

APERITIFS

Coupe de champagne brut 10cl	7.50€
Coupe de blanc de blancs nature 10cl	3.50€
Kir royal, crème de cassis, mûre, pêche ou framboise 10cl	8.00€
Kir pétillant au blanc de blancs 10 cl	4.50€
Kir vin blanc, crème de cassis, mûre, pêche ou framboise 10 cl	3.50€
Martini (rosso, bianco), Muscat, Pommeau, Suze, Porto 6 cl	4.50€
Kir Normand 10 cl	3.50€
Anis (Ricard) 2 cl	3.50€
Vodka, Téquila, Rhum blanc, Gin, Whiskey Blended 4 cl	6.50€
Bourbon 4 cl	8.00€
Irish Whiskey 4 cl	8.00€
Blended Scotch Whisky pure malt 4 cl	8.50€
Whiskey du Tennessee (Jack Daniel's) 4 cl	9.00€
Blended Scotch Whisky 12 ans (Chivas) 4 cl	9.50€
Americano 12 cl	8.00€
<i>Martini Rouge, Campari, Perrier</i>	
Lucky Fruits 12.5 cl	5.50€
<i>Jus d'orange, jus d'ananas, jus de pamplemousse, sirop de fraise</i>	

BIERES

Heineken pression 25 cl	3.50€
Desperados, Adelscott, Pelfort Brune, Buckler 33 cl	5.50€

EAUX, JUS DE FRUITS

Coca Cola, Schweppes, Orangina, ice tea (au verre) 25 cl	3.50€
Perrier 33 cl	3.50€
Jus de fruits (au verre) 25 cl	2.50€
<i>Orange, ananas, tomate, pamplemousse, abricot, poire, pomme</i>	
Vittel, San Pellegrino, eau de Perrier 100 cl	3.50€
Vittel, San Pellegrino 50 cl	2.00€

Nos tarifs sont TTC, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

CHAMPAGNES

Mercier brut 75 cl	_____	59.00€
Piper Heidsieck brut SA 75 cl	_____	65.00€
Dom Perignon 75 cl	_____	160.00€

CAFES, THES, DIGESTIFS

Café expresso	_____	1.40€
Chocolat, Thé, Infusion	_____	2.00€
Grand café, Cappuccino	_____	2.80€
Irish Coffee	_____	8.00€
<i>Irish Whiskey, sirop de sucre de canne, café, chantilly</i>		
Calvados 4 cl	_____	8.50€
Cognac 4 cl	_____	11.50€
Armagnac 4 cl	_____	6.50€
Get 27, Get 31, Baileys 4 cl	_____	6.50€
Alcool de fruits (poire, framboise, cointreau) 4 cl	_____	6.50€

Nos tarifs sont TTC, service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

NOSENTREES

Oeuf cocotte primavera aux copeaux de parmesan _____	7.00€
<i>(Brunoise d'aubergines, courgettes, petits pois et carottes)</i>	
Croustade de fruits de mer cuisinés meunière _____	10.00€
Saumon façon gravlax et son beurre d'anchois et sa figotte _____	12.00€
Assiette Terre et Mer (saumon façon gravlax, foie gras maison) _____	12.00€
Mi cuit de foie gras maison accompagné de sa brioche tiède et d'une compotée d'endives caramélisées _____	13.00€

NOS FRUITS DE MER

Assiette de bulots, mayonnaise maison _____	8.00€
Bouquet de 9 crevettes roses (60/80), mayonnaise maison _____	10.00€
Bouquet de 12 crevettes roses (60/80), mayonnaise maison _____	12.50€
Assiette de langoustines (6 pièces), mayonnaise maison _____	21.50€
<i>(Supplément de 5.00€ dans le menu carré d'As)</i>	
6 huîtres n°3 de nos côtes _____	11.00€
9 huîtres n°3 de nos côtes _____	14.50€
Perles de l'Océan (Hors menu Carré d'As) _____	26.50€
<i>(6 huitres, 4 crevettes roses, bulots, 2 langoustines)</i>	

Nos tarifs sont TTC, service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

NOS SALADES

Salade fraîcheur _____ **11.00€**
(Tomates, salade verte, melon, concombre, avocat, maïs, radis)

Salade paysanne _____ **11.00€**
(Salade verte, poitrine grillée, croutons, tomates, concombre, noix et oeuf poché)

Salade Nordique _____ **13.00€**
(Saumon, crevettes roses, oeuf dur, tomates, concombre, croutons de pain)

NOS PLATS GOURMANDS

Moules marinière ou à la normande, frites _____ **13.00€**

Dos de cabillaud en écaïlle de courgettes, riz gras, crème dubarry — **15.00€**

**Mi cuit de thon albacore grillé au sésame, poêlée de légumes,
riz basmati et sa sauce vierge** _____ **16.50€**

**Panaché de la mer(saumon, cabillaud et gambas), beurre blanc,
et sa compotée de chou** _____ **17.50€**

Bar entier grillé(300 gr), tagliatelles fraîches et son beurre blanc — **19.50€**

Tartare de boeuf français, croquant de salade et frites _____ **14.00€**

**Burger normand(Boeuf, oignons, poitrine grillée
camembert, salade verte, pomme fruit), frites** _____ **15.00€**

**Emincé de magret de canard rôti, gratin dauphinois et
ratatouille, sauce aux 3 poivres** _____ **16.00€**

**Traditionnelle tajine d'agneau aux olives et
sa semoule aux raisins de corinthe** _____ **16.50€**

**Noix d'entrecôte(250g) grillée sauce camembert ou béarnaise,
frites salade verte** _____ **18.00€**

Nos tarifs sont TTC, service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

NOS DESSERTS

Pays d'Auge (Pâte sucrée, crème caramel au beurre salé, pomme flambée au pommeau, crumble cannelle)	6.50€
L'Aile (Biscuit brownie, mousse chocolat framboises)	6.50€
Salade de fruits frais de saison, tuile aux amandes	5.00€
Crème brûlée à la vanille bourbon	6.00€
Moelleux au chocolat servi tiède, glace vanille	6.50€
Café ou thé gourmand	7.50€
Assiette de fromages Normands (camembert, livarot, pont-l'evêque)	6.00€

Demandez notre carte de glaces

MARCHE DU JOUR

Tous les jours, midi et soir (hors week end, jours fériés, ainsi que la veille de jours fériés)

Nos formules sont accompagnées:

Soit d'un verre de vin 12.5 cl (Merlot rouge, Sauvignon blanc, Grenache rosé)

Soit de 25 cl d'eau minérale ou d'un soft, café ou thé ou infusion

Entrée du jour + plat du jour	14.50€
Plat du jour + dessert du jour	14.50€
Entrée du jour + plat du jour + dessert du jour	18.50€

Le mercredi soir, une formule achetée = une formule offerte sur la base de deux personnes (sauf les jours fériés et les veilles de jours fériés)

Aucune promotion ni en juillet ni en aout

Nos tarifs sont TTC, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

MENU CARRE D'AS à 40.00€

dont 5.00€ de jetons (aux Jeux de Table ou Machines à sous*)

** non négociable, non échangeable, non cumulable*

Pièce d'identité requise

Entrée, plat et dessert à la carte

Une bouteille selection Tranchant (blanc, rouge ou rosé) OFFERTE pour deux menus achetés.

MENU DE L'AILE à 27.50€

Saumon façon gravlax et son beurre d'anchois

ou

**Mi cuit de foie gras de canard maison, brioche tiède
et compotée d'endives caramélisées**

ou

Croustade de fruits de mer cuisinés meunière

Dos de cabillaud en écaille de courgettes, riz gras, crème dubarry

ou

**Noix d'entrecôte grillée (250gr), sauce béarnaise ou camembert,
Frites et salade verte**

ou

Tajine d'agneau aux olives et sa semoule aux raisins de corinthe

Choix du dessert à la carte

MENU ENFANT (-10 ANS) 7.00€

Steak haché ou filet de poisson, garniture au choix

Glace

Boisson au choix

Nos tarifs sont TTC, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

VINS ROUGES

AOC Selection Tranchant	75 cl	15.00€	14.5 cl	2.80€
AOC Saint Nicolas de Bourgueil Les rouillères		19.50€		4.00€
AOC Château les Mercadières		17.00€		3.00€
AOC Côtes du Rhône Les Magerans		17.00€		3.50€
AOC Chinon Domaine du Roncée		20.00€		4.00€
AOC Brouilly Chateau Pierreux		23.00€		4.50€
AOC Coteaux bourguignons cuvée Caprice		22.00€		4.00€
AOC Côte de Blaye chateau Raveaux		27.00€		5.50€
AOC Graves chateau Brondelle		27.00€		5.50€
AOC Montagne St-émilion ch. Beauséjour		30.00€		6.00€
AOC Pessac leognan Haut Lagrange		38.00€		7.00

PRODUIT REGIONAL

Cidre fermier brut Chapron Frères 75 cl		9.50€		2.50€
---	--	-------	--	-------

Nos tarifs sont TTC, service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

VINS ROSES

	75 cl	14.5 cl
Aoc Sélection Tranchant	15.00€	2.80€
AOC chateau Mercadière	15.00€	3.00€
Rosé Pamploon	16.50€	3.50€
AOC Côtes de Provence Valadas	18.00€	3.50€
AOC Cabernet d'Anjou Domaine Terrebrune	16.00€	3.00€
AOC Minuty	31.00€	6.00€
AOC Tavel Domaine de la Forcadière	26.00€	5.00€

VINS BLANCS

	75 cl	14.5 cl
AOC Sélection Tranchant	15.00€	2.80€
AOC Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie	17.00€	3.50€
AOC Riesling signature Wolfberger	23.00€	4.50€
AOC Bourgogne Aligoté Ropiteau	23.00€	4.50€
AOC Quincy le Rimonet	30.00€	6.00€
AOC Sancerre Blanc Domaine Martin	32.50€	6.50€
AOC Chablis Fevre	36.50€	7.00€
AOC coteaux gascon xviii Saint luc	18.00€	3.50€

Nos tarifs sont en Euros TTC, service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération