

MONSIEUR LOUIS

Ouvert midi et soir du lundi au dimanche

Entrées

● Gaspacho de tomates, melon et basilic, bruschetta et condiments	10 €
● Burrata, tartare de tomates et pesto maison	12 €
● Nuage de Camembert, pomme caramélisée au vinaigre de cidre	10 €
Œuf « bio » mollet, tagliatelles de courgettes au cumin, crème de poivron	10 €
Tartare de dorade et saumon, saveur framboise et menthe	14 €
Magret de canard séché maison, nectarine et melon	13 €
Foie gras de canard au pommeau de Normandie, chutney pommes et fruits rouges	18 €
Caviar (10g) « de France », servi avec condiments et petits blinis	25 €
Huitres d'Asnelles - Christophe Lévêque n°3	
6 pièces 14 €	9 pièces 20 €
	12 pièces 28 €

Salades

● Salade de burrata, tomates maraîchères et pesto maison	19 €
Salade de canard séché et œuf mollet, copeaux de parmesan	20 €
Grand tartare de dorade et saumon, saveur framboise et menthe	21 €

Viandes

Poulet fermier de Normandie rôti, jus au thym et pomme purée	19 €
Filet de volaille au curry, ratatouille et citron confit	21 €
Tripes à la mode de Caen, frites fraîches	19 €
Tartare de bœuf finement haché, frites fraîches et salade verte	22 €
Magret de canard jus de miel, nectarine et melon, pomme purée	23 €
Pièce de bœuf (200g) fumée au thym, sauce au poivre, frites fraîches	25 €
Belle entrecôte de bœuf française (350g), sauce béarnaise, frites fraîches	34 €
Ris de veau doré au beurre, pressé de pommes de terre truffé, sauce morille	34 €

Garniture supplémentaire :
Frites, purée, salade, risotto : 3 €

Plat Végétarien

● Aubergine rôtie à la provençale, risotto à la tomate	20 €
--	------

Poissons & Crustacés

Saumon poêlé, purée de courgettes et beurre blanc à l'oseille	22 €
Filet de dorade snacké, risotto tomate, sauce crustacés	24 €
Filet de cabillaud au fenouil confit, crème de poivron	23 €
Trilogie de poissons, risotto tomate et sauce crustacés	24 €

Desserts

Pavlova de Monsieur Louis, saveur fruits rouges	11 €
Tarte fine aux pommes, crème d'amande et siphon crème fraîche	11 €
Le grand chou, crème pâtissière légère à la vanille et fraises	11 €
Royal tout chocolat noir et lait	11 €
Déclinaisons de citron jaune et vert, saveur basilic	11 €
Café ou thé Gourmand	13 €
Champagne Gourmand	16 €
Baba au rhum, saveur d'agrumes, sorbet orange	11 €
Palette de glaces et sorbets « maison »	11 €
Trilogie de fromages, salade verte	11 €

Menu enfants

13€

Jusqu'à 12 ans

Pièce de bœuf - frites fraîches
Mousse au chocolat maison

Suggestion du Midi

15€

Tous les midis sauf week-end et jours fériés

Plat du jour

Spécialité de la Maison Service à la voiture de tranche

Notre poulet fermier de Normandie rôti, jus de thym et oignons
servi avec sa pomme purée au beurre

Pour des règles d'hygiène et de sécurité, la voiture ne peut être sortie en extérieur.

19€

English menu



Menu Louis

32€

- Gaspacho de tomates, melon et basilic, bruschetta et condiments
Magret de canard séché maison, nectarine et melon
- Nuage au camembert, pomme caramélisée au vinaigre de cidre

Filet de volaille au curry, ratatouille et citron confit
Tripes à la mode de Caen, frites fraîches
Saumon poêlé, purée de courgettes et beurre blanc à l'oseille
Tarte fine aux pommes, crème d'amande et siphon crème fraîche
Le grand chou, crème pâtissière légère à la vanille et fraises
Trilogie de fromages et salade verte

Menu Saint-Sauveur

42€

Foie gras de canard au pommeau de Normandie,
chutney pommes et fruits rouges
Œuf « bio » mollet, tagliatelles de courgettes au cumin,
crème de poivron
● Burrata tartare de tomates au pesto maison
Pièce de bœuf (200g) fumée au thym, sauce au poivre, frites fraîches
Filet de dorade snacké, risotto tomate, sauce crustacés
Magret de canard jus au miel, nectarine et melon, pomme purée

Dessert au choix
Café ou thé Gourmand (+2 €)
Champagne Gourmand (+5 €)

Menu Dégustation

55€

Tartare de dorade et saumon, saveur framboise et menthe
Trilogie de poissons, risotto tomate, sauce crustacés
Magret de canard jus au miel, nectarine et melon
Trilogie de fromages et salade verte
Dessert au choix
Café ou thé Gourmand (+2 €)
Champagne Gourmand (+5 €)