

LES ENTRÉES

POUR L'APÉRITIF PASCALINE VOUS PROPOSE

| | |
|---|-------------------------------|
| PLANCHE DE CHARCUTERIES | 12.50€ |
| PLANCHE DE FROMAGES | 12.50€ |
| PLANCHE MIXTE | 14.50€ |
| HÛÎTRES 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€ |

| | |
|---|--------|
| Velouté de potimarron, croûtons et fines herbes | 6.90€ |
| Salade de gésiers et lardons, pommes de terre | 8.00€ |
| Pâté de campagne, compotée d'oignons aigre-doux | 6.90€ |
| Terrine de canard aux pistaches | 7.80€ |
| Poireaux mimosa, vinaigrette à la moutarde | 6.40€ |
| Œufs durs mayonnaise à l'Espelette | 4.60€ |
| Foie Gras de Canard, compotée de cerises noires | 17.50€ |

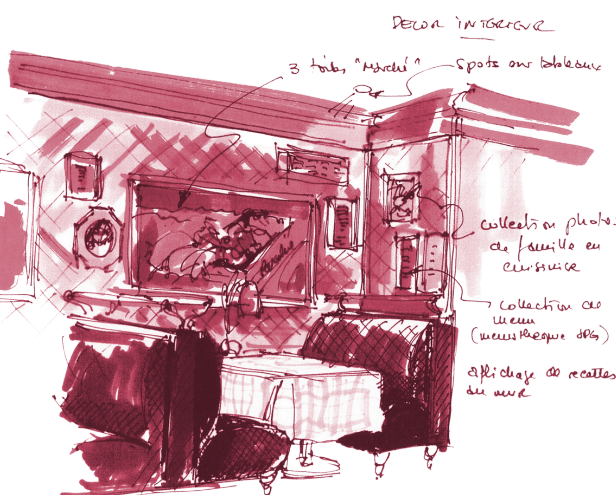


LES VIANDES

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 | 13.90€ |
| Salade Campagnarde : œuf dur, pommes de terre, saucisse de Morteau | 14.50€ |
| Steak Tartare de Michel Guéret, préparé ou non (180gr) | 15.20€ |
| La pièce de bœuf (selon arrivage) race Normande | 16.90€ |
| Carpaccio de bœuf (à volonté pour 1 personne) | 17.90€ |
| Langue de bœuf, sauce piquante | 14.90€ |
| Chaudron de gibier, pommes de terre fondantes et marrons | 18.90€ |
| Parmentier de canard, jus de viande | 15.00€ |
| Pot-au-feu, supplément os à moelle +4.50€ | 22.50€ |
| L'entrecôte 300gr race Normande | 25.90€ |
| Andouillette AAAAA, sauce au poivre | 17.50€ |

(Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique)



Garnitures : Frites fraîches Mercier, Écrasé de pommes de terre / Riz / Légumes PAF

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

Sauce supplémentaire 1€ (Poivre / Roquefort / Béarnaise)

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 bar au beurre blanc au citron | 19.90€ |
| Escalope de saumon à l'oseille et curry vert | 16.90€ |

1 JOUR, 1 FROMAGE

Sélection de 3 fromages normands 7.00€
affinés par Maître Pennec, mesclun de salade

L'accord parfait :

Le verre de cidre Normand fermier (12.5cl) 4.20€

Double jus Calva/Pommeau de Vincent Bejot (4cl) 7.00€

LES DESSERTS

Dessert du jour 6.20€

| | |
|--|-------|
| Ile flottante sur crème anglaise & pralines roses | 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 | |
| Sorbet pomme verte "Glace des Alpes" & Calvados | 7.00€ |
| Profiteroles poire chocolat chaud | 8.50€ |
| Coupe glacée pruneaux à l'eau-de-vie | 6,50€ |
| Fromage blanc à la mandarine | 6,30€ |
| Feuilleté caramélisé, chantilly à la crème de marron | 7,90€ |
| Crème brûlée à la vanille | 7.00€ |
| Café gourmand | 7.50€ |

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)

= 14.90€

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 24.90€
ou Plat + Dessert 24.90€
Entrée + Plat + Dessert 29.90€

Terrine de canard aux pistaches
Velouté de potimarron, croûtons & fines herbes
Salade de gésiers et lardons, pommes de terre

Filet de bar au beurre blanc au citron
Chaudron de gibier, pommes de terre fondantes et marrons

Andouillette AAAAA, sauce au poivre
(Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique)

+4€ Sélection de 2 fromages

Crème brûlée à la vanille
Profiteroles poire chocolat chaud
Feuilleté caramélisé, chantilly à la crème de marron



MENU PASCALINE

Entrée + Plat 17.90
ou Plat + Dessert 17.90€
Entrée + Plat + Dessert 22.90€

Entrée du jour
Poireaux mimosa, vinaigrette à la moutarde
Pâté de campagne, compotée d'oignons aigre-doux
Œufs durs mayonnaise à l'Espelette

Plat du jour
Escalope de saumon à l'oseille et curry vert
Langue de bœuf, sauce piquante
Parmentier de canard, jus de viande

+4€ Sélection de 2 fromages

Dessert du jour
Île flottante sur crème anglaise & pralines roses
Fromage blanc à la mandarine
Coupe glacée pruneaux à l'eau-de-vie



LE COIN DES ENFANTS 8.90€

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

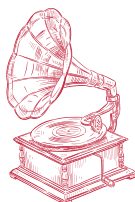


La sixième génération à l'œuvre...



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 vos restrictions alimentaires.

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

