

MENU

Entrées

FOIE GRAS 14,50€
AU POMMEAU ET CALVADOS
CUIT AU TORCHON

GRAVELAX DE SAUMON 9,50€
CONCOMBRE SAUCE TÉRIYAKI,

ASSIETTE DE CHARCUTERIE 8,00€
ANDOUILLE DE VIRE, SAUCISSON À
L'AIL, SAUCISSON SEC & PÂTÉ DE
CAMPAGNE

CRUDITÉS DE L'ÉTAPE 5,50€

Plats

FAUX FILET DE BOEUF SAUCE AU 19,80€
POIVRE

SOURIS D'AGNEAU AU PIMENT 22,00€
FUMÉ DE LA VERA

ANDOUILLETTE 5A GRATINÉE AU 16,20€
FOUR À LA CRÈME DE MOUTARDE
À L'ANCIENNE

FILET MIGNON SAUCE 14,80€
CAMEMBERT

DOS DE CABILLAUD 17,50€
RÔTI AU FOUR, CRÈME DE TOMATE
CONFITE

CASSOLETTE DE LA MER 23,00€
LOUP DE MER, SAUMON, CABILLAUD
& CREVETTE

Assiette de Fromages

CAMEMBERT AOP, LIVAROT AOP 6,80€
CHÈVRE AFFINÉ CABRICHOU BIO

Menu Enfant

BOISSON + PLAT + DESSERT 12,00€

Desserts

CRÈME BRULÉE DU MOMENT 5,90€

PANNA COTTA 5,50€

MI-CUIT AU CHOCOLAT SA BOULE
DE GLACE 7,80€

SALADE DE FRUITS FAIT MAISON 8,00€

Menu PIZZA

Parma

Tomate cerises, Mozza, Roquette, Jambon de Parma & Parmesan.

15€

Forest

Mascarpone à la truffe, Mozza, Champignon & Saucisse de Montbeliard

15€

Fario

Mascarpone, Mozza, Truite Fumée & Aneth.

15€

Cabrichou

Tomate, Mozza, Champignon frais, Poitrine fumée & Cabrichou frais bio.

15€

Asselot

Mascarpone, Mozza, Moutarde à l'ancienne, Oignons frais & Andouille de Vire

15€

SUR PLACE OU À EMPORTER

☎ 06 12 05 88 35

🌐 www.etape-en-foret.com

