

LES ENTRÉES

POUR L'APÉRITIF PASCALINE VOUS PROPOSE

PLANCHE DE CHARCUTERIES	11.50€
PLANCHE DE FROMAGES	11.50€
PLANCHE MIXTE	14.50€
HUÎTRES GRAND CRU DE ST VAAST LA HOUGUE N°3	
3 / 6 / 9 / 12	7.00 / 13.50 / 20.00 / 26.00€

Entrée du jour	5.50€
Escargots au beurre d'ail	Les 6 ou les 12 6.00€ / 9.50€

Terrine au Neufchâtel, abricot confit	7.20€
Pâté de campagne au poivre vert	6.90€
Salade de saumon fumé, concombre, pomme de terre	8.90€
Salade de haricot blanc, canard fumé, tomate	8.00€
Terrine de canard aux pistaches	7.80€
Oufs durs mayonnaise	4.60€
Foie Gras de Canard, compotée de cerises noires	17.50€



LES VIANDES

LE POULET FERMIER NORMAND FINI AU LIN RÔTI ET SES FRITES FRAÎCHES "MERCIER" 1/4 - 14.50€ OU 1/2 - 17.90€

Plat du jour	12.90€
Grande Salade de Pascaline, au Lonzo de Corse	15.90€
Steak Tartare de Michel Guéret, préparé ou non (180gr)	15.20€
La pièce de bœuf (selon arrivage) race Normande	16.90€
Brochette de Poulet à la Niçoise, Sauce Piment	15.10€
Poitrine de Porc grillé Sauce barbecue	14.50€
Cocotte de saucisse de Morteau à la Cauchoise	16.50€
Confit de joue de porc, Vinaigrette à l'Espelette	18.90€
Pennes de bœuf chorizo à la tomate, comté râpé	13.90€
Andouillette AAAAA, sauce au poivre (Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique)	16.50€
Carpaccio de bœuf (à volonté pour 1 personne)	17.90€
L'entrecôte 300gr race Normande	25.90€



Garnitures : Frites fraîches Mercier, lentilles Caviars, riz, légumes pot-au-feu, pommes de terre écrasées

Tous nos plats sont servis avec 1 sauce et 1 garniture.

Sauce supplémentaire 1€ (béarnaise, poivre, fromage)

Garniture supplémentaire 2€

LES POISSONS

Marmite de moules (selon arrivage)	15.20€
au vin blanc, à la crème, au cidre, au fromage ou au curry	
Filet de daurade huile d'olive vierge et condiment	19.00€
Tartare de saumon, huile d'Olive	16.90€

1 JOUR, 1 FROMAGE

Sélection de 3 fromages normands	7.00€
affinés par Maître Pennecc, mesclun de salade	
L'accord parfait :	
Le verre de cidre Normand fermier (12.5cl)	4.20€
Double jus Calva/Pommeau de Vincent Bejot (4cl)	6.00€

LES DESSERTS

Dessert du jour	6.20€
Ile flottante sur crème anglaise & praline rose	6.40€
Coupe de glaces & sorbets "Glace des Alpes"	
1 Boule : 2.80€ / 2 boules : 4.20€ / 3 boules : 6.00€	
Pomme, Poire, Citron, Fraise, Framboise, Cassis, Café, Chocolat, Vanille, Pistache	
Fromage Blanc Vanille et Framboise écrasée	6.20€
Sorbet pomme verte "Glace des Alpes" & Calvados	7.00€
Café gourmand	7.50€
Profiteroles spéculos et chocolat chaud	7.00€
Profiteroles Bulgares coulis fruits rouge	8.50€
Crème brûlée à la vanille	7.00€
Tiramisu aux myrtilles	6.50€

Prix net ttc. Service compris.



LE COIN DES FORMULES

MENU BISTROT

Le plat du jour
ou 1/4 poulet rôti fermier

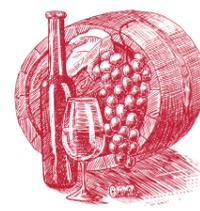
+

1 boisson

(1 verre de vin ou 1/2 eau ou 1 bière pression 25cl)

= 13.90€

Le midi, du lundi au vendredi, hors jours fériés et fêtes



VIN À LA FICELLE

VINS À LA FICELLE

Pascaline est reconnue pour ses petits prix.

Choisissez la cuvée de Pascaline (rouge, blanc, rosée), nous ne vous facturerons que votre consommation.

Les 10cl. 3.20€

MENU EUGÈNE

Entrée + Plat 23.90€

Plat + Dessert 23.90€

Entrée + Plat + Dessert 30.90€

Terrine de canard aux pistaches
Salade de saumon fumée, concombre, pomme de terre, crème vinaigre de cidre
Salade de haricots blanc, canard fumé, tomates, vinaigrette xérés

Cocotte de saucisse de Morteau à la Cauchoise
Confit de joue de porc, vinaigrette à l'Espelette
Filet de daurade huile d'Olive vierge et condiments

Profiteroles Bulgares Coulis fruits rouges
Tiramisu aux myrtilles
Crème brûlée à la vanille

+4€ Sélection de 2 fromages



MENU PASCALINE

Entrée + Plat 16.90

Plat + Dessert 16.90€

Entrée + Plat + Dessert 21.90€

Entrée du jour
Tartine de Neufchâtel, abricot confit, balsamique, origan
Pâté de campagne au poivre vert
Œufs durs mayonnaise

Plat du jour
Brochette de poulet à la Niçoise, sauce piment
Poitrine de porc grillé, sauce barbecue
Pennes de bœuf et chorizo à la tomate, comté râpé

+4€ Sélection de 2 fromages

Dessert du jour
Fromage Blanc Vanille et Framboise écrasée
Profiteroles spéculos chocolat
Île flottante sur crème anglaise & pralines roses



LE COIN DES ENFANTS 7.90€

Jusqu'à 10 ans inclus

1/4 de poulet rôti
ou steak haché
ou filet de poisson

+

Fromage blanc fermier
ou glace 2 boules
ou île flottante
+ 1 sirop à l'eau



TOUS LES MARDIS SOIRS MOULES FRITES À VOLONTÉ 16.50€

vin blanc, crème, cidre, fromage ou curry



LES INFOS PRATIQUES

Retrouvez dans votre restaurant ou sur nos réseaux sociaux les dates de nos soirées musicales !

Nos plats étant susceptibles de contenir des produits allergènes, n'hésitez pas à informer notre équipe de votre restrictions alimentaires.

Parking du palais : 2€ le soir, de 19h à 3h du matin



La sixième génération à l'œuvre...