

## GLACES

Parfums : Vanille, café, chocolat, citron, fraise, framboise, amarena Prix

2 boules 4,50 €

3 boules 5,30 €

BELLE HÉLÈNE 7,00 €

(Glace vanille, poire sirop, chocolat fondu, crème sous pression)

VACHERIN 7,00 €

(Glace vanille, sorbet framboise, Meringue et crème sous pression)

CAFÉ LIÉGEOIS 7,00 €

(Glace café, vanille, sauce café, crème sous pressions)

AMARÉNA 7,00 €

(Glace chocolat, glace amaréna, chocolat fondu, cerises amaréna)

CHOCOLAT LIÉGEOIS 7,00 €

(Glace chocolat et vanille, chocolat fondu crème sous pression)

Supplément crème sous pression 1,00€

prix net, service compris

## CRÊPES ☺

Beurre ou sucre ou confiture 3,20 €

Miel ou chocolat ou nutella 4,00 €

Supplément crème sous pression 1,00 €

AUTOMNE 6,50 €

(Pomme, caramel, glace vanille, crème sous pression)

WILLIAM 6,50 €

(poire au sirop, glace vanille, chocolat fondu, crème sous pression)

FORÊT NOIRE 6,50 €

(Glace et cerises amaréna, chocolat fondu, crème sous pression)

## FROMAGES

Assiette de 3 fromages Normands 7,00 €

Fromage blanc "Réo" Miel & noix 4,90 €

## DESSERTS ☺

Mousse au chocolat 7,00 €

Crème brûlée 7,00 €

Teurgoule 6,50 €

prix net, service compris



3 place Saint Cloud 50430 Lessay

Le Normandy

La Carte



Tout simplement fait maison

02 33 46 41 11

www.hotel-lenormandy.fr

## ENTRÉES ☺

	Prix
Mousse de saumon à l'oseille	8,50 €
Terrine de campagne Normande	8,50 €
Velouté de légumes et tartine au fromage frais	6,10 €
Carottes marinées aux fines herbes	6,10 €

## SALADES ☺

	Prix
BOCAGE (Salade verte, lardons, camembert, p. de terre et noix)	10,50 €
MIÈLLES (Salade verte, fromage de chèvre, carotte, betterave, miel et raisins secs)	9,40 €
MARINE (Salade verte, effilochée de raie, lentilles vertes, câpres, paillette d'algues)	10,50 €
FUMAISON (Salade verte, jambon fumé, lard fumé, bacon, p.de terre)	12,50 €

prix net, service compris

## PLATS ☺

	Prix
Faux filet sauce camembert	16,40 €
Jambon braisé sauce au Pommeau	12,10 €
Aile de raie à la crème & aux câpres	11,90 €

## GALETTES ☺

Toutes nos galettes sont accompagnées de salade verte

	Prix
COMPLÈTE (Jambon, œuf, fromage)	8,50 €
FERMIÈRE (Jambon, œuf, fromage, tomates rôties et champignons sautés)	10,20 €
BOUC' AY (Jambon, fromage de chèvre, miel et noix)	9,80 €
NORMANDY (P. de terre sauce camembert, et jambon fumé)	12,00 €
CRÉANÇAISE (Carottes, lardons, crème fraîche)	8,50 €

Viandes bovine et porcine élevées et abattues en France

prix net, service compris

(Moins de 8 ans)

## Menu enfant 8 €

☺  
*Galette complète  
ou Steak haché frites*

.....  
*Fromage blanc au sucre  
ou Crêpe au nutella*

## Les Horaires

Le restaurant est ouvert  
du lundi au samedi

le midi de 12 h à 13 h 30

le soir de 19 h à 20 h 30\*

Fermé le dimanche, le jeudi soir et  
certains jours fériés

\* A partir du dernier week-end d'août  
jusqu'au week-end de pâques, le  
restaurant est ouvert le soir seulement le  
vendredi et le samedi. Fermé les autres  
soirs sauf pour les pensionnaires de  
l'hôtel et pendant les vacances scolaires.

Nous tenons à votre disposition la liste  
des allergènes

Les Plats "fait maison" sont élaborés sur  
place à partir de produits bruts