

Casseroles & Bouchons

restaurant

« Pour accompagner votre apéritif »

Planchette de charcuterie 8.90 €

Rillettes de la mer et ses croutons 8.90 €

LES GRANDES SALADES

Salade de chèvre chaud 15.90 €

(Toasts de chèvre chaud, lardons, noix, tomate, champignons, oignons)

Salade normande 15.90 €

(Toasts de Camembert, andouille, pomme, jambon sec, tomate, carotte, oignons)

Salade du pêcheur 15.90 €

(Thon, saumon fumé, œuf, tomate, oignons, carotte)

Salade Caesar 14.90 €

(Poulet, œuf, parmesan, sauce caesar)

Salade végétarienne 14.90 €

(Melon, tomate, carottes, pomme, oignons, pignons grillés, sauce au pesto)

Planchette « Terre et Mer »
(Rillettes de la mer et charcuterie)
16.90 €

NOS ENTREES

Foie gras de canard au pommeau 14.90 €

Assiette de crevettes 11.90 €

Assiette de bulots 8.90 €

Assiette de bulots et crevettes 10.90 €

Soupe de poisson et ses croutons 9.90 €

Nems de saumon fumé aux légumes 9.90 €

Méli-mélo de jambon fumé et de melon 8.90 €

MENU ENFANT

9.50 €

Steak haché et pommes-frites
ou

Saumon et haricots verts
ou

Moules-frites

Coupe de glace vanille-fraise
ou

Crêpe au sucre

(pour les enfants de moins de 12 ans)

LES MOULES-FRITES

A la marinière et aux herbes fraîches 13.90 €

A la crème fraîche 14.90 €

A la normande (oignons, camembert, et crème fraîche) 15.90 €

Portion de frites supplémentaires 3 €

« LES CASSEROLES DU CHEF »



« La Casserole » de risotto aux champignons et petits légumes	16.90 €
« La Casserole » de bœuf au cidre (origine UE)	18.90 €
« La Casserole » de veau façon vallée d'auge (origine UE)	19.90 €
« La Casserole » de cochon au gout fumé	17.90 €
« La Casserole » de poissons à la crème et aux herbes fraîches	21.90 €

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

NOS PLATS

Entrecôte grillée et ses frites, sauce béarnaise (origine France)	19.90 €
Camembert chaud au lait cru et sa charcuterie	16.90 €
Tartare de bœuf préparé et ses frites	17.90 €
Cabillaud à l'andouille et aux pommes, beurre de cidre	18.90 €
Magret de canard aux pêches en aigre doux	19.90 €
Brochette de gambas et de saumon en persillade	19.90 €

LES BURGERS

Le Burger (steak haché, tomate, oignons, cornichons, cheddar)	15.90 €
Le Burger normand (le Burger avec Camembert, pomme fruit, andouille)	17.90 €
Le Burger façon Rossini (le Burger avec une tranche de foie gras et du jambon fumé)	19.90 €

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



MENU «Casserole et Bouchons»
29.90 €
La dégustation d'entrée « Terre et Mer »
(soupe de poisson, melon-jambon, foie gras)
1 Casserole du chef
au choix à la carte
1 Dessert Maison
au choix à la carte

MENU « Au coin du feu »

1 ENTREE + 1 PLAT + 1 DESSERT au choix dans le menu

27.90 €

LES ENTREES

Assiette de bulots et crevettes

Soupe de poisson et ses croutons, sauce rouille

Nems de saumon fumé aux légumes croquants

Méli-mélo de jambon fumé et de melon

LES PLATS

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

Magret de canard aux pêches en aigre doux

Le Camembert chaud au lait cru et sa charcuterie

Brochette de gambas et de saumon en persillade

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

LES DESSERTS

Royal au chocolat et ses éclats de pralin

Melba de fraises à la glace yaourt

Tarte Tatin aux pommes et sa crème fraîche

Crème brûlée au citron vert et à la vanille

Les desserts de la maison

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

6.90 €/pers

Le baba Bouchon à la normande (supplément 3€ en menu)

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 menu)

Les profiteroles à la normande (supplément 2€ en menu)

10.90 €

(Glace vanille, glace caramel beurre salé, sorbet pomme, sauce caramel beurre salé et crème sucrée)

Le panier gourmand et son café (supplément 3€ en menu)

11.90 €

(Assortiment de mignardises, glace et crème sucrée)

Royal au chocolat et ses éclats de pralin

7.90 €

Melba de fraises à la glace yaourt

8.90 €

Tarte Tatin aux pommes et sa crème fraîche

9.90 €

Crème brûlée au citron vert et à la vanille

8.90 €

LES COUPES DE GLACES

Coupe « Casserole et bouchons » (3 boules au choix) (Vanille, café, caramel, chocolat, fraise, pistache, yaourt, citron, citron vert, framboise, pomme verte)	6.20 €
Banana Split (glaces vanille, fraise et chocolat, sauce chocolat maison et crème sucrée)	8.50 €
Dame blanche (3 boules de glace vanille, sauce chocolat maison et crème sucrée)	7.50 €
Poire Belle-Hélène (poire, glace vanille, sauce chocolat maison et crème sucrée)	8.50 €
Coupe fruits rouges (glace yaourt et fraise, sorbet framboise, coulis fruits rouges et crème sucrée)	8.50 €
Coupe Pistachio (glaces pistache et caramel, sauce chocolat maison et crème sucrée)	7.50 €
Café liégeois (glaces café et vanille, sauce café et crème sucrée)	7.50 €
Chocolat liégeois (glaces chocolat et vanille, sauce chocolat maison et crème sucrée)	7.50 €
Caramel liégeois (glaces caramel beurre salé et vanille, sauce caramel beurre salé et crème sucrée)	7.50 €
<i>Les coupes alcoolisées</i>	
Colonel (sorbets citron et citron vert, vodka)	8.50 €
Trou Normand (sorbet pomme verte, calvados)	8.50 €
Le Mojito glacé (sorbets citron et citron vert, feuilles de menthe, rhum)	8.50 €
Supplément crème sucrée, sauce chocolat, boule de glace, ...	1.30 €

LES CREPES

Les Traditionnelles

Sucre	3.20 €
Beurre sucre	3.70 €
Chocolat	4.20 €
Caramel beurre salé	4.20 €
Nutella	4.20 €
Confiture	4.20 €
Miel	4.20 €
Citron frais	4.20 €

Les Gourmandes

Antillaise : banane, sauce caramel, glace vanille, crème sucrée	8.90 €
Normande : pommes confites, sauce caramel, glace caramel, crème sucrée	8.90 €
Mara : fraises, coulis fruits rouges, glace vanille et 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 €

Cocktails

Apéritifs

Coupe de champagne (12.cl)	10 €
Kir royal (12cl)	11 €
Kir vin blanc (12cl)	4 €
Kir pétillant (Prosecco) (12cl)	7 €
<i>Crème : cassis, mûre, pêche, framboise</i>	
Ricard (2cl)	4 €
Martini (rouge ou blanc) (5cl)	5 €
Pommeau (5cl)	5 €
Porto rouge (5cl)	5 €
Suze (5cl)	5 €
Campari (5cl)	5 €
Gin (4cl)	6 €
Vodka, (4cl)	6 €
Rhum (4cl)	6 €
Cocktail mixte (alcool + soft)	8 €
Whisky-coca, vodka orange,...	

« Pour accompagner votre apéritif, pensez à consulter nos propositions de planches »

Bières à la pression

Lefte, Hoegaarden, pression du jour	
Bière 25cl	4.2 €
Bière 50cl	8 €
Picon Bière	4.6 €
Panaché	4 €
Monaco, Twist 25cl	4.3 €
Bière sans alcool(bouteille)	3.9 €

Whiskies

Ballantine's (4cl)	6 €
Four Roses (4cl)	7 €
Jack Daniel's (4cl)	8 €
Glenfiddich 12 ans (4cl)	9 €

Sirops à l'eau

Grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, cerise, violette, orgeat	2.5 €
--	-------

Le Mojito	10 €
Rhum, menthe, citron vert, eau gazeuse	
Le Mojito fraise	11 €
Rhum, menthe, citron vert, eau gazeuse, purée de fraise	
Le Soft	7 €
Jus de fruits, sirop de cerise, orange	
Le Tarte Tatin	8 €
Vodka, sirop de caramel, jus de pomme	
L'Americano	7.5 €
Martini blanc et rouge, campari	
Le Gin Fizz	8 €
Gin, jus de citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	
L'Apérol spritz	8 €
Prosecco, Apérol, eau gazeuse	
Le Fresh violette	9 €
Vodka, citron vert, limonade, sirop de violette	

Eaux minérales

San Pellegrino 50 cl	3 €
San Pellegrino 100 cl	5.5 €
Perrier fines bulles 100 cl	6 €
Vittel 50 cl	3 €
Vittel 100 cl	5.5 €
Perrier 33 cl	3.8 €

Sodas

Schweppes tonic ou agrumes 25 cl	4 €
Orangina 25 cl	4 €
Fuzetea 25 cl	4 €
Thé glacé maison	4 €
Coca cola 33 cl	4 €
Coca cola zéro 33cl	4 €
Limonade 25 cl	3.2 €
Diabolo 25 cl	3.5 €
Ricqlès 25 cl	4 €

Jus de fruits (Bouteilles 25 cl)


Jus d'orange	3,8 €
Nectar d'ananas	3,8 €
Jus de pomme	3,8 €
Nectar d'abricot	3,8 €
Jus de tomate	3.8 €

Jus de fruits frais

Jus d'orange ou citron pressés	6 €
--------------------------------	-----

Les Vins rouges

Le Bordelais




		Bout (75cl)	pichet (50cl)	pichet (25cl)	verre (12.5cl)
201	Château les Bernèdes, A.O.C Médoc	21 €	14.7 €	7.6 €	4 €
201	Château Bellerose, A.O.C Saint Emilion « Grand cru »	39 €	26.9 €	13.7 €	7 €
201	Fugue de Nénin, Pomerol A.O.C	74 €			
201	Château Haut-selve, A.O.C Graves	32 €			
201	Château Pont de Guitres, A.O.C Lalande de Pomerol	36 €	24.7 €	12.6 €	6.5 €
201	Château Paveil de Luze, A.O.C Margaux	52 €			

La Bourgogne

201	Morgon, Domaine de la Beche, A.O.C Morgon	20 €			
201	Bourgogne Pinot noir « vieilles vignes », Tripoz A.O.C	28 €	19.3 €	9.9 €	5.1 €
201	Cotes de Nuit village, F. Magnien « croix violette » A.O.C	39 €	26.9 €	13.7 €	7 €
201	Gevrey Chambertin, Pierre Gelin A.O.C	78 €			

La vallée de la Loire



201	Saint Nicolas de Bourgueil « Le clos du vigneau » A.O.C BIO	26 €	17.6 €	9.2 €	4.8 €
201	Chinon, Domaine Fabrice Gasnier A.O.P BIO	27 €	18.7 €	9.6 €	5 €
201	Sancerre, Domaine du Carrou A.O.C	36 €			

Le Languedoc

201	Pic Saint Loup, Domaine Pech tort A.O.P	26 €	17.6 €	9.6 €	4.8 €
-----	---	------	--------	-------	-------

La vallée du Rhône

201	Côtes du Rhône, Saint Esprit Delas A.O.C	22 €	15.3 €	7.9 €	4.1 €
201	Crozes-Hermitage, Etienne Pochon A.O.C BIO	27 €	18.7 €	9.6 €	5 €
201	Saint Joseph, Domaine Courbis A.O.C	37 €			
201	Châteauneuf du Pape, Granière de la Nerthe A.O.C BIO	46 €			
201	Vacqueyras, Domaine des ondines A.O.C BIO	28 €	19.3 €	9.9 €	5.1 €

LES MAGNUMS

Bout. (150cl)

201	Côtes du Rhône, Saint Esprit Delas A.O.C	42 €
201	Château Le Destrier – Saint Emilion A.O.C	67 €

Prix nets, service compris

Prix nets, service compris



Les Vins blancs

Bout (75cl) pichet (50cl) pichet (25cl) verre.(12.5cl)

L'Alsace

201	Riesling, Hans Schaeffer A.O.C Alsace	21 €			
201	Gewurztraminer, JB Adam A.O.C Alsace	26 €	17.6 €	9.2 €	4.8 €
201	Pinot gris, Hans Schaeffer A.O.C Alsace	29 €			



La Bourgogne

201	Bourgogne Aligoté, Buissonnier Vigneron de Buxy A.O.C	26 €	17.6 €	9.2 €	4.8 €
201	Bourgogne Tonnerre, Chardonnay, Marsoif A.O.C	29 €	19.9 €	10.2€	5,3 €
201	Chablis, La Chablisienne, A.O.C	34 €	23.6 €	12 €	6.2 €
201	Saint Bris, Sauvignon Bailly A.O.C	23 €	16 €	8.2 €	4.3 €

La Vallée de la Loire

201	Muscadet Sèvre et Maine, Cuvée Gabriel A.O.C	23 €	16 €	8.2 €	4.3 €
201	Sancerre, Domaine du Carrou A.O.C	32 €	22 €	11.2 €	5.8 €
201	Pouilly Fumé, Villa Paulus A.O.C	39 €			

Le Sud-ouest

201	Jurançon, Domaine Lasserre A.O.C	32 €	22 €	11.2 €	5.8 €
201	Côtes de Gascogne, Esprit de Joy I.G.P Gascogne	21 €	14.7 €	7.6 €	4 €

Vin rosé

Bout.(75cl) pichet.(50cl) pichet.(25cl) Verre.(12.5cl)

201	Rosé Gourmandise Provence, IGP Méditerranée	23 €	16 €	8.2 €	4.3 €
-----	---	------	------	-------	-------



Les cidres

Bout.(75cl) pichet.(50cl) bolée.(20cl)

Cidre brut	12 €	9 €	3.9 €
Cidre rosé	12 €	9 €	3.9 €

Les Champagnes et vins pétillants

Bout.(75cl) Flûte(12.5cl)

Nicolas Feuillate	62 €	10 €
Prosecco	28 €	6 €

Digestifs

Calvados (4cl)	8 €
Cognac (4cl)	8 €
Eau de vie de poire (4cl)	7 €
Get 27 (4cl)	7 €
Get 31 (4cl)	7 €
Diplomatico (4cl)	8 €
Manzana (4cl)	7 €
Bailey's (4cl)	7 €
Digestif « maison » (4cl)	6 €
Shooter de digestif maison	4 €

Boissons chaudes

Café expresso, décaféiné	2 €
Café crème	3 €
Double café expresso	3,5 €
Chocolat chaud	4 €
Café Viennois	4 €
Chocolat Viennois	5 €
Cappuccino	5 €
Irish Coffee	9 €
French coffee (cognac)	9 €

Thés

Thé glacé maison	4 €
Thé noir earl grey	4 €
Thé vert menthe	4 €
Thé ceylan	4 €
Thé vert sencha	4 €

Infusions

Verveine	4 €
Verveine menthe (menthe fraîche)	4 €
Tilleul	4 €
Tilleul menthe (menthe fraîche)	4 €

Les p'tits encas de l'après-midi

Pour accompagner votre boisson

Toutes nos crêpes au choix

Notre tarte Tatin

Nos coupes glacées

Notre Royal chocolat

Notre Crème brûlée

Notre Baba Bouchon

Notre « Casserole » de riz au lait

....