

Les entrées ☺

<i>Velouté de légumes</i>	<i>9€50</i>		
<i>Carottes à la crème</i>	<i>9€50</i>		
<i>Terrine de campagne au potimacou</i>	<i>Petite 6€50</i>	<i>Grande 10€50</i>	
<i>Mousse de saumon à l'oseille</i>	<i>Petite 7€50</i>	<i>Grande 11€00</i>	

Les grandes salades ☺

<i>Marine</i>	<i>13€50</i>	
<i>(Salade verte, effiloché de raie, lentilles, câpres, paillettes d'algues)</i>		
<i>Mielles</i>	<i>11€50</i>	
<i>(Salade verte, carottes, betterave, fromage de chèvre, miel et raisins secs)</i>		
<i>Fumaison</i>	<i>14€50</i>	
<i>(Salade verte, jambon fumé, lard fumé, bacon, pomme de terre)</i>		
<i>Bocage</i>	<i>12€50</i>	
<i>(Salade verte, lardons, camembert, pomme de terre et noix)</i>		

Prix net, service compris.

Viandes bovine et porcine élevées et abattues en France.

Les plats ☺

Jambon braisé sauce au cidre frites 12€50

Aile de raie à la crème et aux câpres 13€50
(Riz et carottes)

Faux filet Sauce camembert frites 19€00 (200 g)

Les belles galettes ☺

Toutes nos galettes sont accompagnées de salade verte

Complète 10€50
(Jambon, œuf, emmental)

Fermière 12€50
(Jambon, œuf, emmental, champignons poêlés, tomates cerises rôties)

Créançaise 12€50
(Carottes à la crème et lardons, oignons)

Chèvre 12€50
(Jambon, emmental, fromage de chèvre, miel, noix)

Normandy 14€
(Pomme de terre, sauce camembert, jambon fumé)

Prix net, service compris.

Viandes bovine et porcine élevées et abattues en France.

Menu 27€

Ferrine de campagne au pommeau

Ou

Mousse de saumon à l'oseille

Jambon braisé sauce cidre

Ou

Aile de raie à la crème

Ou

Faux filet sauce camembert (+ 5€)

Fromage blanc et granola maison

Ou

Feurgoule

Menu enfant 10€ (Moins de 10 ans)

Galette complète ou steak haché frites ou jambon frites

Fromage blanc au sucre ou crêpe nutella ou 1 boules de glace

1 verre 20 cl de jus d'orange ou Coca Cola ou sirop à l'eau

Prix net, service compris.

Viandes bovine et porcine élevées et abattues en France.

Les Boissons

Les apéritifs classiques 3,50 €

Pastis, Ricard	2cl
Porto, Martini, Muscat	6cl
Suze, Ambassadeur, Guignolet	6cl
Pommeau de Normandie	6cl

Les whisky 2cl 4cl

Clan Campbell	3 €	5 €
Jameson	3 €	5 €
Jack Daniel's	4 €	6 €

Les kirs 12cl (Cassis, mûre ou pêche)

Vin Blanc	3 €
Crémant de Loire	4,50 €
Normand	3 €

Les bières 25cl 33cl 50cl

Lefte pression	4,50 €	6 €	8,50 €
Heineken	3 €	4 €	6 €
« La Chinquante » Bouteille	33 cl	5€50	

Les cidres

À la pression :	
Le verre 2€	Carafe 25cl 3€
Carafe 50cl 4€50	Carafe 100cl 7€50

Cidre « S' Patrice de Claid »	75cl	8€
Brut ou doux		

<u>Eaux</u>	50cl	100cl
Vittel	3€	5€
Badoit	3€	5€
Perrier	3€	

Les cocktails 6€ 20cl

<u>Maison</u> (Crème de mûres, calvados et cidre)
<u>Menthe Colada</u> (Get 3l, rhum blanc, sirop de coco et jus d'ananas)
<u>Americano</u> (Martini rouge, Campari et eau gazeuse)

Les mocktails (sans alcool) 5€50 20cl

<u>Pic Pomme</u> (Sirop de menthe, jus de pomme et tonic)
<u>Zouk</u> (Nectar ananas, sirop coco)
<u>Arc-en-ciel</u> (Sirop fraise, jus d'orange et limonade)

Softs (Verre)

Coca-Cola, Orangina, Ice Tea	33cl	4€
Jus de pomme local	25cl	3€50
Nectar de fruit	25cl	3€50
Limonade	33cl	2€50
Diabolo	33cl	3€
Sirop à l'eau	33cl	2€50
Citronnade maison	33cl	3€

Boissons chaudes

Café ou déca	7cl	1€50
Thé ou infusion	20cl	2€50
Double espresso	14cl	3€
Grand crème	20cl	3€
Chocolat chaud	20cl	3€

Digestifs

Calvados, Baileys, Get...	4cl	5€
---------------------------	-----	----

Prix net, service compris.

Les vins

Les vins blancs

Le verre 12cl Carafe 25cl Carafe 50cl Bouteille 37,5cl Bouteille 75cl

Vin de pays d'Oc IGP
(Chardonnay/Muscat)

— 2,50 € — 3,50 € — 7 € —

Muscadet Sèvre et Maine sur lie AOC
« Domaine de l'olivier »

— 4,50 € — 15 €

Côtes de Gascogne IGP
« Le classique du domaine Tariquet »

— 21 €

Bourgogne Aligoté AOC
« Buissonnier »

— 7,50 € — 26 €

Les vins rosés

Vin de pays d'Oc IGP
(Cinsault Grenache)

— 2,50 € — 3,50 € — 7 € —

Côtes de Provence AOP
« Les galets de Provence »

— 5 € — 20 €

Côtes de Gascogne IGP
« UBY n°6 »

— 18 €

Les vins rouges

Côtes de Rhône AOC
« Les caprices d'Antoine »

— 19 €

Morgon AOC
« Château du Pizay »

— 35 €

Saint Nicolas de Bourgueil AOC
« Terres noires »

— 25,50 €

Bordeaux AOC
« Puits St Martin »

— 11,50 € — 15 €

Côtes de Blaye AOC
« Les Faix »

— 5 € — 18 €

Vin de pays d'Oc
(Merlot)

— 2,50 € — 3,50 € — 7 € —

Prix net, service compris.

Carte des Desserts

Le Normandy



Nos Coupes Glacées

CLASSIQUES 7,00€

Belle Hélène

Vanille intense, poire au sirop, chocolat fondu et crème sous pression

Vacherin

Vanille intense, Douceur de framboise, meringue et crème sous pression

Café liégeois

Café pur Arabica, Vanille intense, sauce café et crème sous pression

Amarena

Chocolat et ses morceaux, Amarena, chocolat fondu et cerises Amarena

Chocolat liégeois

Chocolat et ses morceaux, Vanille intense, chocolat fondu et crème sous pression

ALCOOLISÉES 5,50€

(1 boule et 3 cl alcool)

Glace vanille,

Baileys ou liqueur de café

Sorbet citron,

limoncello ou vodka

Glace menthe,

Get 27

Sorbet pomme,

calvados ou crème de cassis

Composez Votre Coupe



3,50 €



4,50 €



5,50 €

Avec au choix :

des amandes grillées, du caramel, de la crème sous pression ou du granola maison : +1€



LES CRÈMES GLACÉES



Vanille intense de Madagascar



Café pur arabica



Chocolat et ses morceaux



Cerise Amarena

LES SORBETS



Douceur de framboise



Citron fondant



Fraise intense



Pomme verte



VEGAN

Photos non contractuelles

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Nos Crêpes Maison

Beurre	4,00 €
Sucre	4,00 €
Confiture (au choix cassis, fraises, framboise)	4,00 €
Chocolat ou nutella	4,50 €
Chocolat / amandes grillées	5,50 €
Caramel beurre salé / spéculoos	5,50 €
Miel / citron	5,50 €
Supplément crème sous pression	1,00 €

LES SPÉCIALES

Automne (Pomme cuite, caramel, glace vanille, crème sous pression)	7,50 €
William (Poire au sirop, glace vanille, chocolat fondu, crème sous pression)	7,50 €
Forêt Noire (Glace cerises amarena, chocolat fondu, crème sous pression)	7,50 €



Nos Gourmandises

Café ou thé Gourmand	6,50 €
Mousse au chocolat	7,00 €
Crème au caramel beurre salé et brisures de spéculoos	7,00 €
Teurgoule	6,50 €

Fromages


Assiette de 3 fromages normands	7,00 €
Fromage blanc «Réo» miel et granola maison	5,00 €

Le Normandy

3 Place Saint Cloud
50430 LESSAY

02 33 46 41 11
www.hotel-lenormandy.fr




COULEUR D'ORIGINE NATURELLE
ARÔME(S) NATUREL(S)

Les Glaces La Laitière® sont fabriquées en France (Bretagne)

*Votre restaurateur
exige toujours le meilleur*