

LES ENTRÉES

- La planche apéro mixte à partager
Fromages et charcuteries **13,50€**
- Les entrées du jour ardoise (quantité limitée) **6,90€**
- Les œufs mayonnaise **6,90€**
- La tomate, burrata crémeuse à l'huile d'herbes et pignons de pin **7,90€**
- Crostinis de camembert pané sur salade verte et chips de pancetta **7,90€**

LES SALADES ET CLUB SANDWICH

- La salade César du chef **16,90€**
Salade, tomates, oeuf dur, poulet croustillant, grana pétales, croûtons et crème au vinaigre de cidre
- La salade Italienne **16,90€**
Salade, tomates, avocat, jambon cru, pancetta, mozzarella di buffala panée, croûtons, oignons frits et grana pétales
- La poké bowl **16,90€**
Quinoa, tomates, soja, avocat, dés d'ananas, concombre, saumon mariné au citron vert, pickles de légumes et huile thai
- Le club sandwich **14,90€**
Pain toasté, jambon italien aux herbes, salade, tomates, oeuf dur, mayonnaise, frites et salade

LES VIANDES

- La viande du jour ardoise (quantité limitée) **13,90€**
- Le steak à cheval **15,90€**
Steak haché, oignons confits, oeuf sur le plat, frites et salade
- L'andouillette 5A **16,90€**
Beurre d'échalotes confites, écrasé de pommes de terre et petits légumes
- Le burger du moment **16,90€**
Frites et salade
- Le tartare de bœuf préparé par vos soins **16,90€**
(≈ 180 grs) et ses condiments, frites et salade
- Le magret de canard à la plancha **18,90€**
Miel, sésames, pommes grenaille au thym et petits légumes
- L'entrecôte française à la plancha **23,50€**
(≈ 300 grs) frites, salade, sauce béarnaise

LES POISSONS

- Le poisson du jour ardoise (quantité limitée) **13,90€**
- Le fish and chips de cabillaud **16,90€**
Sauce tartare, frites et salade
- Le tartare de saumon frais aux petits légumes et citron vert **17,90€**
(≈ 200 grs) frites, salade
- Le pavé de thon à la plancha **18,90€**
Huile d'olive, vinaigre balsamique, écrasé de pommes de terre et petits légumes

LES RISOTTOS ET PÂTE

- Le risotto crémeux aux petits légumes **14,90€**
- Le risotto crémeux et crevettes snackées **17,90€**
Chorizo, huile d'herbes
- Coquillettes crémeuses aux jambon italien **16,90€**
Grana pétales, huile de truffes

Végétarien

La Norman'Dine

FORMULES DU JOUR

PLAT

13,90€

ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT

16,90€

ENTRÉE + PLAT
+ DESSERT

19,90€

ENTRÉES

Les entrées du jour ardoise (quantité limitée) ou les œufs mayonnaise

PLATS

Les plats du jour ardoise viande ou poisson (quantité limitée) ou le jambon grillé au cidre

DESSERTS

Les desserts du jour ardoise (quantité limitée) ou la salade de fruits frais ou le fromage blanc (nature, miel ou coulis fruits rouges)

LES GLACES ET LES SORBETS

« Glace Des Alpes Artisanale »



Parfums glace :

- Vanille (glace aux œufs à la vanille de bourbon de Madagascar)
- Noisette aux éclats caramélisés (note de fruits torréfiés et ses éclats de noisettes caramélisés)
- Chocolat au lait (douceur cacaoïté et maltée du Jivara lactée de la maison Valrhona)
- Café (100% arabica aux arômes fins sans amertume)
- Citron meringué (au citron avec inclusions de meringues et morceaux de biscuits)

Parfums sorbet :

- Fraise (fraise Sengana)
- Pêche de vigne (pêche de vigne de la vallée du Rhône)
- Abricot romarin (sorbet aux abricots des monts et coteaux du Lyonnais délicatement parfumé à l'eau florale de romarin)

1 boule : **2,90€** | 2 boules : **5,50€** | 3 boules : **6,90€**
• supplément coulis ou chantilly **1,00€**

LES COUPES DE GLACE

- La Façon Snickers **7,50€**
1 boule chocolat, 1 boule noisette, coulis caramel, cacahuètes caramélisées, chantilly
- La Soleil **7,50€**
1 boule pêche, 1 boule abricot, pêche rôtie maison, coulis abricot, chantilly

- La Fraise Melba **7,50€**
1 boule Fraise, 1 boule vanille, fraise fraîche, coulis fruits rouges, chantilly

- La Citron Meringuée **7,50€**
2 boules citron meringué, éclats de meringue, framboise fraîche, coulis framboise, chantilly

LES DESSERTS

- Les desserts du jour ardoise (quantité limitée) **6,90€**
- La salade de fruits frais à la menthe fraîche **6,90€**
- Le fromage blanc (nature, miel ou coulis fruits rouges) **6,90€**
- L'assiette de fromages **7,50€**
- La mousse au chocolat et sa tuile de cacahuète **7,50€**
- La soupe de fraise glace vanille artisanale et pain d'épices **8,50€**
- Les choux profiteroles glace vanille artisanale et sauce chocolat **8,50€**
- La tarté tatin au caramel beurre salé glace noisette artisanale **8,50€**
- Le macaron poire caramel à notre façon **8,50€**
- Le café gourmand **8,00€**
- Le thé gourmand **8,50€**

contact@lanormandine.fr

LaNormandine

www.lanormandine.fr

BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES

- Sirop à l'eau (25 cl) **2,50€**
Fraise, menthe, citron, grenadine, pêche, violette
- Limonade (33 cl) **3,50€**
- Diabolo (33 cl) **3,70€**
- Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Perrier (33 cl) **4,20€**
- Orangina, Fuztea, schweppes agrumes (25 cl) **4,20€**
- Jus de fruits (25 cl) **4,20€**
Orange, pomme, abricot, ananas, tomates

Eaux Minérales

- Evian (50 cl) **3,50€**
- Evian (1 L) **5,00€**
- San Pellegrino (50 cl) **3,50€**
- San Pellegrino (1 L) **5,00€**

BOISSONS CHAUDES

- Expresso ou décaféiné **2,00€**
- Café allongé **2,10€**
- Café noisette **2,20€**
- Café crème **2,60€**
- Thé / Infusion **2,90€**
- Chocolat chaud **3,50€**
- Café / chocolat viennois **4,50€**
- Cappuccino **4,50€**

APÉRITIFS

- Kir au vin blanc (12 cl) **3,90€**
Cassis, mûre, pêche
- Pétillant Blanc de Blancs (12 cl) **7,00€**
Royal St-Charles
- Martini (6 cl) **5,00€**
Rouge ou blanc
- Porto rouge (6 cl) **5,00€**
- Ricard (2 cl) **3,00€**
- Clan Campbell (4 cl) **6,00€**
- Gin, Vodka, Rhum (4 cl) **6,00€**
- Jack Daniel's (4 cl) **8,00€**
- Aberlour 10 ans (4 cl) **8,00€**
- Rhum Diplomatico (4 cl) **8,00€**

BIÈRES

- | Pression | 15cl | 25cl | 33cl | 50cl |
|------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| 1664 | 3,20€ | 3,90€ | 4,90€ | 6,60€ |
| Grimbergen | 3,60€ | 4,90€ | 6,10€ | 8,50€ |
| Moment | 3,60€ | 4,90€ | 6,10€ | 8,50€ |

DIGESTIFS

- Get 27, Get 31 (4 cl) **6,00€**
- Cognac (4 cl) **8,00€**
- Calvados (4 cl) **8,00€**

CIDRE

- Cidre normand Michel Bréavoine (75 cl) **13,00€**

VIN PÉTILLANT

- Pétillant Blanc de Blancs (75 cl) **25,00€**
Royal St-Charles

VINS

- VERRE (15 cl)
Blanc, rosé, rouge
- Côtes-de-Gascogne **5,50€**
Domus by Uby (mœlleux)
- Vin De Pays D'Oc IGP **3,90€**
Chardonnay, Merlot, Cinsault
Vignerons de Fontes

PICHET

- Blanc, rosé, rouge
- Vin De Pays D'Oc IGP **6,50€**
Chardonnay, Merlot, Cinsault
Vignerons de Fontes
- ¼ pichet (25 cl) **12,00€**
- ½ pichet (50 cl) **12,00€**

BOUTEILLE de 75 cl

- ROUGE
- Côtes-du-Rhône **19,50€**
Les Seppes
- Côtes-de-Bourg **20,00€**
Coudrée Nodoz
- Côtes-de-Blaye **23,00€**
Les grandes Mottes

BLANC

- Touraine Sauvignon **19,50€**
Domaine de la Rochette
- Côtes-de-Gascogne Domus by Uby **23,00€**
Fruité
- Mœlleux **25,00€**
- Cheverny **25,00€**
Domaine le Portail

ROSÉ

- Tarani Comté de Tolosan **19,50€**

SALLE DE RÉCEPTION PRIVATISABLE

Découvrez notre espace de 300 m² divisibles pour événements d'entreprise, cocktail, repas d'affaires...

Et pour vos événements privés : mariage, baptême, anniversaire...

LIVRAISON DE PLATEAUX REPAS : nous contacter

