



LA CONFIANCE



RESTAURANT

Menus

Menus

Entrée + Plat ou Plat + Fromage ou Dessert 34€
Starter + Main Course or Main Course + Cheese or Dessert

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert 38€
Starter + Main Course + Cheese or Dessert

Formule crêperie

Regional pancake menu

19^{€90}

Galette + Dessert
Pancake + Dessert

L'incontournable – jambon, comté, œuf Label Rouge
The must-try – ham, comté cheese, Label Rouge egg

La végétarienne – étuvée de poireaux, champignons, pommes de terre, crème, sarrasin bio
The vegetarian – braised leeks, mushrooms, potatoes, cream, organic buckwheat

La Normande – andouille de Vire, compotée d'oignons, pommes de terre, camembert
The Norman – Vire sausage, onion compote, potatoes, camembert cheese

Toutes nos galettes sont accompagnées de salade.
All galettes are served with salad.

Formule moules

Mussels menu

19^{€90}

Moules + fromage ou dessert
Mussels + cheese or dessert

Moules marinières accompagnées de frites
Mussels marinières served with French fries

Moules à la crème de cidre accompagnées de frites
Mussels in cider cream sauce served with French fries

Menu enfant

Children's menu

10^{€90}

Nuggets pur filet
Pure chicken fillet nuggets

Riz au lait
Rice pudding

Entrées

Starters

Poireaux rôtis sauce gribiche <i>Roasted leeks with gribiche sauce</i>	12€
Soupe à l'oignon, toast de pain de campagne gratiné à la Tomme des Marettes <i>Onion soup, country bread toast topped with Tomme des Marettes cheese</i>	15€
Rillettes de maquereaux, pickles de légumes <i>Mackerel rillettes, vegetable pickles</i>	14€
Six huîtres de Normandie n°3 <i>Six Normandy oysters No. 3</i>	17€

Plats

Main courses

Sauté de bœuf braisé au cidre, carottes rôties et gratin dauphinois <i>Cider-braised beef sauté, roasted carrots, and dauphinoise potatoes</i>	25€
Échine de porc confite, sauce au camembert, purée de pommes de terre <i>Slow-cooked pork shoulder, camembert sauce, mashed potatoes</i>	23€
Fricassée de cuisse de poulet fermier au pommeau, riz pilaf aux champignons <i>Free-range chicken leg fricassée with pommeau, mushroom pilaf rice</i>	24€
Retour de pêche du moment au beurre Nantais, choucroute aux baies de genièvre <i>Catch of the day with Nantais butter sauce, sauerkraut with juniper berries</i>	28€
Omelette au lard confit, gratin dauphinois, sauce aux champignons <i>Omelette with confit bacon, dauphinoise potatoes, mushroom sauce</i>	23€

Fromages & Desserts

Cheese & Desserts

Crêpe beurre demi-sel, sucre <i>Crêpe with semi-salted butter and sugar</i>	7€
Crêpe caramel au beurre salé, chantilly <i>Crêpe with salted butter caramel and whipped cream</i>	10€
Mousse au chocolat pure origine à partager (deux personnes) <i>Pure origine chocolate mousse to share (for two people)</i>	12€/pers
Pomme au four, caramel au beurre salé <i>Baked apple with salted butter caramel</i>	10€
Riz au lait vanillé à la confiture de lait, amandes caramélisées <i>Vanilla rice pudding with dulce de leche and caramelized almonds</i>	11€
Tarte bourdaloue aux poires <i>Bourdaloue pear tart</i>	12€
Assiette de fromages normands AOP : Camembert, Livarot, Pont l'Évêque <i>Platter of PDO Normandy cheeses: Camembert, Livarot, Pont l'Évêque</i>	12€



Un hôtel restaurant convivial et chaleureux, dans le style typique d'une taverne médiévale, avec à la carte les meilleures spécialités de la cuisine traditionnelle française. Un établissement en hommage au Capitaine Surcouf, le célèbre corsaire qui navigua autrefois à bord de sa frégate baptisée "La Confiance" dans la baie du Mont Saint-Michel. À la réception de l'hôtel les Terrasses Poulard, la figure d'une sirène en bois sculpté nous rappelle cette épopée historique du XVIIIème siècle.

**Votre avis compte !
Laissez-le nous sur Google.**



Boissons froides régionales

Regional cold drinks

Cocktails sans alcool

Soft cocktails

Kir St Michel	Sirop de Framboise, Jus de Pomme Pétillant
Kir Normand	Sirop de Mûre, Jus de Pomme, Perrier

Nos cocktails locaux

Our local cocktails

Spritz Normand	Aperol, Calva, Poiré, Perrier Pomme Verte
Sunrise	Calva, Jus d'Orange, Crème de Cassis
Negroni Normand	Calva, Campari, Martini Rouge

Bières Régionales

Regional beers

« La Cotentine » ambrée 6.2°
« La Cotentine » amber beer

« La Cotentine » triple au Calvados 10°
« La Cotentine » Calvados triple beer

Cidre

Cider

33cl	75cl	12,5cl
9€	16€	4€

Cidre Normand, brut, doux ou rosé
Dry, sweet or rosé apple cider

Calvados

Père Magloire Fine VS

Père Magloire VSOP

Père Magloire XO

4cl

8€

10€

16€

Apéritifs et digestifs

Aperitives and digestives

Aperol Spritz	12€
Kir : Cassis, framboise, mûre ou pêche (12cl)	7€
Anis (2cl)	6€
Pommeau de Normandie (6cl)	7€
Porto Tawny (4cl)	6€
Porto White (4cl)	6€
Martini Blanc/Rouge (4cl)	6€

Rhum brun Havana 7 ans (4cl)	10€
Vodka Smirnoff 21 red (4cl)	10€
Gin Gordon London (4cl)	10€
Baileys (4cl)	8€
Get 27 (4cl)	8€
Get 31 (4cl)	8€
Armagnac Bas Laubade ESOP (4cl)	12€
Whisky Aberlour 10 ans (4cl)	12€
Whisky Chivas Regal 12 ans (4cl)	12€
Whisky Knockando Season 12 ans (4cl)	12€

Bières pressions

Drafts beers

	25cl	33cl	50cl
Heineken	6.50€	7€	9.50€
Affligem	7€	8€	10€

+ supplément soda 2€

Boissons sans alcool

Soft drinks

Coca-Cola (33cl)	6€	Jus de fruit ou nectars (25cl) pomme, abricot, ananas, orange, tomate	7€
Coca-Cola SANS SUCRES (33cl)	6€	Sirop à l'eau (25cl)	3€
Coca-Cola Cherry (33cl)	6€	Diabolo (25cl)	6.50€
Sprite (25cl)	6€	Perrier (33cl)	6€
FANTA (25cl)	6€	Vittel (25cl)	4€
fuzetea (25cl)	6€	Vittel (100cl)	7€
TROPICO (25cl)	6€	San Pellegrino (100cl)	7€
Oasis (25cl)	6€	Thé glacé (50cl) Parfum au choix	8€
Orangina (25cl)	6€		

Boissons chaudes

Hot drinks

Café expresso	3€	Chocolat chaud	6€
Double expresso	6€	Thés et infusions	5€
Café crème	6€	Thé Earl Grey, Thé noir, Thé à la menthe, Thé vert Gunpowder, Infusion camomille.	
Cappuccino	6€		
Café normand au Calvados	8€		

Champagnes

Champagnes



Champagne Blanc
Taittinger brut Réserve

75cl
106€

37,5cl
60€

12,5cl
17€

Champagne Rosé
Taittinger Prestige Rosé

155€

24€

Vins blancs

White wines

Bourgogne

J. Moreau & Fils, AOC Bourgogne Aligoté

39€

11€

Le Finage, La Chablisienne, AOC Chablis

51€

14€

Bordeaux

Château Landereau, AOC Entre-Deux-Mers

28€

8€

Loire

Chardonnay, Domaine Le Coquillier, IGP Val de Loire

32€

Les Ormeaux, Joseph Mellot, AOC Sancerre

54€

14€

Sud-Ouest

Joyau de Joÿ, Domaine de Joÿ, IGP Côtes de Gascogne

33€

9€

Le pichet du moment

1L

50cl

25cl

Sauvignon Blanc

15€

8€

4€

Vins rosés

Rosé wines

Loire

« Parlez-vous la Loire ? », Sauvion, IGP Val-de-Loire

27€

Rhône

Domaine La Champone, AOC Luberon

35€

8€

Le pichet du moment

1L

50cl

25cl

Grenache Rosé

15€

8€

4€

Vins rouges

Red wines

Bordeaux

Mouton Cadet, Baron P. de Rothschild, AOC Bordeaux

44€

12€

Loire

Domaine Martin, AOC Sancerre

46€

12€

Languedoc

Cabardès, Château de Pennautier, AOC Cabardès

27€

8€

Rhône

Brouilly, Château de Pierreux, AOC Brouilly

42€

7€

Le pichet du moment

1L

50cl

25cl

Merlot Rouge

15€

8€

4€