

Les entrées

Cassolette d'escargots et champignons 11€

Foie gras de canard maison et pains toastés 16€

Burrata crémeuse, tomates, avocats, vinaigrette et miel 12€

Assiette de saumon fumé, pains toastés, crème ciboulette 15€

Œufs mayonnaise 7€

Saint-Jacques flambées, pomme purée 16€

Assiette de charcuterie, beurre et pains toastés 11€

Trois huîtres de Veules-Les-Roses N°3 10€

Terrine de poisson, sauce cocktail 9€

Nems de comté maison 9€

Planche à partager, fromages et charcuteries 18€

Les viandes

Suprême de poulet, pomme purée, sauce vallée d'Auge 22€

Entrecôte, pommes allumettes, sauce béarnaise 35€

Tartare de bœuf au couteau, pommes allumettes 20€

Cuisse de canard confite, légumes provençaux, jus de volaille 19€

Bavette d'Aloyau, pommes allumettes, beurre à l'échalotte et au persil 22€

Cheeseburger, pain brioché et pommes allumettes 19€

L'origine de nos viandes est disponible au comptoir. La viande hachée de bœuf peut être consommée cuite à cœur ou saignante, selon la demande du client.

Les plats

Salade César, poulet frit, parmesan, croûtons dorés, œufs durs et sauce césar 18€

Salade chèvre chaud sur ses toasts, tomates, jambon de parme, noix, vinaigrette et miel 19€

Linguines à la crème de parmesan 17€

Linguines à la crème, parfumées à la truffe et jambon blanc 19€

Avocado toast, citron, graines de sésame et pommes allumettes 18€

Les fruits de mer

Huîtres de Veules-Les-Roses N°3 :

6 huîtres 19€ ; 9 huîtres 27€ ; 12 huîtres 35€

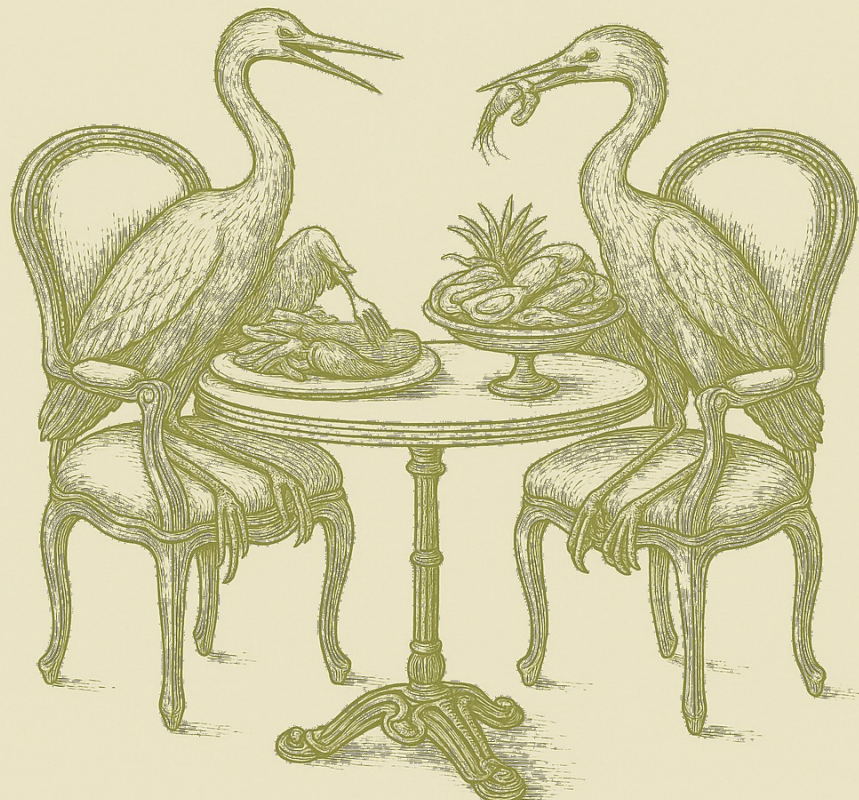
Assiette de bulots (env. 200 gr), mayonnaise maison 10€

Assiette de six belles langoustines, mayonnaise maison 20€

Assiette de grosses crevettes roses, mayonnaise maison :

6 crevettes 8€ ; 12 crevettes 16€

Demi-tourteau, mayonnaise maison 19€



Les poissons

Sole meunière et pomme purée 38€

Pavé de saumon sauce citronnée et haricots verts 25€

Saint-Jacques flambées, sauce crémeuse et pomme purée 32€

Filet de bar au beurre blanc et pomme purée 29€

Lieu noir au beurre blanc et légumes provençaux 22€

Les plateaux de fruits de mer

« **L'iconique** » pour une personne 37€

6 huîtres de Veules-Les-Roses, bulots, 6 crevettes roses, amandes de mer

« **L'écume** » pour deux personnes 69€

6 huîtres de Veules-Les-Roses, 1 demi-tourteau, bulots,

6 crevettes roses, 4 langoustines, amandes de mer

« **Le raffiné** » pour deux ou trois personnes 100€

1 tourteau, bulots, 12 crevettes roses, 6 langoustines, amandes de mer

12 huîtres Veules les Roses

« **Le grand plateau** » pour deux ou trois personnes 155€

1 langouste, 1 tourteau, 12 huîtres creuses N°3, bulots, 12 crevettes roses,

8 langoustines, amandes de mer

La formule du Midi

Du lundi au vendredi, uniquement le midi hors jours fériés

Entrée, plat ou plat, dessert 21€

Entrée, plat, dessert 26€

Entrée

Œuf mayonnaise, assiette de charcuterie ou terrine de poisson

Plat

Bavette d'Aloyau, linguines parfumées à la truffe,

Lieu noir au beurre blanc ou Avocado toast

Dessert

Ile flottante, crêpes au sucre ou café gourmand (+1€)

La formule enfant

Plat, dessert et boisson 14€

Plat

Coquille à la crème et jambon blanc ou steak haché pommes allumettes

Dessert

2 boules de glace ou crêpe au sucre

Boisson au choix ^{25cl}

Sirop à l'eau, jus Granini ou Coca-Cola

Les glaces et sorbets

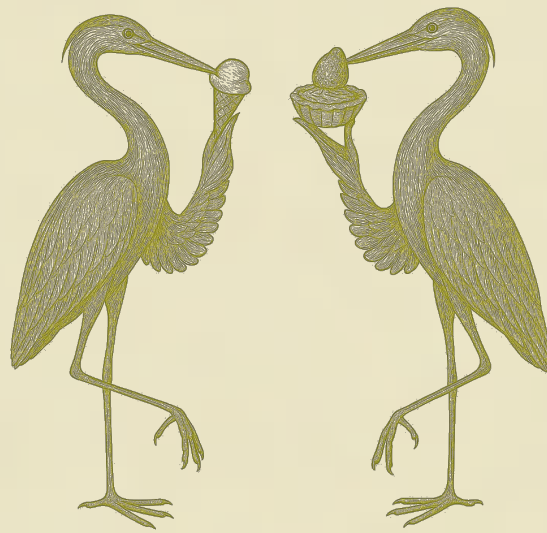
Coupe une boule 3€

Coupe deux boules 5€

Coupe trois boules 7€

Vanille, Café, Chocolat, Fraise, Caramel,

Pistache, Passion, Framboise, Citron



Les desserts

Coulant au chocolat et crème anglaise 11€

Tarte Tatin, crème d'Isigny 11€

Profiterole, sauce chocolat crème vanillée et éclats de pralins 10€

Pavlova aux fruits exotiques 12€

Île flottante, crème anglaise et caramel maison 9€

Paris-Brest 12€

Café ou thé gourmand 11€

Crêpes au sucre 6€

Supplément chantilly 0,50€ et Nutella 1€



Symbole de patience et d'élégance, le Héron nous rappelle l'importance de savourer chaque instant.

Comme lui, nous avons pris le temps de créer ce lieu, pour que votre passage ici soit un moment unique et précieux.

Nous espérons que ce repas sera pour vous une parenthèse de douceur, de sérénité et de plaisir partagé.

Bienvenue au Manoir !



Le Manoir