

APÉRITIFS

| | |
|--|-----|
| KIR VIN BLANC / KIR NORMAND | 4,5 |
| APERITIF NORMAND | 5,5 |
| COUPE CHAMPAGNE (14cl) | 11 |
| KIR ROYAL CHAMPAGNE (14cl) | 12 |
| RICARD (2cl) | 4,5 |
| MARTINI BLC. / RGE. / CAMPARI / SUZE / | 5 |
| PORTO RGE. / POMMEAU DE NORMANDIE | 6 |
| JACK DANIEL | 9 |
| VODKA /GIN /HAVANA (4 cl) | 9 |
| (+) SUPPLEMENT JUS DE FRUIT OU SODA | 2,5 |

WHISKY

| | | | |
|--------------------|----|-----------------|----|
| GLENFIDDICH 12 ANS | 11 | ABERLOUR 10 ANS | 11 |
| CHIVAS | 11 | NIKKA DAYS | 13 |

RHUM

| | | | | | |
|----------|----|-------------|---|------------|----|
| DON PAPA | 13 | DIPLOMATICO | 9 | RON ZACAPA | 22 |
|----------|----|-------------|---|------------|----|

BIÈRES

| BOUTEILLES | 25 Cl | 33 Cl | PRESSION | 25 Cl | 50 Cl |
|----------------|-------|-------|-------------|-------|-------|
| HEINEKEN 0% | 5,60 | | ST OMER | 4,50 | 8,50 |
| HOEGGARDEN | 5,60 | | GOUDALE IPA | 5,90 | 9,50 |
| PELFORTH BRUNE | 5,60 | | PANACHÉ | 4,50 | 8,50 |
| LA SAGESSE IPA | | 6,90 | MONACO | 4,80 | 8,80 |
| LEFFE | 5,60 | | PICON BIÈRE | 4,90 | 8,90 |

COCKTAILS

| | |
|--|----|
| APEROL SPRITZ | 11 |
| WHISKEY SOUR Bourbon, citron, sucre de canne, blancs d'oeufs, angostura bitters | 12 |
| NEGRONI Campari, martini rouge, gin | 12 |
| NORMANDIE IMPERIAL Calvados, mandarine imperiale, ananas, citron vert | 12 |
| SPICY TEQUILA Tequila, agave, citron vert, piment rouge | 12 |
| ESPRESSO MARTINI Vodka, espresso, liqueur de cafe, sucre de canne | 12 |
| MOJITO Rhum brun, menthe fraiche, citron vert, sucre de canne, eau petillante, angostura bitters | 12 |
| PINK ST GERMAIN St Germain, ananas, orange, grenadine | 12 |

EAUX

| | | | | |
|----------------------------|-------|------|--------|------|
| VITTEL /PERRIER FINE BULLE | 50 cl | 4,80 | 100 cl | 5,80 |
|----------------------------|-------|------|--------|------|

CIDRE

| | | | | | | |
|----------------------|-------|---|--------|-------|-----|-------|
| «Domaine des 5d» Bio | Verre | 4 | Carafe | 7 | Btl | 13,50 |
| | | | 25 cl | 75 cl | | |

SOFTS

| | | | |
|---|------|----------------------|------|
| JUS DE FRUITS | | | |
| Abricot, ananas, pomme, orange, tomate | 4,70 | ORANGINA | 4,90 |
| SIROP À L'EAU | 3,10 | PERRIER | 4,90 |
| Fraise, grenadine, menthe, pêche, citron, orgeat, cassis | | 1/4 VITTEL | 4,20 |
| ICE TEA | 3,50 | ORANGE/CITRON PRÉSSÉ | 6 |
| DIABOLO | 3,50 | LAIT FROID | 3 |
| LIMONADE | 3,20 | +supplément sirop | 0,60 |
| COCA COLA / ZÉRO | 4,90 | | |
| SCHWEPPEES agrumes/ tonic | 4,90 | | |


CHAMPAGNES

| | | | |
|-----------------|----|------------------------|-----|
| BRUT | 65 | ROSÉ | 75 |
| BLANC DE BLANCS | 75 | NOBLE VINTAGE | 95 |
| RUINARD BRUT | 95 | RUINARD BLANC DE BLANC | 135 |

MOCKTAILS

| | |
|--|---|
| CHEZ SWAN | 8 |
| Citron vert, grenadine amande, perrier | |
| BORA BORA | 8 |
| Jus d'ananas, citron pressé sirop de fraise | |
| LE PETIT NORMANDIE | 8 |
| Jus de pomme, perrier, Cassis, fraise | |
| LES VIRGINS | 8 |
| Spritz, Mojito, Pink St Germain | |

LES TAPAS

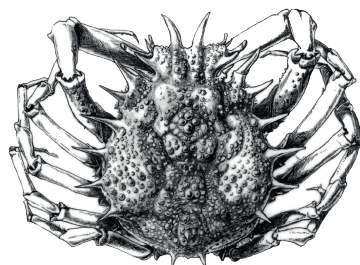
| | |
|--|----|
| Tempuras de gambas mayonnaise au piment doux (5 pièces) | 17 |
| Plateau de tartinables (guacamole, tapenade olive, houmous)  | 14 |
| Camembert à la truffe rôti au four toasts à l'ail | 18 |

LES ENTRÉES

| | | | |
|---|----|---|----|
| Pressé de campagne à l'andouille et pommes confites | 11 | Coquillages gratinés au beurre persillé | 18 |
| Saumon mariné aux saveurs de betterave et d'aneth | 14 | Tataki de boeuf soja, croquant de légumes | 15 |
| Ceviche de loup, gingembre & coriandre | 16 | | |

LES FRUITS DE MER


| | |
|----------------------------------|----|
| Assiette de bulots 250g, | 13 |
| Plateau de 6 huitres d'Asnelles | 11 |
| Plateau de 9 huitres d'Asnelles | 16 |
| Plateau de 12 huitres d'Asnelles | 20 |



Le plateau du Clos Normand
Plateau de fruits de mer sur commande
48h à l'avance - Prix au cours

| | |
|---|----|
| Assiette de crevettes roses (10 pièces) | 12 |
| L'assiette de la mer 5 huitres, 6 crevettes 150gr de bulots, 3 amandes | 24 |

LES SALADES

| | |
|---|----|
| Salade Gourmande | 22 |
| Tempura de crevettes, gravellax de saumon, huitres frites, caprons, tomates confites, pickles, oignons, salicorne | |
| Bowl végétarien  | 17 |
| Assortiments de crudités de saison, falafel, quinoa, sauce citronnée | |

LE P'TIT AUBIN

Steack haché ou suprême de volaille & frites
Crêpe sucre ou glace

12


LES TARTARES & LES BURGERS

| | |
|--|----|
| Tartare de boeuf et huitres & frites | 22 |
| Tartare de boeuf classique & frites | 20 |
| Le Normand Steack boucher, camembert, compotée de pomme à l'andouille, sucrides, tomates, pickles, oignons rouges, sauce maison, frites | 20 |
| Le chicken BBQ Effiloché de cuisses de volaille, confit oignons, cheddar, sauce barbecue maison, lard grillé, tomates, sucrides, pickles, oignons rouges, frites | 21 |

LES VIANDES

| | |
|--|----|
| Magret de canard entier, sauce caramel de miel et purée aux fines herbes | 26 |
| Noix de joue de boeuf confite au cidre, sauce pommes et mille feuilles de patate douce | 22 |
| Suprême de volaille, fèves de tonka et Pont-l'évêque & purée aux fines herbes | 21 |
| Tripes à la mode de Caen, frites (prix national 2021 & 2022) | 19 |

LES POISSONS

| | |
|--|----|
| Risotto aux gambas, bisque de crustacés | 26 |
| Risotto végétarien aux légumes  | 18 |
| Aile de raie beurre à l'encre de seiche, caprons & riz pilaf | 22 |
| Filet de bar, crémeux de poivrons rouges et purée aux fines herbes | 26 |

LES DESSERTS

| | |
|---|----|
| Assiette de fromages Normands | 10 |
| Façon tarte au citron | 10 |
| Coeur coulant chocolat & crème anglaise | 10 |
| Crème brûlée du moment | 8 |
| Profiteroles à la vanille, sauce chocolat | 11 |
| Véritable teurgoule normande, crème fraîche | 9 |
| Café gourmand | 12 |

BOISSONS CHAUDES

| | | | |
|----------------|-----|---------------------|-----|
| EXPRESSO | 2 | CHOCOLAT VIENNOIS | 5 |
| DOUBLE | 3,5 | LAIT CHAUD | 2,5 |
| CRÈME | 2,5 | CITRON PRESSÉ CHAUD | 4,5 |
| ALLONGÉ | 2,1 | NORMANDY COFFEE | 10 |
| NOISETTE | 2,1 | IRISH COFFEE | 10 |
| CAPPUCCINO | 4,5 | CAFÉ / THÉ GOURMAND | 12 |
| CHOCOLAT CHAUD | 4 | + SUPP. CAPPUCCINO | 1,5 |
| CAFÉ VIENNOIS | 4,5 | + SUPP. DÉCA | 0,3 |

KUSMI TEA

| | |
|---|---|
| ANASTASIA Earl Grey | THÉ VERT DE CHINE Parfumé au jasmin |
| ENGLISH BREAKFAST | THÉ VERT À LA MENTHE NANAH Menthe d'Afrique du Nord et Moyen-Orient |
| PRINCE VLADIMIR Thé noir aromatisé agrumes, vanille et épices | CAMOMILLE |
| SWEET LOVE Mélange d'épices, guarana, poivre rose | BE COOL Mélange de plantes, menthe poivrée réglisse et pomme |
| BB DETOX Thé vert rooibos parfumé d'une note de pamplemousse | VERVEINE MENTHE POIVRÉE 3,5 + supp. lait ou rondelle de citron 0,3 |

DIGÉSTIF (4CL)

| | | | | | |
|-----------------|---|---------------|---|------------|---|
| GET 27 / GET 31 | 9 | COGNAC | 9 | AMARETTO | 9 |
| COINTREAU | 9 | POIRE WILLIAM | 9 | LIMONCELLO | 9 |
| BAILEYS | 9 | GRAND MARNIER | 9 | | |

SELECTION CALVADOS

ROGER GROULT

| | | | |
|---------------------|------|------------|------|
| 3 ANS D'ÂGE (4CL) | 9,5 | VÉNÉRABLE | 18,5 |
| 12 ANS D'ÂGE (4CL) | 14,5 | HORS D'ÂGE | 20,5 |
| «SHERRY CAS FINICH» | 16,5 | | |

NOS GLACES

| | |
|----------|-----|
| 1 boule | 3,5 |
| 2 boules | 6,5 |
| 3 boules | 9 |

Vanille - Chocolat - Fraise - Barbapapa- Façon Bulgare (yaourt)
Passion - Mangue - Menthe chocolat - Pistache- Cannelle - Framboise -
Café des Indes - Caramel au beurre salé - Fraise avec morceaux -
Pomme verte - Citron vert - Abricot - Rhum raisin- Cassis -
Chocolat blanc - Nougat - Stracciatella - Violette- Spéculos - Noix de coco - Praliné

LES COUPES GLACÉES

| | |
|--|-----------|
| Chocolat liégeois, Café liégeois, Caramel liégeois, Dame blanche | 10 |
| La Normande : Glace vanille, glace pomme, glace caramel, coulis caramel pommes, chantilly, meringue | 11 |
| Fruits rouges : Glace fraise, glace framboise, glace cassis, coulis fruits rouges, chantilly, framboise, meringue | 11 |
| Hibiscus : Glace violette, glace vanille, glace chocolat blanc, sirop hibiscus , copeaux chocolat blanc, chantilly | 11 |
| Pralin : Glace chocolat, glace praliné, glace chocolat blanc, coulis chocolat lactée, copeaux chocolat lactée praliné, chantilly | 10 |

CRÊPES

| | |
|---|----------|
| Nutella | 5,90 |
| Beurre sucre | 4,50 |
| Citron sucre | 5,50 |
| Sucre | 4,00 |
| Abricot | 4,90 |
| Fraise | 4,90 |
| Caramel beurre salé | 5,90 |
| Crêpe flambée Grand Marnier | 9,90 |
| La Normande : Pommes, chantilly, caramel, glace caramel | 8 |
| Fruits rouges : Framboise, Chantilly, coulis fruits rouges, glace fraise | 9 |