

LES ENTRÉES

POUR L'APÉRITIF PASCALINE VOUS PROPOSE

PLANCHE DE CHARCUTERIES	12.50€
PLANCHE DE FROMAGES	12.50€
PLANCHE MIXTE	14.50€
HUITRES GRAND CRU DE ST VAAST LA HOUQUE 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 AAAA, 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

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

Île 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

