



# L'ASSIETTE AU BEURRE

BISTROT / ROTISSOIRE

2-4 Rue Léon Lecornu,  
14000 Caen, France  
09 86 49 20 35





## **MENU DÉJEUNER À L'ARDOISE (HORS CARTE)**

ENTRÉE/PLAT/DESSERT 25€  
ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT 20€  
PLAT DU JOUR 15€

- Possibilité de commander à emporter -





Pour l'apéro :  
Planche d'os à moelle gratiné en persillade, toast de pain de campagne

15

## ENTRÉES

Terrine de Gibier	12
<i>Farce fine aux herbes et cognac, noisettes et pickles de légumes</i>	
Pied de cochon croustillant	10
<i>Pied et cochon effilochés en croquette, sauce gribiche</i>	
Oeufs mimosa	8
<i>Herbes aromatiques, moutarde à l'ancienne et vinaigre de pomme</i>	
Vol-au-vent	15
<i>Feuilletage pur beurre, ris de veau et sot-l'y-laisse, sauce suprême</i>	

## PLATS

Poulet fermier jaune Label Rouge de Normandie à la broche (quart/demi) <i>Jus de rôti et pommes de terre grenaille en persillade</i>	15/20
Boudin noir grillé de « Christian Parra » <i>Pleurotte de Jurques en fricassée, pommes rôties au piment d'Espelette</i>	19
Carré de cochon farine d'orge cuit à la broche <i>Duxelle de trompette des morts, jus à la moutarde violette</i>	20
Cocotte de Saint-Jacques et crevettes <i>Bisque réduite au Noilly Prat, riz sauvage et légumes de saison</i>	23
Choux farcis (médaille d'argent nationale 2023/2024) <i>Farce fine au lapin, compotée de pomme au foie gras, lard fumé</i>	25
Suggestion du moment à l'ardoise (soir uniquement)	X
Suggestion végétarienne <i>Proposition autour des légumes en Biodynamie d'« Hervé Thinus » (14)</i>	15

## DESSERTS

Assiette de fromages au lait cru de notre région <i>Mesclun au vinaigre de cidre</i>	9
Tartelette chocolat noisette <i>Ganache chocolat 72%, praliné noisette et feuillantine cacao</i>	10
Crêpes Suzette <i>Flambée au Grand Marnier et beurre d'orange</i>	10
Tarte tatin <i>Pommes caramélisées, crème crue vanille bourbon, nougatine</i>	10
Crème Brûlée <i>Vanille bourbon, madeleine au beurre noisette et orange</i>	8
*	
Trou normand Garniture supplémentaire	6 4



## BOISSONS

### EAUX

Evian 1l	5	Pression Pélican blonde 25cl/50cl	4.5/9
San pellegrino 1l	5	Bière artisanale locale 33cl	5.5
Perrier 33cl	3.5	Cidre Ferme La Galotière cuvée BIO Pays d'Auge 33/75cl	5/15

### SOFTS

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro	4	« La blanche » Christian Drouin	10
Jus de fruits bio	4	Calvados Boulard / Lecompte	8/10
Limonade artisanale	3.5	Calvados « La Vectière » hors d'âge	8

### APERITIFS

Cocktail du moment	9	Cognac Rémy Martin VSOP	10
Martini blanc/rouge 8cl	4	Armagnac Jeanneau 12 ans	10
Ricard 2cl / Pastis distillerie Dorr (14)	3.5/5	Menthe pastille / Baileys	6
Whisky J.B 4cl	4	E.D.V « Dorr » (14)	8
Scotch Whisky Loch Lemond 12 ans 4cl	10		
Porto 8cl	5.5	CAFE/THE	
Kir 12cl	6	Café ou décaféiné	2.5
Americano maison 12cl	8	Thés ou infusions	3.5

## VINS



12cl 75 cl

### ROUGES

Morgon	AOC - Beaujolais « La Grosse Pierre » Pauline Passot	6.5	38
Côte du Rhône	AOC « Domaine de la Janasse»	5	28
Corbières	AOP Château Les Palais « 3 Sorres »	6	33
Saint Joseph	AOP Maison « Ogier »		46
Arbois	Rolet - « Tradition », Poulsard, Trousseau, Pinot Noir		39
Bergerac	Château Barouillet - « Bergecrac »	5	28
Saint Emilion Grand Cru	« Château Pailhas » 2018		40
Château Neuf du Pape	AOC - « Domaine de la Janasse»		69

### BLANCS

Chardonnay	IGP Pays d'Oc Bio « Opulence »	5	28
Bourgogne Aligoté	AOP « Vignoble de Nancelle »	5,5	30
Côtes du Jura	Rolet - « Expression du Terroir » 2018, Chardonnay Savagnin		44
Cheverny	AOP - Hervé Villemade	7	39

### ROSÉ

Côte de Provence	AOP - « Château de Beaumel »	5	28
------------------	------------------------------	---	----

### PETILLANT

Nature	« Bull it » - Clôt de l'origine, Famille Bariot		30
--------	---	--	----

### CHAMPAGNE

Champagne V.T	Par Virginie Taittinger « 15 crus »	10	60
---------------	-------------------------------------	----	----

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - prix TTC et service inclus