

Casseroles & Bouchons

restaurant

« Pour accompagner votre apéritif »

Planchette de charcuterie	8.90 €
Rillettes de la mer et ses croutons	8.90 €
Planchette de fromages (Camembert, chèvre, livarot)	8.90 €

Planchette « Terre et Mer »
(Rillettes de la mer et charcuterie)
14.90 €

LES GRANDES SALADES

Salade de chèvre chaud (Toasts de chèvre chaud, lardons, noix, tomate, champignons, oignons)	13.90 €
Salade normande (Brick de Camembert, andouille, pommes fruits, jambon sec, tomate, carotte, oignons)	13.90 €
Salade du pêcheur (Thon, gravelax de saumon, œuf, tomate, oignons, carotte)	13.90 €
Salade Caesar (Poulet, œuf, parmesan, sauce caesar)	13.90 €

L'EXPRESS SALADE 17.90 €

Servi uniquement **le midi** du lundi au vendredi 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

MENU ENFANT 9.5 €

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)

« LES CASSEROLES DU CHEF »



« La Casserole » du moment à découvrir	17.90 €
« La Casserole » de bœuf au cidre façon carbonnade	17.90 €
« La Casserole » de veau façon vallée d'auge	18.90 €
« La Casserole » de poule au pot à la crème	16.90 €
« La Casserole » de poissons à la crème et aux herbes fraîches	19.90 €
« La Casserole » de risotto aux champignons et petits légumes	16.90 €

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

L'EXPRESS CASSEROLE 19.90 €

Servi uniquement **le midi** du lundi au vendredi et hors jours fériés
De 11h30 à 14h30

- 1 verre de vin du jour ou de jus de pomme
- 1 Casserole au choix à la carte
- 1 Crêpe traditionnelle au choix à la carte
- 1 Café

LES BURGERS

Le Burger (steak haché, tomate, oignons, cornichons, cheddar)	14.90 €
Le Burger normand (le Burger avec Camembert, pomme fruit, andouille)	16.90 €
Le Burger façon Rossini (le Burger avec une tranche de foie gras et du jambon sec)	18.90 €

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



MENU « Casserole et Bouchons » 28.90 €

La dégustation d'entrée « Terre et Mer »
(Soupe de poisson, gravelax de saumon, foie gras)

- 1 Casserole du chef
au choix à la carte
- 1 Dessert Maison
au choix à la carte

FORMULES « AU COIN DU FEU »

1 ENTREE + 1 PLAT + 1 DESSERT <i>au choix</i>	26.90 €
1 ENTREE + 1 PLAT <i>au choix</i>	23.90 €
1 PLAT + 1 DESSERT <i>au choix</i>	20.90 €

LES ENTREES

10.90 €

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

Le croque-normand au camembert et aux pommes

Soupe de poisson et ses croutons, sauce rouille

Gravelax de saumon au gingembre et sa crème citronnée

Tatin de boudin noir et de pommes à l'oignon confit

LES PLATS

16.90 €

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

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

Croustillant de Saint-Jacques et de pommes de terre (supp 3€)

Araignée de cochon à la crème de chorizo

Le Camembert chaud au lait cru et sa charcuterie

Parmentier de confit de canard à l'ancienne

LES DESSERTS

7.90 €

Royal au chocolat et aux éclats de pralin

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

Tarte Tatin aux pommes et sa crème fraîche

Tiramisu à la crème de marron et aux poires

Crème brûlée à la vanille et au citron vert

La pomme rôtie au calvados et au beurre demi-sel



Le coup de cœur de la maison

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

7,90€/pers

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

10,90 €

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

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

10,90 €/pers

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

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

LES COUPES DE GLACES

Coupe « Casserole et bouchons » (3 boules au choix) (Vanille, café, caramel, chocolat, fraise, pistache, noix de coco, yaourt, citron, citron vert, framboise, ananas, pomme verte)	6 €
Banana Split (glaces vanille, fraise et chocolat, sauce chocolat maison et crème sucrée)	8.5 €
Dame blanche (3 boules de glace vanille, sauce chocolat maison et crème sucrée)	7.5 €
Poire Belle-Hélène (poire, glace vanille, sauce chocolat maison et crème sucrée)	8.5 €
Coupe Pistachio (glaces pistache et caramel, sauce chocolat maison et crème sucrée)	7.5 €
Café liégeois (glaces café et vanille, sauce café et crème sucrée)	7.5 €
Chocolat liégeois (glaces chocolat et vanille, sauce chocolat maison et crème sucrée)	7.5 €
Caramel liégeois (glaces caramel beurre salé et vanille, sauce caramel beurre salé et crème sucrée)	7.5 €

Les coupes alcoolisées

Colonel (sorbets citron et citron vert, vodka)	8,5 €
Trou Normand (sorbet pomme verte, calvados)	8,5 €
Le Mojito glacé (sorbets citron et citron vert, feuilles de menthe, rhum)	8,5 €
La Pina-Colada glacée (sorbet ananas, glace noix de coco, rhum)	8,5 €
Supplément crème sucrée, sauce chocolat, boule de glace,...	1 €

LES CREPES

Les Traditionnelles

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

Les Gourmandes

Antillaise : banane, sauce caramel, glace vanille, crème sucrée	8.90 €
Normande : pommes confites, sauce caramel, glace caramel, crème sucrée	8.90 €
William : poire, sauce chocolat, glace vanille, crème sucrée	8.90 €
Bananutella : banane, Nutella, glace vanille, crème sucrée	8.90 €
Bounty : sauce chocolat maison, glace noix de coco, coco râpée, crème sucrée	8.90 €