

## *Les entrées* ☺

<i>Velouté de légumes</i>	<i>9€50</i>		
<i>Carottes à la crème</i>	<i>9€50</i>		
<i>Terrine de campagne au potimoron</i>	<i>Petite 6€50</i>	<i>Grande 10€50</i>	
<i>Mousse de saumon à l'oseille</i>	<i>Petite 7€50</i>	<i>Grande 11€00</i>	

## *Les grandes salades* ☺

*Marine 13€50*  
(*Salade verte, effiloché de raie, lentilles, câpres, paillettes d'algues*)

*Mielles 11€50*  
(*Salade verte, carottes, betterave, fromage de chèvre, miel et raisins secs*)

*Fumaison 14€50*  
(*Salade verte, jambon fumé, lard fumé, bacon, pomme de terre*)

*Bocage 12€50*  
(*Salade verte, lardons, camembert, pomme de terre et noix*)

**Prix net, service compris.**

**Viandes bovine et porcine élevées et abattues en France.**

## *Les plats* ☺

*Jambon braisé sauce au cidre frites* 12€50

*Aile de raie à la crème et aux câpres* 13€50  
(Riz et carottes)

*Faux filet Sauce camembert frites* 19€00 (200 g)

## *Les belles galettes* ☺

*Toutes nos galettes sont accompagnées de salade verte*

*Complète* 10€50  
(Jambon, œuf, emmental)

*Fermière* 12€50  
(Jambon, œuf, emmental, champignons poêlés, tomates cerises rôties)

*Créançaise* 12€50  
(Carottes à la crème et lardons, oignons)

*Chèvre* 12€50  
(Jambon, emmental, fromage de chèvre, miel, noix)

*Normandy* 14€  
(Pomme de terre, sauce camembert, jambon fumé)

**Prix net, service compris.**

**Viandes bovine et porcine élevées et abattues en France.**

# *Menu 27€*

*Ferrine de campagne au pommeau*

*Ou*

*Mousse de saumon à l'oseille*

\*\*\*\*\*

*Jambon braisé sauce cidre*

*Ou*

*Aile de raie à la crème*

*Ou*

*Faux filet sauce camembert (+ 5€)*

\*\*\*\*\*

*Fromage blanc et granola maison*

*Ou*

*Feurgoule*

---

## *Menu enfant 10€ (Moins de 10 ans)*

*Galette complète ou steak haché frites ou jambon frites*

\*\*\*\*\*

*Fromage blanc au sucre ou crêpe nutella ou 1 boules de glace*

\*\*\*\*\*

*1 verre 20 cl de jus d'orange ou Coca Cola ou sirop à l'eau*

**Prix net, service compris.**

**Viandes bovine et porcine élevées et abattues en France.**

# Les Boissons

## Les apéritifs classiques 3,50 €

Pastis, Ricard	2cl
Porto, Martini, Muscat	6cl
Suze, Ambassadeur, Guignolet	6cl
Pommeau de Normandie	6cl

## Les whisky 2cl 4cl

Clan Campbell	3 €	5 €
Jameson	3 €	5 €
Jack Daniel's	4 €	6 €

## Les kirs 12cl (Cassis, mûre ou pêche)

Vin Blanc	3 €
Crémant de Loire	4,50 €
Normand	3 €

## Les bières 25cl 33cl 50cl

Lefte pression	4,50 €	6 €	8,50 €
Heineken	3 €	4 €	6 €
« La Chinquante » Bouteille	33 cl	5€50	

## Les cidres

À la pression :	
Le verre 2€	Carafe 25cl 3€
Carafe 50cl 4€50	Carafe 100cl 7€50

Cidre « S' Patrice de Claid » 75cl	8€
Brut ou doux	

<u>Eaux</u>	50cl	100cl
Vittel	3€	5€
Badoit	3€	5€
Perrier	3€	

## Les cocktails 6€ 20cl

<u>Maison</u> (Crème de mûres, calvados et cidre)
<u>Menthe Colada</u> (Get 3l, rhum blanc, sirop de coco et jus d'ananas)
<u>Americano</u> (Martini rouge, Campari et eau gazeuse)

## Les mocktails (sans alcool) 5€50 20cl

<u>Pic Pomme</u> (Sirop de menthe, jus de pomme et tonic)
<u>Zouk</u> (Nectar ananas, sirop coco)
<u>Arc-en-ciel</u> (Sirop fraise, jus d'orange et limonade)

## Softs (Verre)

Coca-Cola, Orangina, Ice Tea	33cl	4€
Jus de pomme local	25cl	3€50
Nectar de fruit	25cl	3€50
Limonade	33cl	2€50
Diabolo	33cl	3€
Sirop à l'eau	33cl	2€50
Citronnade maison	33cl	3€

## Boissons chaudes

Café ou déca	7cl	1€50
Thé ou infusion	20cl	2€50
Double espresso	14cl	3€
Grand crème	20cl	3€
Chocolat chaud	20cl	3€

## Digestifs

Calvados, Baileys, Get...	4cl	5€
---------------------------	-----	----

Prix net, service compris.

# Les vins

## Les vins blancs

Le verre 12cl    Carafe 25cl    Carafe 50cl    Bouteille 37,5cl    Bouteille 75cl

**Vin de pays d'Oc IGP**  
**(Chardonnay/Muscat)**

— 2,50 € — 3,50 € — 7 € —

**Muscadet Sèvre et Maine sur lie AOC**  
**« Domaine de l'olivier »**

— 4,50 € — 15 €

**Côtes de Gascogne IGP**  
**« Le classique du domaine Tariquet »**

— 21 €

**Bourgogne Aligoté AOC**  
**« Buissonnier »**

— 7,50 € — 26 €

## Les vins rosés

**Vin de pays d'Oc IGP**  
**(Cinsault Grenache)**

— 2,50 € — 3,50 € — 7 € —

**Côtes de Provence AOP**  
**« Les galets de Provence »**

— 5 € — 20 €

**Côtes de Gascogne IGP**  
**« UBY n°6 »**

— 18 €

## Les vins rouges

**Côtes de Rhône AOC**  
**« Les caprices d'Antoine »**

— 19 €

**Morgon AOC**  
**« Château du Pizay »**

— 35 €

**Saint Nicolas de Bourgueil AOC**  
**« Terres noires »**

— 25,50 €

**Bordeaux AOC**  
**« Puits St Martin »**

— 11,50 € — 15 €

**Côtes de Blaye AOC**  
**« Les Faix »**

— 5 € — 18 €

**Vin de pays d'Oc**  
**(Merlot)**

— 2,50 € — 3,50 € — 7 € —

**Prix net, service compris.**

# Carte des Desserts

*Le Normandy*



# Nos Coupes Glacées

## CLASSIQUES 7,00€

### Belle Hélène

Vanille intense, poire au sirop, chocolat fondu et crème sous pression

### Vacherin

Vanille intense, Douceur de framboise, meringue et crème sous pression

### Café liégeois

Café pur Arabica, Vanille intense, sauce café et crème sous pression

### Amarena

Chocolat et ses morceaux, Amarena, chocolat fondu et cerises Amarena

### Chocolat liégeois

Chocolat et ses morceaux, Vanille intense, chocolat fondu et crème sous pression

## ALCOOLISÉES 5,50€

(1 boule et 3 cl alcool)

### Glace vanille,

Baileys ou liqueur de café

### Sorbet citron,

limoncello ou vodka

### Glace menthe,

Get 27

### Sorbet pomme,

calvados ou crème de cassis

# Composez Votre Coupe



3,50 €



4,50 €



5,50 €

Avec au choix :

des amandes grillées, du caramel, de la crème sous pression ou du granola maison : +1€



## LES CRÈMES GLACÉES



Vanille intense de Madagascar



Café pur arabica



Chocolat et ses morceaux



Cerise Amarena

## LES SORBETS



Douceur de framboise



Citron fondant



Fraise intense



Pomme verte



VEGAN

Photos non contractuelles

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

# Nos Crêpes Maison

<b>Beurre</b>	4,00 €
<b>Sucre</b>	4,00 €
<b>Confiture</b> (au choix cassis, fraises, framboise)	4,00 €
<b>Chocolat ou nutella</b>	4,50 €
<b>Chocolat / amandes grillées</b>	5,50 €
<b>Caramel beurre salé / spéculoos</b>	5,50 €
<b>Miel / citron</b>	5,50 €
<b>Supplément crème sous pression</b>	1,00 €

## LES SPÉCIALES

<b>Automne</b> (Pomme cuite, caramel, glace vanille, crème sous pression)	7,50 €
<b>William</b> (Poire au sirop, glace vanille, chocolat fondu, crème sous pression)	7,50 €
<b>Forêt Noire</b> (Glace cerises amarena, chocolat fondu, crème sous pression)	7,50 €



## Nos Gourmandises

<b>Café ou thé Gourmand</b>	6,50 €
<b>Mousse au chocolat</b>	7,00 €
<b>Crème au caramel beurre salé et brisures de spéculoos</b>	7,00 €
<b>Teurgoule</b>	6,50 €

## Fromages

<b>Assiette de 3 fromages normands</b>	7,00 €
<b>Fromage blanc «Réo» miel et granola maison</b>	5,00 €

# Le Normandy

3 Place Saint Cloud  
50430 LESSAY

02 33 46 41 11  
[www.hotel-lenormandy.fr](http://www.hotel-lenormandy.fr)



COULEUR D'ORIGINE NATURELLE  
ARÔME(S) NATUREL(S)

Les Glaces La Laitière® sont fabriquées en France (Bretagne)

*Votre restaurateur  
exige toujours le meilleur*