

# Casseroles & Bouchons

restaurant

## « Pour accompagner votre apéritif »

Grignette au camembert et aux pommes	8 €
Rillettes de la mer et ses croûtons	8 €

**Planchette « Terre et Mer »**  
(Rillette de la mer, grignette et charcuterie)  
**14 €**

## LES GRANDES SALADES

<b>Salade de chèvre chaud</b> (Toasts de chèvre chaud, lardons, noix, tomate, champignons, oignons)	13 €
<b>Salade normande</b> (Brick de Camembert, andouille, pommes fruits, jambon sec, tomate, carotte, oignons)	13 €
<b>Salade du pêcheur</b> (Thon, saumon mariné, œuf, tomate, oignons, carotte, pamplemousse)	13 €
<b>Salade végétarienne</b> (Pastilla de légumes au miel, tomate, oignons, carotte, champignons)	13 €

**L'EXPRESS SALADE**  
**17 €**  
Servi uniquement **le midi** du lundi au samedi et hors jours  
fériés  
De 11h30 à 14h30  
**1** verre de vin du jour ou de jus de pomme  
**1** Grande salade au choix à la carte  
**1** Crêpe traditionnelle au choix à la carte  
**1** Café

Prix nets  
-

**MENU ENFANT**  
**9.5 €**  
Sirop à l'eau  
\*\*\*\*\*  
Steak haché et pommes-frites  
ou  
Saumon et haricots verts  
\*\*\*\*\*  
Coupe de glace vanille-fraise  
ou  
Crêpe au sucre  
(pour les enfants de moins de 12 ans)

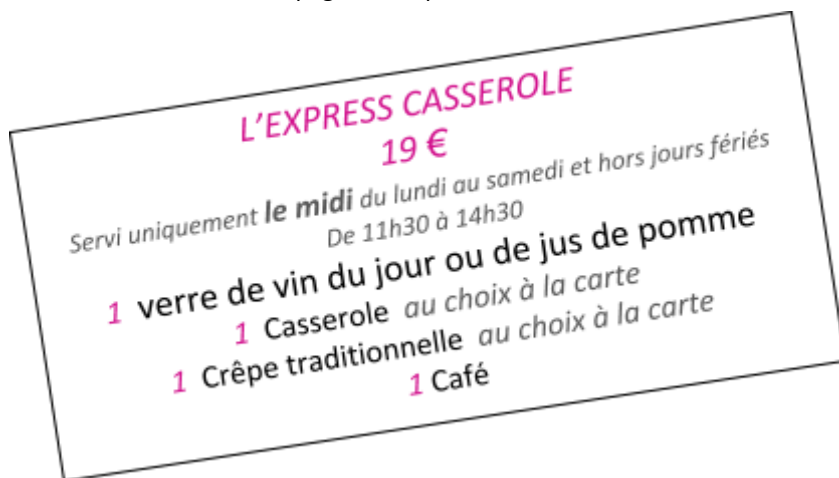
Service compris

## « LES CASSEROLES DU CHEF »



« La Casserole » du moment à découvrir	17 €
« La Casserole » de bœuf au cidre	17 €
« La Casserole » de veau façon vallée d'auge	18 €
« La Casserole » de cochon en aigre doux	16 €
« La Casserole » de poissons à la crème et aux herbes fraîches	19 €
« La Casserole » de risotto aux champignons et petits légumes	16 €

Toutes nos casseroles sont accompagnées de pomme au four ou de haricots verts ou de frites au choix



## LES BURGERS

Le Burger ( <i>steak haché, tomate, oignons, cornichons, cheddar</i> )	14 €
Le Burger normand ( <i>le Burger avec Camembert, pomme fruit, andouille</i> )	16 €
Le Burger façon Rossini ( <i>le Burger avec une tranche de foie gras et du jambon fumé</i> )	18 €

*Double steak (supplément 2€) / Tous nos burgers sont accompagnés de frites*



## FORMULES « AU COIN DU FEU »

1 ENTREE + 1 PLAT + 1 DESSERT <i>au choix à la carte</i>	26 €
1 ENTREE + 1 PLAT <i>au choix à la carte</i>	23 €
1 PLAT + 1 DESSERT <i>au choix à la carte</i>	20 €

### LES ENTREES

10 €

Foie gras de canard au pommeau et son chutney de pommes (supp 2€)

Ceviche de saumon mariné et de pamplemousse

Capuccino de potiron et ses chips de jambon

Gratinée de camembert aux deux pommes

Wrap de pleurotes et petits légumes à la crème d'ail

### LES PLATS

16 €

Pièce du boucher et ses pommes-frites, sauce béarnaise ou au poivre (au choix)

Cabillaud à l'andouille et aux pommes, beurre de cidre

Papillote de saumon aux spaghettis de légumes

Brochette de canard mariné au gingembre (supp 3 €)

Le Camembert chaud au lait cru et sa charcuterie

Blanquette de volaille aux champignons et aux châtaignes

Tous nos plats sont accompagnés de pomme au four ou de haricots verts ou de frites au choix

### LES DESSERTS

7 €

Tarte sablée au citron façon mojito

Panier gourmand (mignardises et café) (supp 2€)

Tarte Tatin aux pommes et sa crème fraîche

Trilogie de chocolat (profiterole, royal, brownies)

Crème brûlée à la vanille et au citron vert

Pavlova aux fruits des îles, coulis de mangue

### *Le coup de cœur de la maison*

La « Casserole » de riz au lait tiède à la cannelle (minimum pour 2 personnes)

7 €/pers

Le baba Bouchon à la normande (supp 3€ en formule)

10 €

(Pommes, caramel beurre salé, chantilly et digestif maison au calvados)

La « Casserole » de chocolat façon fondue (minimum pour 2 personnes)

10 €/pers

(Assortiment de friandises, de fruits et de biscuits, glace vanille et chantilly ), (supp 3€ en formule)

Prix nets, service compris -Toutes nos viandes sont d'origine française

## LES COUPES DE GLACES

<b>Coupe « Casserole et bouchons »</b> (3 boules au choix) (Vanille, café, caramel, chocolat, fraise, pistache, noix de coco, yaourt, citron, citron vert, framboise, ananas, pomme verte)	6 €
<b>Banana Split</b> (glaces vanille, fraise et chocolat, sauce chocolat maison et chantilly)	8.5 €
<b>Dame blanche</b> (3 boules de glace vanille, sauce chocolat maison et chantilly)	7.5 €
<b>Poire Belle-Hélène</b> (poire, glace vanille, sauce chocolat maison et chantilly)	8.5 €
<b>Coupe Pistachio</b> (glaces pistache et caramel, sauce chocolat maison et chantilly)	7.5 €
<b>Café liégeois</b> (glaces café et vanille, sauce café et chantilly)	7.5 €
<b>Chocolat liégeois</b> (glaces chocolat et vanille, sauce chocolat maison et chantilly)	7.5 €
<b>Caramel liégeois</b> (glaces caramel beurre salé et vanille, sauce caramel beurre salé et chantilly)	7.5 €
<i>Les coupes alcoolisées</i>	
<b>Colonel</b> (sorbets citron et citron vert, vodka)	8 €
<b>Trou Normand</b> (sorbet pomme verte, calvados)	8 €
<b>Le Mojito glacé</b> (sorbets citron et citron vert, feuilles de menthe, rhum)	8 €
<b>La Pina-Colada glacée</b> (sorbet ananas, glace noix de coco, rhum)	8 €
Supplément chantilly, sauce chocolat, boule de glace,...	1 €

## LES CREPES

### Les Traditionnelles

Sucre	3 €
Beurre sucre	3.5 €
Chocolat	4 €
Caramel beurre salé	4 €
Nutella	4 €
Confiture	4 €
Miel	4 €
Citron frais	4 €

### Les Gourmandes

<b>Antillaise</b> : banane, sauce caramel, glace vanille, chantilly	8 €
<b>Normande</b> : pommes confites, sauce caramel, glace caramel, chantilly	8 €
<b>William</b> : poire, sauce chocolat, glace vanille, chantilly	8 €
<b>Bananutella</b> : banane, Nutella, glace vanille, chantilly	8 €
<b>Bounty</b> : sauce chocolat maison, glace noix de coco, coco râpée, chantilly	8 €

Prix nets, service compris