfast</i>	6,90€
<i>Darjeeling</i>	
<i>Ceylan O.P. supérieur</i>	
<i>Smokey Lapsang</i>	
<i>Earl Grey Yin Zhen</i>	
<i>Pomme d’amour</i> thé noir, arômes pommes caramélisées, marasquin et pétales de fleurs	
<i>Coquelicot gourmand</i> thé noir, pétales de fleurs, arômes de coquelicot, framboise, cerise, violette, vanille, amande amère et biscuit	
<i>Jardin bleu</i> thé noir, arômes de rhubarbe, fraise des bois, fraise et pétales de fleurs	
<i>Quatre fruits rouges</i>	

– THÉS VERTS –

	6,90€
<i>Soleil vert</i> notes fruitées acidulées à l’orange	
<i>L’Oriental</i> fruit de la passion, pêche et fraise des bois	
<i>Jasmin</i>	
<i>Bali</i> jasmin, pétales de fleurs, arômes litchi, pamplemousse, pêche et huile essentielle de rose	
<i>Menthe Touareg.</i>	
<i>Grand Yunnan G.F.O.P</i>	
<i>Sencha fukuyu</i>	

– THÉ BLANC –

<i>Passion de fleurs</i>	6,90€
--------------------------	-------

– THÉ GLACÉ –

<i>Thé glacé Bali</i>	5,90€	6,50€
<i>Thé glacé Earl Grey</i>	5,90€	6,50€

– ROOIBOS D’AFRIQUE DU SUD –

<i>Rooibos Citrus</i>	6,90€
-----------------------	-------

– TISANE –

<i>Tisane du Berger</i> tilleul, verveine, citronnelle, menthe et fleur d’oranger	6,90€
---	-------

– LES BOISSONS CHAUDES –

<i>Lait chaud</i>	3,50€
<i>Lait chaud miel</i>	5,20€
<i>Citron chaud</i>	6,20€

• Les BOISSONS •

<i>Nectar de fruits : fraise mara, abricot BIO, ananas BIO</i>	(25 cl)	7,40€
<i>Jus de pomme BIO des caves du Manoir de Grandouet</i>	(25 cl)	5,90€
<i>Lait froid parfumé</i>	(28 cl)	4,20€
<i>Jus d’orange pressé maison</i>	(16 cl)	6,20€
<i>Citron pressé (servi avec 1/4 Vittel)</i>		6,20€
<i>Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro ou Limonade ou Perrier</i>	(33 cl)	5,20€
<i>San Pellegrino ou Vittel</i>	(25 cl)	4,30€
<i>San Pellegrino ou Vittel</i>	(50 cl)	6,40€
<i>Cidre bouché fermier demi/sec (du Pays d’Auge A.O.P.)</i>	(75 cl)	13,40€
<i>Carlsberg</i>	(33 cl)	6,20€
<i>Afftigem pression</i>	(25 cl)	5,20€
<i>Afftigem pression</i>	(50 cl)	7,90€
<i>Supplément sirop : fraise, citron, menthe, grenadine, framboise</i>		1,30€

– LES APÉRITIFS –

SERVIS AVEC 3 MADELEINES SALÉES

<i>Kir (mière)</i>	(13 cl)	5,70€
<i>Chivas régál</i>	(4cl)	7,90€
<i>Vodka Russian Standard Original 40°</i>		9,10€
<i>Gin Tanqueray 43°</i>		9,10€
<i>Le Normand : Calvados, Pommeau, jus de pomme, trait de grenadine</i>		9,10€
<i>Lillet pamplemousse : Lillet rosé, pamplemousse, tonic</i>		9,10€
DU 1ER AVRIL AU 30 NOVEMBRE		
<i>Spritz : Apérol, prosecco, eau gazeuse</i>		7,90€

• Les PETITS DÉJEUNERS •

– LE COMPLET –

	18,90€
<i>Grand café ou thé ou chocolat, jus d’orange pressé maison, fromage blanc avec son coulis de fruits rouges, une tranche de pain noix raisin et une tranche de pain du moment, un croissant, un tiers de baguette de tradition, une madeleine chocolat, beurre, confiture*.</i>	

– LE SUPER COMPLET –

	23,40€
--	--------

Grand café ou thé ou chocolat, jus d’orange pressé maison, oeuf à la coque(de plein air), fromage blanc avec son coulis de fruits rouges, une tranche de pain noix raisin et une tranche de pain du moment, un croissant, un tiers de baguette de tradition, une tranche de brioche, une madeleine chocolat, beurre, deux pots de confiture, salade de fruits du moment (ou fruit frais).

– LE PETIT DÉJEUNER ENFANT –

(JUSQU’À 12 ANS)	11,50€
------------------	--------

Croissant ou pain au chocolat, chocolat chaud brésilien ou lait chaud ou froid, deux dés de guimauve, baby jus d’orange.

**Confiture au choix : abricot, fraise, framboise, miel ou pâte à tartiner*

– LES OEUFS –

<i>Sur le plat</i>	
<i>Nature</i>	8,40 €
<i>Jambon ou emmental</i>	9,40 €
<i>Jambon emmental</i>	10,20 €
<i>Bacon</i>	10,50 €
<i>Brouillés ou omelette</i>	
<i>Nature</i>	9,40€
<i>Jambon ou emmental</i>	11,20€
<i>Bacon ou jambon emmental</i>	11,50€
<i>Saumon</i>	13,50€
<i>Champignon</i>	12,50€

<i>À la coque (par deux) oeufs plein air</i>	
<i>Accompagnés de mouillettes de pain et de beurre d’Isigny</i>	8,60€

– LES SUPPLÉMENTS –

<i>Emmental ou champignon ou bacon</i>	2,70€
<i>Salade verte</i>	4,10€

– LES PETITS PLUS –

<i>Confiture (fraise, abricot, framboise ou miel) ou pâte à tartiner (sans huile de palme)</i>	2,10€
<i>1/3 de tradition + beurre d’Isigny</i>	3,20€
<i>2/3 de tradition + beurre d’Isigny</i>	4,30€
<i>1/3 de tradition toastée + beurre d’Isigny</i>	3,70€
<i>2/3 de tradition toastée + beurre d’Isigny</i>	4,80€
<i>Jus d’orange</i>	5,90€
<i>Fromage blanc</i>	3,70€
<i>Salade de fruits (compotée de fruits ou fruits frais)</i>	3,50€
<i>Supplément chantilly</i>	2,00€

– JUS DÉTOX –

<i>Carotte 25cl : pomme, carotte, citron</i>	5,90€
---	-------

<i>Fruits rouges 25cl : pomme, framboise, myrtille, menthe</i>	
<i>Citron menthe 25cl : pomme, citron, menthe</i>	

• Les DÉJEUNERS •

<i>Salade Détox</i> salade, tomates, concombres, avocat, pamplemousse, saumon, radis, ciboulette, sésame et vinaigrette passion	16,40€
---	--------

<i>Salade Burrata</i> panaché de salades, burrata, tomates anciennes, pignons de pin, pesto et vinaigrette balsamique	16,40€
---	--------

<i>Salade Caesar</i> salade, tomates, poulet, olives, parmesan, ciboulette, sésame	15,90€
--	--------

<i>Croque-monsieur</i>	12,70€
------------------------	--------

<i>Croque-madame</i>	14,40€
----------------------	--------

Tarte salée : Lorraine ou saumon épinards* ou chèvre poireaux *ou 3 fromages* ou tomate* **selon choix en vitrine**

<i>Galette au beurre salé</i>	8,40€
-------------------------------	-------

<i>Galette fromage oeuf</i>	10,10€
-----------------------------	--------

<i>Galette emmental</i>	9,90€
-------------------------	-------

<i>Galette fermière (jambon, emmental, crème fraîche)</i>	14,20€
---	--------

<i>Galette complète (jambon, oeuf, emmental, crème fraîche)</i>	14,70€
---	--------

<i>Galette : Norvégienne (saumon fumé, crème fraîche, citron)</i>	16,10€
--	--------



– LES VINS –

VIN ROSÉ CÔTES DE PROVENCE AOC VALADAS	
<i>Le verre de vin rosé</i>	4,40€
<i>Rosé 1/2 bouteille</i>	11,90€

VIN ROUGE BORDEAUX AOC LES MERCADIÈRES	
<i>Le verre de vin rouge</i>	4,40€
<i>Rouge 1/2 bouteille</i>	11,90€
<i>Rouge bouteille</i>	16,60€

VIN BLANC MUSCADET SÈVRE ET MAINE /LIE AOC DONELIÈRES	
<i>Le verre de vin blanc</i>	4,40€
<i>Blanc 1/2 bouteille</i>	11,90€

VIN BLANC MOELLEUX COTEAUX DU LAYON AOC DOM. DE TERREBRUNE	
<i>Le verre de vin blanc moelleux</i>	4,40€

– LES DIGESTIFS –

<i>Cointreau ou Grand Marnier ou Calvados 12ans d’âge du Manoir d’Apreval</i>	9,30€
---	-------

<i>Les services s’effectueront selon les directives de l’État</i>	
<i>Toutes les commandes doivent être réglées en caisse</i>	

Un ticket de caisse sur lequel figure le prix net des consommations doit vous être remis. La Direction n'est pas responsable des objets égarés ou détériorés dans l'établissement. Cartes de crédit acceptées à partir de 8 €. Les chèques ne sont pas acceptés. Toilettes réservées aux consommateurs.Prix nets – Marchandise extérieure interdite

• Les GOURMANDISES •

– 4 HEURES DE PROUST –

	10,60€
<i>Deux madeleines nature, pistache, chocolat ou framboise (selon disponibilité en vitrine) avec</i>	

Double café (Moka d’Éthiopie, Papouasie Nouvelle Guinée, Costa-Rica Tarrazu) ou Thé à la carte ou Cbocolat chaud 18cl (Brésilien 50% ou Caraïbe 70%)

– FORMULE GOÛTER –

<i>Hors week-ends et jours fériés</i>	10,60€
<i>Une pâtisserie du jour (selon disponibilité en vitrine) avec</i>	

Café grand cru (Moka d’Éthiopie, Papouasie Nouvelle Guinée, Costa-Rica Tarrazu) ou Thé à la carteon Cbocolat chaud 13cl (Brésilien 50% ou Caraïbe 70%)

– CAFÉ DOUCEURS –

<i>Madeleine, dé de guimauve, palet de chocolat, caramel,verrine chantilly, macaron craquelé, rondelle d’orange confite avec</i>	
--	--

<i>Café grand cru (Moka d’Éthiopie, Papouasie Nouvelle Guinée, Costa-Rica Tarrazu)</i>	10,60€
--	--------

<i>ou Thé au choix</i>	11,90€
<i>ou Chocolat chaud 13cl (Brésilien 50% ou Caraïbe 70%)</i>	12,90€

– MACARONS CRAQUELÉS –

<i>Trois macarons craquelés (selon disponibilité en vitrine)</i>	4,80€
--	-------

– LES COUPES GLACÉES –

De mi-juin au 30 septembre :

<i>La petite coupe 2 boules de sorbet ou glace de votre choix *, crème chantilly</i>	7,40€
<i>Le parfum du jour 3 boules de sorbet ou glace de votre choix*, crème chantilly</i>	9,50€
<i>Oasis 1 boule de sorbet framboise, sorbet passion, glace vanille, sorbet pomme, coulis fruits rouges</i>	9,50€
<i>Café ou chocolat liégeois 2 boules de glace café ou chocolat, 1 boule de glace vanille, sauce café ou chocolat, crème chantilly, amandes effilées.</i>	9,50€
<i>Coupe Pralin 2 boules de glace praliné, 1 boule de glace vanille, nougatine, praliné, crème chantilly</i>	9,50€
<i>Supplément chantilly</i>	2,00€

– LES CRÊPES –

<i>Beurre sucre (beurre d’Isigny, sucre de canne)</i>	5,90€
<i>Sucre de canne</i>	5,60€
<i>Chantilly</i>	6,90€
<i>Confiture (framboise, fraise ou abricot) ou citron ou miel</i>	7,40€
<i>toutes fleurs ou caramel beurre salé maison</i>	
<i>Chocolat maison 70% (São Tomé)</i>	8,10€
<i>Praliné maison (amandes, noisettes) ou pâte à tartiner (sans huile de palme)</i>	8,10€
<i>Chocolat maison et chantilly</i>	8,60€
<i>Banane chocolat maison ou pâte à tartiner (sans huile de palme)</i>	8,60€
<i>Supplément 1 boule glace (du 1er juin au 30 septembre)</i>	2,20€