



ENTRÉES / STARTERS

	Par 6	Par 9	Par 12
Huîtres Pleine mer de Normandie N°3	14,00	20,00	27,00
<i>Normandy Open Sea Oysters No. 3</i>			
Pâté en Croute « Retour de Chasse »			16,00
<i>Pomme et Cardamome verte</i>			
<i>«Retour de Chasse» Pâté Croute, apple and green Cardamom</i>			
Truite d'Acquigny confite			16,00
<i>Butternut, Aneth et glace Curcuma-Gingembre.</i>			
<i>Acquigny Trout confit, Butternut squash, Dill, and Turmeric-Ginger ice cream</i>			
Risotto Epinard et Wasabi			15,00
<i>Tomme de Bray et sésame.</i>			
<i>Rice risotto with spinach and wasabi, Tomme de Bray and sesame seeds</i>			

LES PLATS / THE MAIN COURSES

Saint Jacques, velouté Dubarry, <i>Agrumes et émulsion de cerfeuil</i> Scallop, Dubarry velouté, citrus fruits, and chervil emulsion.	28,00
Noix de veau rôtie au romarin, <i>Calamarata aux champignons, livèche et sauce au Pommeau de Normandie</i> Roasted veal loin with rosemary, Calamarata pasta with mushrooms, lovage and Normandy Pommeau sauce	28,00
Filet de boeuf, <i>Échalote, Dauphine et sauce Béarnaise</i> Beef tenderloin, shallot, Pommes Dauphine & Béarnaise sauce	34,00
Jardin de légumes de saison, <i>Sauce lentille corail et moutarde</i> Seasonal Garden Vegetables, Red Lentil and Mustard Sauce	24,00
Plat du Moment (Sur ardoise) <i>Plat de la semaine, du lundi au vendredi, (Disponible uniquement à la carte le soir)</i> Dish of the Week (On the Slate), Monday to Friday, (Available à la carte in the evening)	21,00

LE FROMAGE / CHEESE

Chariots de Fromages affinés Aged Cheese Trolleys	14,00
---	--------------

LES DESSERTS

Baba au Calvados, <i>Sorbet Granny Smith et siphon Muscovado</i> Calvados Baba, Granny Smith sorbet, and Muscovado foam	12,00
Douceurs de mandarine, <i>Graines de courge et amandes</i> Mandarin Delights, Pumpkin Seeds, and Almonds Treats	12,00
Salsifis en promenade, <i>Chocolat et fèves de Tonka</i> Salsify Medley, Chocolate & Tonka Bean Walks	12,00

POUR LES PETITS GOURMETS

Jusqu'à 12 ans

Entrée · Plat · Dessert – 18 €

Plat · Dessert – 14 €

Sur demande

FOR OUR LITTLE GOURMETS

For children up to 12 years old

**Starter · Main Course · Dessert –
€18**

Main Course · Dessert – €14

Upon Request



La Signature «Canaille»

Une cuisine simple et conviviale, pensée pour toutes les envies.

À déguster seule ou à associer librement à notre carte

Disponible tous les jours aux heures de service du restaurant,
sauf le dimanche midi (Brunch).

Le dimanche soir, retrouvez la Signature Canaille au bar.

Simple, convivial dishes, created to suit every craving.

Enjoy on its own or pair freely with dishes from our main menu.

Available daily during restaurant service hours, except Sunday lunchtime (Brunch).

On Sunday evenings, enjoy the Signature Canaille at the bar.

Salade César Poulet – Bacon

19,00

Chicken – Bacon Caesar Salad

Shrimp Roll d'Automne et Salade

18,00

Autumn Shrimp Roll and Salad

Tartare de Boeuf et Frites

19,00

Beef Tartar and French Fries

Le Burger du Terroir

22,00

Canard braisé, betterave fumée, confits d'oignons rouges, Neufchâtel

The Terroir Burger

Braised duck, smoked beetroot, red onion confit, Neufchâtel cheese

Café ou Thé Gourmand

10,00

Gourmet Coffee or Tea

Assiette de glaces et sorbets maison

10,00

Glace : Vanille-Tonka, Noisette, Café au lait, Chocolat, amande grillée

Sorbet : Cassis, Clémentine, Mangue-Passion, Poire, Pomme Granny.

HOMEMADE ICE CREAM & SORBET SELECTION

Ice Cream: Vanilla-Tonka Bean, Hazelnut, Coffee and milk, Chocolate, Toasted Almond

Sorbets: Blackcurrant, Clementine, Mango-Passion Fruit, Pear, Granny Smith Apple