

## Nos ENTRÉES

• FILETS DE HARENGS ET POMMES DE TERRE TIÈDES	7.00€
• PLANCHE DE TARTINES DE BRIE ET SALADE À L'HUILE DE NOISETTE	8.00€
• TERRINE DU CHEF MAISON	8.00€
• ESCARGOTS DE BOURGOGNE MAISON	LES SIX 7€ LA DOUZAINE 13.00€
• SAUMON FRAIS MAISON MARINÉ AUX ÉPICES	15.00€
• FOIE GRAS MAISON SUR TOASTS DE PAIN D'ÉPICES	18.00€

## Nos SALADES

• SALADE CHÈVRE CHAUD   CHIFFONNADE DE SALADE, CHÈVRE CHAUD SUR TOASTS, JAMBON DE PAYS, TOMATES	13.00€
• SALADE LANDAISE   CHIFFONNADE DE SALADE, POMME DE TERRE GRENAILLÉS, FILETS DE MAGRET DE CANARD, JAMBON DE PAYS, FOIE GRAS, TOASTS, TOMATES	15.00€

## Nos GRILLADES

• ANDOUILLETTE GRILLÉE DE TROYES - FRITES	12.00€
• ONGLET D'IRLANDE ANGUS - FRITES	18.00€
• PAVÉ DE CŒUR DE RUMSTECK GRILLÉ - FRITES	18.00€
• ENTRECÔTE GRILLÉE - FRITES	25.00€
• CÔTE DE BŒUF - FRITES	30.00€

UNE SAUCE AU CHOIX | POIVRE, BLEU D'Auvergne, NORMANDE, BRIE, BÉARNAISE, CONFIT D'Échalotes MAISON

## Nos VIANDES

• ESCALOPE DE DINDE PANÉE - TAGLIATELLES	13.00€
• ESCALOPE DE DINDE À LA NORMANDE - TAGLIATELLES	13.00€
• SUPRÊME DE POULET JAUNE - TAGLIATELLES	13.00€
• CUISSE DE CANARD POIVRE VERT - POMMES DE TERRE SARLADAISES	18.00€
• TARTARE PRÉPARÉ PAR LE CHEF - FRITES	18.00€
• MAGRET DE CANARD POIVRE VERT - POMMES DE TERRE SARLADAISES	22.00€

## Nos POISSONS

• PAVÉ DE SAUMON À L'OSEILLE - RIZ PILAF	18.00€
• PAVÉ DE SANDRE SAUCE ESTRAGON - RIZ PILAF	18.00€

## Nos SPÉCIALITÉS DU CHEF

• TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE - POMMES VAPEUR	19.00€
• CARBONATE FLAMANDE - FRITES	19.00€
• POËLÉE DE ST JACQUES FLAMBÉES AU NOILLY - RIZ PILAF	23.00€

## Nos FROMAGES

• PLATEAU DE FROMAGES DU JOUR AVEC BRIE AFFINÉ PAR NOS SOINS	7.00€
---	-------

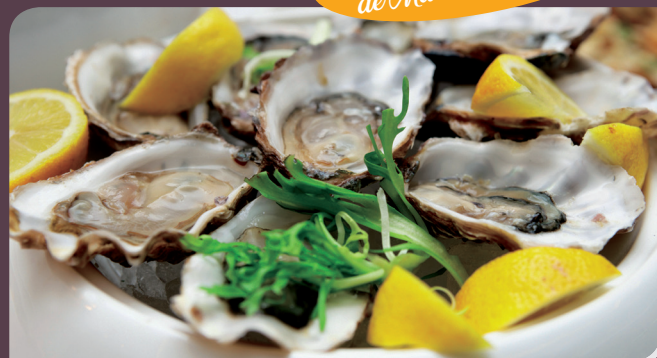
Des huitres toute l'année  
SUR PLACE OU À EMPORTER

En provenance du bassin  
de Marennes d'Oléron

ASSIETTE  
DE 12 HUITRES  
**20€**

ASSIETTE  
DE 6 HUITRES  
**10€**

PLATEAU  
D'HUITRES  
SUR COMMANDE



## Les Menus de l'Ardoise

DU MARDI AU VENDREDI MIDI  
SAUF JOURS FÉRIÉS  
HORS BOISSONS



## Menu à 39€

ENTRÉE, PLAT,  
FROMAGE ET DESSERT

BOISSONS NON COMPRIS

### Nos entrées

PLANCHE DE TARTINES DE BRIE ET SALADE À L'HUILE DE NOISETTE  
TERRINE DU CHEF MAISON  
FILET DE HARENG ET POMMES DE TERRE TIÈDES  
SAUMON FRAIS MAISON MARINÉ AUX ÉPICES  
FOIE GRAS MAISON SUR TOASTS DE PAIN D'ÉPICES  
SALADE LANDAISE

### Nos plats

LE PLAT DU JOUR  
ENTRECÔTE GRILLÉE - FRITES  
ESCALOPE DE DINDE À LA NORMANDE OU PANÉE - TAGLIATELLES  
SUPRÊME DE POULET JAUNE - TAGLIATELLES  
CUISSE DE CANARD POIVRE VERT - POMMES DE TERRE SARLADAISES  
TARTARE PRÉPARÉ PAR LE CHEF - FRITES  
PAVÉ DE CŒUR DE RUMSTECK - FRITES  
PAVÉ DE SAUMON À L'OSEILLE - RIZ PILAF  
PAVÉ DE SANDRE SAUCE ESTRAGON - RIZ PILAF  
UNE SAUCE AU CHOIX  
POIVRE, BLEU D'Auvergne, NORMANDE, BRIE,  
BÉARNAISE, CONFIT D'Échalotes MAISON

### Nos Fromages

PLATEAU DE FROMAGES DU JOUR  
AVEC BRIE AFFINÉ PAR NOS SOINS

### Nos desserts

MOUSSE AU CHOCOLAT À VOLONTÉ !  
CRÈME BRÛLÉE VANILLE  
TARTE TATIN ET SON PETIT POT DE CRÈME FRAICHE  
MOELLEUX AU CHOCOLAT ET SA BOULE DE GLACE VANILLE  
PROFITEROLES AU CHOCOLAT CHAUD MAISON  
GLACE 2 BOULES AU CHOIX  
CAFÉ GOURMAND  
CAFÉ GOURMAND DE JACK +2€  
COUPE ALCOOLISÉE +2€



LA CHAUMIÈRE



MENU ENFANT À 10€  
comme les grands !

Steak haché, escalope panée,  
pavé de saumon, aiguillettes de poulet

Accompagnements :  
frites, petits légumes, tagliatelles

Dessert :  
glace "push up" Haribo  
ou mousse au chocolat

Tous nos produits  
sont faits maison !



## Nos DESSERTS

• CRÈME BRÛLÉE VANILLE	7.00€
• MOUSSE AU CHOCOLAT À VOLONTÉ !	7.00€
• TARTE TATIN ET SON PETIT POT DE CRÈME FRAICHE	7.00€
• ILE FLOTTANTE	7.00€
• ANANAS RÔTIE ET SA BOULE DE GLACE COCO	7.00€
• MOELLEUX AU CHOCOLAT ET SA BOULE DE GLACE VANILLE	8.00€
• PROFITEROLES AU CHOCOLAT CHAUD MAISON	8.00€
• CAFÉ GOURMAND	8.00€
• CAFÉ GOURMAND DE JACK   UN ALCOOL AU CHOIX COGNAC, CALVADOS, POIRE, MIRABELLE, LIMONCELLO, BAILEY'S	9.00€

## Nos GLACES

• GLACE (2 BOULES AU CHOIX)   CAFÉ, CHOCOLAT NOIR, VANILLE, PISTACHE, COCO, FRAISE, RHUM-RAISINS, CARAMEL BEURRE SALÉ, MENTHE CHOCOLAT	4.00€
• SORBET (2 BOULES AU CHOIX)   POMME, POIRE, CITRON VERT, CASSIS, CITRON JAUNE, FRAMBOISE, FRAISE, FRUIT DE LA PASSION	4.00€

## Nos COUPES GLACÉES

• CAFÉ LIÉGEOIS   GLACES VANILLE ET CAFÉ, CAFÉ, CHANTILLY MAISON	8.00€
• CHOCOLAT LIÉGEOIS   GLACES CHOCOLAT NOIR ET VANILLE, GANACHE CHOCOLAT MAISON, CHANTILLY MAISON	8.00€
• PÊCHE MELBA   GLACE VANILLE, PÊCHE AU SIROP, COULIS DE FRUITS ROUGES, CHANTILLY MAISON	8.00€
• DAME BLANCHE   GLACE VANILLE, GANACHE CHOCOLAT, CHANTILLY MAISON	8.00€
• COUPE AMARÉNA   GLACE ITALIENNE AMARÉNA, CERISES AMARÉNA AU SIROP, CHANTILLY MAISON	8.00€

## Nos COUPES ALCOOLISÉES

• COUPE COLONEL   SORBET CITRON VERT OU JAUNE, VODKA	9.00€
• COUPE NORMANDE   SORBET POMME, CALVADOS	9.00€
• COUPE DES ÎLES   GLACE RHUM-RAISIN, RHUM AMBRÉ	9.00€

## Nos CAFÉS & THÉS

• CAFÉ LAVAZZA	2.20€
• CAFÉ DÉCAFÉINÉ LAVAZZA	2.20€
• CAFÉ CRÈME	3.20€
• THÉ, INFUSION DAMANN	4.00€
• CAPPUCCINO, CHOCOLAT	4.00€
• LE VIENNOIS   CAFÉ ET CHANTILLY	4.00€