

## BOISSONS FRAÎCHES

• Coca Cola ..... (33cl)	3,00 €
• Coca cola light ..... (33cl)	3,00 €
• Orangina ..... (25cl)	3,00 €
• Schweppes ..... (25cl)	3,00 €
• Ice Tea ..... (25cl)	3,00 €
• Limonade .....	2,00 €
• Diabolo .....	2,50 €
• Sirop à l'eau .....	2,00 €
• Jus de fruit :	
Orange, abricot, pomme ..(25cl)	3,00 €
• Perrier .....	3,00 €

## EAUX MINÉRALES

• Evian ..... (100 cl)	5,00 €
• Evian ..... (50 cl)	2,50 €
• San Pellegrino ..... (100 cl)	5,00 €
• San Pellegrino ..... (50 cl)	2,50 €

## APÉRITIFS

• Kir au vin blanc ..... (12 cl)	2,60 €
• Martini ..... (4 cl)	2,60 €
• Porto rouge ..... (4 cl)	2,60 €
• Ricard / Pastis ..... (2 cl)	2,80 €
• Vodka / Gin ..... (4 cl)	6,00 €

## WHISKIES

• Clan Campbell (2 cl)	2,80 €	(4 cl)	4,90 €
• Jack Daniel's .. (2 cl)	3,20 €	(4 cl)	5,80 €
• Aberlour 15 <sup>ans</sup> (2 cl)	4,10 €	(4 cl)	5,80 €

## BOISSONS CHAUDES

• Café / Décaféiné	1,40 €
• Double Café	2,60 €
• Double Décaféiné	2,60 €
• Café allongé	1,50 €
• Café crème	1,60 €
• Chocolat	2,80 €
• Cappuccino	3,00 €
• Thé	2,50 €
• Infusions	2,50 €

## BIÈRES

• Affligem ..... (25 cl)	3,10 €	(50 cl)	6,00 €
• Heineken ..... (25 cl)	2,60 €	(50 cl)	5,00 €
• Desperados..... (33 cl)	4,50 €		

## DIGESTIFS

• Get 27 ..... (4 cl)	5,00 €
• Get 31 ..... (4 cl)	5,00 €
• Cognac ..... (4 cl)	6,00 €
• Calvados ..... (4 cl)	6,00 €

## CHAMPAGNE

• Coupe ..... (12 cl)	7,00 €
• Bouteille ..... (75 cl)	35,00 €

## CIDRE

• Verre ..... (12 cl)	2,50 €
• Bouteille ..... (75 cl)	14,00 €

## VINS

	75 cl
• Bordeaux AOC Les Mercardiet .....	16,00 €
• Rhône AOP Beaumes De Venise .....	18,00 €
• Saumur Champigny, AOP Domaine St-Just .....	17,00 €
• Côte de Bourg AOC Chateau Nodoz .....	18,00 €
• Bourgogne AOC Pinot noir André Ducal .....	19,00 €
• Grave AOC Chateau Brondel .....	21,00 €

### VINS BLANC

• Viognier IGP Albrieres .....	16,00 €
• Sauvignon Côte de Gascogne IGP Gros Maseng .....	16,00 €
• IGP d'Oc Domaine de Ventenac .....	16,00 €

### VINS ROSÉ

• Côte de Provence AOC Masurel .....	16,00 €
• VDPF Var Magique St-Tropez .....	16,00 €

## VIN VERRE ET PICHET

### VIN ROUGE MERLOT PAYS D'OC IGP :

• Verre .....	(12 cl)	2,50 €	
• Pichet .....	(12 cl) 2,50 €	(50 cl) 6,00 €	(75 cl) 7,50 €

### VIN ROSES CLOS BELLOC D'OC IGP :

• Verre .....	(12 cl)	2,50 €	
• Pichet .....	(12 cl) 2,50 €	(50 cl) 6,00 €	(75 cl) 7,50 €

### VIN BLANC CHARDONNAY :

• Verre .....	(12 cl)	2,50 €	
• Pichet .....	(12 cl) 2,50 €	(50 cl) 6,00 €	(75 cl) 7,50 €



## LA VENTE À EMPORTER

• Les sandwiches à partir de .....	2,50 €
• Les salades à partir de .....	5,00 €
• Les pâtes à .....	3,90 €
• Le plat du jour à .....	6,90 €
• Formule à partir de .....	4,80 €

Découvrez sur simple demande nos offres pour vos réceptions, événements d'entreprise, cocktails et repas d'affaire ....

[www.lanormandine.fr](http://www.lanormandine.fr)

L  
A  
  
N  
O  
R  
M  
A  
N  
D  
I  
N  
E



BAR  
BRASSERIE  
VENTE A EMPORTER

Ouvert du  
Lundi au Vendredi  
A partir de 8 h

Réservation au  
02 31 72 46 20

Découvrez sur simple demande nos offres pour vos réceptions, événements d'entreprise, cocktails et repas d'affaire ....

[www.lanormandine.fr](http://www.lanormandine.fr)

## Plat du jour

7,90€

### LES SALADES 9,70€

- La **BOMBAY** ☼ : salade, toast crème curry, jambon sec, mozzarella, tomate, pignons de pin, pommes de terre.
- La **SEGUIN** ☼ : salade, tomate, poulet, chèvre chaud, oeuf dur, noix, pommes de terre.
- **L'Océane** ☼ : salade, crevettes, saumon, tomate, biscuit parmesan et fromage frais, pamplemousse.
- **SALADE DE PERLES** ☼ : perles de blé, quinoa, poivron, tomate, maïs, courgette.
- **ASSIETTE ITALIENNE** ☼ : salade, légumes grillés, jambon sec, mozzarella di buffala, tomate confite.

### TARTARE 12,90€

- Le **Classique** ☼ : boeuf haché 180 gr VBF\*, oignons, câpres, cornichons, persil, jaune d'oeuf, sauce cocktail.
- **L'italien** ☼ : boeuf haché 180 gr VBF\*, tomate confite, poivron mariné, oignons, cornichons, sauce pesto rouge.

### LES POISSONS

- Dos de cabillaud sauce vierge ..... 11,80€
- Brochette de saumon au sésame et à la menthe ..... 11,80€

### LES VIANDES

Sauces : poivre, échalote, béarnaise, bleu

- Brochette de poulet à l'asiatique ..... 10,50€
- Côtes d'agneau marinées au thym ..... 11,90€
- Pièce du Boucher VBF\* (280 gr) ..... 12,80€
- Bavette d'Aloyau Normande(180 gr) ..... 12,20€

### LES GARNITURES

- Frites fraîches
- Ratatouille
- Pâtes
- Salade
- Pommes de terre écrasées

### LES BURGERS 13,80€

- Le **Rustique** ☼ : bun's, steak haché 150 gr VBF\*, tomate, oignon, comté
- Le **campagnard** ☼ : bun's, poulet, oignon, tomate, salade, cheddar

### LES RAVIOLES DU JOUR 7,90€

### LES CROQUES DU MOMENT ☼ 7,70€

Oeuf supplémentaire 0,30€

\*VBF Viande d'origine Bovine Française

## NOS FORMULES

Entrée à l'ardoise et dessert à la carte au choix	Plat	Entrée + plat ou Plat + dessert	Entrée + Plat + dessert
Plat du jour	7,90€	10,40€	12,40€
Brochette de poulet à l'asiatique	10,50€	12,50€	14,50€
Dos de Cabillaud / Brochettes de saumon	11,80€	14,30€	16,30€
Bavette Aloyau / Côtes d'agneau marinées au thym	11,90€	14,40€	16,40€
Pièce du boucher 280 gr	12,80€	15,30€	17,30€
Tartare	12,90€	15,40€	17,40€
Les Burgers	13,80€	16,30€	18,30€

## Salade au choix + café gourmand

13,30€

### ASSIETTE DE FROMAGE 3,80€

### DESSERTS 4,10€

- Salade de fruits ☼
- Mousse au chocolat ☼
- Fromage blanc
- Coupe de glace
- Crème brûlée ☼
- Café gourmand ☼
- Tarte aux fruits de saison ☼
- Moelleux chocolat coeur caramel beurre salé ☼
- Dame blanche
- Café liégeois ou chocolat

Découvrez sur simple demande nos offres pour vos réceptions, évènements d'entreprise, cocktails et repas d'affaire ....

Toute l'équipe vous souhaite un excellent appétit !

