



Formules

Formulas

Les moules à la marinière, frites rustiques + Crêpe "La Beurre-Sucre" 19€⁹⁰
Mussels à la marinière, rustic fries + Sugar and butter Crêpe

Galette "La Super Complète" + Crêpe "La Chantilly" 19€⁹⁰
Super Complete Galette + Whipped cream Crêpe

Menu Enfant

Children's menu

Galette "La Complète" + Crêpe "La Beurre-Sucre" ou "La Chantilly" + Sirop à l'eau 14€
"La Complète" buckwheat galette + Butter and Sugar or Whipped cream Crêpe + Water Syrup

Galettes

Buckwheat galettes

La Complète – Jambon blanc, comté, œuf Label Rouge de la Ferme de Jean-Paul 10€⁵⁰
Cooked ham, Comté cheese, Label Rouge egg from Jean-Paul's farm

La Super Complète – Jambon blanc, comté, champignons de Paris, crème fraîche, œuf Label Rouge 14€⁵⁰
Cooked ham, Comté cheese, button mushrooms, cream, Label Rouge egg

L'Incontournable « Galette Saucisse » – Saucisse artisanale, beurre demi-sel, oignons caramélisés 10€⁵⁰
Artisanal sausage, lightly salted butter, caramelized onions

La Rustique – Saucisse artisanale, pommes de terre à l'ail, persil 13€⁵⁰
Artisanal sausage, garlic potatoes, parsley

La Soubise – Saucisse artisanale, oignons caramélisés, crème fraîche, moutarde 14€²⁰
Artisanal sausage, caramelized onions, cream, mustard

La Normande – Andouille de Vire, camembert, pommes de terre à la crème 14€⁸⁰
Andouille sausage from Vire, Camembert cheese, creamed potatoes

La Charcutière – Boudin, pommes fruits, oignons caramélisés 14€⁸⁰
Blood sausage, apples, caramelized onions

 **La Biquette** – Fromage de chèvre, miel, noix, aubergines 15€
Goat cheese, honey, walnuts, eggplant

La Montoise – Saucisse d'agneau de pré-salé, oignons caramélisés, pommes de terre à l'ail et au persil plat (contient du porc) 18€
Salt marsh lamb sausage, caramelized onions, garlic and flat-leaf parsley potatoes (Contains pork)

[Voir la suite au dos / see more on the back](#)



Végétarien / Vegetarian



Végan / Vegan

La Celtique – Saumon fumé, crème fraîche, sarrasin torréfié, pomme de terre, citron vert, baies roses 18€
Smoked salmon, cream, roasted buckwheat, potato, lime, pink peppercorns

L'Orientale – Confit d'agneau, épices, citron, aubergine 16€
Lamb confit, spices, lemon, eggplant

 **La Quatre Fromages** – Camembert, Tomme des Marettes, Pont-l'Évêque, Livarot, fruits secs 15€⁸⁰
Camembert, Tomme des Marettes, Pont-l'Évêque, Livarot, dried fruit

 **La Végan** – Ail noir de la Baie, écrasé de chou-fleur, légumes du moment rôtis, curry breton aux algues 14€⁴⁰
Black garlic from Mont Saint-Michel Bay, mashed cauliflower, roasted seasonal vegetables, Breton curry with seaweed

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

Spécialités du Chef

Chef's specialities

Le burger tout cochon, frites rustiques : porc effiloché, lard fumé, coppa, rémoulade d'oignons rouges en pickles et laitue iceberg, Tomme des Marettes 22€
The pork burger with rustic fries: pulled pork, smoked bacon, coppa, pickled red onion remoulade and iceberg lettuce, Tomme des Marettes cheese

Les moules à la marinière, frites rustiques 17€
Mussels à la marinière, rustic fries

Notre spécialité à savourer seul ou à partager *Our speciality to enjoy alone or share*

Le cassoulet d'agneau élevé sur pré-salé «Le Grévin» dans la Baie du Mont Saint-Michel et l'Ouest du Cotentin 29€/pers
"Le Grévin" lamb cassoulet reared on the famous saltmarshes of Mont Saint-Michel Bay and west Cotentin

Crêpes

Sweet crêpes

La Beurre-sucre 5€
Sugar and butter

La Beurre-sucre, jus de citron 5€⁵⁰
Sugar and butter, lemon juice

La Chantilly 7€
Whipped cream

La Meringuée au citron 7€
Lemon meringue

La Salidou (caramel au beurre salé), chantilly, crêpes croustillantes 7€
Salted butter caramel (Salidou), whipped cream, crispy crêpe flakes

La Chocolat et noisette, éclats de Gavotte, glace vanille ou chocolat (au choix) 9€
Chocolate and hazelnut, Gavotte flakes, vanilla or chocolate ice cream (your choice)

L'Aumônière normande, pomme au four et caramel laitier 8€⁵⁰
Normandy-style aumônière, baked apple and milk caramel

L'Amandine à la crème d'amandes et amandes caramélisées 8€⁵⁰
Amandine with almond cream and caramelised almonds

Supplément au choix : chantilly, glace vanille ou glace chocolat (+2 €)
Optional extras: whipped cream, vanilla ice cream or chocolate ice cream (+2€)



Végétarien / Vegetarian



Végan / Vegan

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

10€

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

15€

Bières Régionales

Regional beers

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

33cl

9€

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

12€

Cidre

Cider

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

75cl

16€

12,5cl

4€

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€

+ supplément soda 2€

Boissons froides

Cold drinks



1.25L



50cl



33cl



25cl

Cidre "Sorre" pression	14€	6.50€	5€	3.50€
Bière "Cervoise" pression	18€	9€	7€	6€

Boissons sans alcool

Soft drinks



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

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,	
Cappuccino	6€	Thé vert Gunpowder, Infusion camomille.	
Café normand au Calvados	8€		

Prix nets service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - La vente d'alcool est interdite aux mineurs.

Champagnes*Champagnes***75cl****37,5cl****12,5cl****Champagne Blanc**

Taittinger brut Réserve

106€

60€

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

Greg & Juju, Terret-Sauvignon, IGP d'Oc, 2023

1L

22€

50cl

11€

25cl

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

Greg & Juju, Grenache-Pinot Noir, IGP d'Oc, 2023

1L

22€

50cl

11€

25cl

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

Greg & Juju, Marselan-Syrah, IGP d'Oc, 2023

1L

22€

50cl

11€

25cl

4€