

## LES ENTRÉES *Starters*

Oeufs durs mayonnaise - Hard boiled eggs .....	6,50€
Salade de lardons - gésiers - Salad of diced bacon and gizzards .....	7,80€
Salade de chèvre chaud et jambon sec - Hot goat cheese salad with smoked ham ..	7,80€
Terrine de campagne maison - Homemade country terrine .....	8,00€
Ardaise de charcuterie - Plate of cold cuts .....	9,00€
Soupe de poisson maison - Homemade Fish soup .....	9,50€
Foie gras de canard maison et ses toasts - Homemade duck foie gras .....	15,80€
Saumon fumé par nos soins, crème ciboulette .....	14,90€
Homemade smoked salmon, chive cream .....	14,90€



## LES FRUITS DE MER\*\* *Seafood, selffish*

Assiette de bulots - Plate of whelks .....	9,00€
Assiette de crevettes roses - Plate of pink shrimps .....	9,00€
Huîtres N°3 - Oysters N°3	
- Par 6 .....	12,00€
- Par 9 .....	17,00€
- Par 12 .....	21,00€

### Assiette Mixte

Bulots et crevettes .....	14,00€
Assiette de Mabelet .....	18,00€
Bulots, crevettes, 3 huîtres N°3 .....	18,00€
Assiette du Bosco .....	24,00€
Bulots, crevettes, 6 huîtres N°3 .....	24,00€



## LES MOULES Frites\*\* *Mussels with French fries*

Marinière - In white wine .....	13,50€
A La Crème - In cream .....	14,00€
Au Camembert - Camembert cheese .....	14,50€
A la Normande (Cidre, oignons, lardons, crème) .....	14,90€
In cider, onions, dicedbacon, cream. ....	14,90€



## LES POISSONS\*\* *Fish dishes*

Fish & chips .....	17,80€
Pavé de saumon au chorizo - Salmon filet with chorizo .....	18,80€
Cabillaud à la crème de Piquillos - Cod with cream of Piquillos .....	18,80€

Accompagnés de riz et de ratatouille (sauf le fish & chips)  
With rice and ratatouille (except for the fish & chips)

\*\* Selon saison et arrivage

## LES SALADES *The salads*

<b>Campagnarde</b> .....	13,90€
Salade, pommes de terre, tomate, lardons, gésiers, œuf dur, croûtons, vinaigrette miel-framböise.	
Salad, potatoes, tomato, diced bacon, gizzard, hard - boiled egg, croutons, vinaigrette honey-raspberry.	
<b>Caprese</b> .....	13,90€
Salade, tomate, mozzarella, jambon sec Italien, huile d'olive au basilic, vinaigre balsamique.	
Salad, tomato, mozzarella, dry-cured ham, olive oil, basil, balsamic vinegar.	
<b>Montagnarde</b> .....	14,90€
Salade, tomate, toasts de chèvre, jambon sec Italien, jambon blanc, brick de reblochon.	
Salad, tomato, chèvre toasts, dry-cured ham, white ham, brick of reblochon.	
<b>Caesar</b> .....	14,90€
Salade, tomate, filet de poulet, œuf dur, croûtons, copeaux de parmesan.	
Salad, tomato, chicken fillet, croutons, parmesan shavings.	
<b>Pays d'Auge</b> .....	14,90€
Salade, tomate, camembert frit, brick de Pont-l'Évêque, andouille de Vire, pomme.	
Salad, tomato, fried Camembert cheese, pastry sheets Pont l'Évêque cheese, sausage, apple.	
<b>Atlantique</b> .....	15,90€
Salade, tomate, saumon fumé, crème ciboulette, toast.	
Salad, tomato, smoked salmon, chive cream, toast.	

## BRASSERIE ET VIANDES\*\*\* *Meats*

Omelette complète .....	14,20€
(Jambon, fromage, oignons, champignons)	
Club sandwich .....	14,50€
(Salade, tomate, œuf dur, poulet ou saumon fumé)	
ClassicBurger ★ .....	14,80€
Bun's, steak haché*, cheddar, salade, tomate, oignons, cornichons Malossol	
ChickenBurger .....	14,80€
Bun's, filet de poulet pané, cheddar, salade, tomate, oignons, sauce salsa	
VeggieBurger .....	14,80€
Bun's, steak végétal, salade, tomate, oignons, cornichons Malossol, sauce salsa	
Jambon grillé à la normande - Grilled ham with cream & mushrooms .....	14,50€
Escalope de poulet, sauce Camembert .....	14,50€
Chicken cutlets, Camembert sauce .....	14,50€
Cuisse de canard confite, sauce poivre - Duck leg confit, pepper sauce ...	16,80€
*Steak haché œuf à cheval ★ - Minced steak topped with fried egg French .....	15,70€
*Steak tartare préparé ★ .....	18,20€
Faux-filet sauce poivre ★ .....	18,80€
Entrecôte grillée ★ - Grilled ribsteak .....	22,90€
Sauce : poivre - pepper, camembert - cheese, beurre maître d'hôtel - herb butter.	

\*\*\* Accompagnées de frites et de salade - with french fries and salad  
\* Vlande hachée minute par nos soins.

## LES PIZZAS *Pizzas*

<b>Reine</b> .....	13,50€
Tomate, mozzarella, jambon, champignons. Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms.	
<b>Napolitaine</b> .....	13,90€
Tomate, mozzarella, anchois, câpre, poivrons, olives. Tomato sauce, mozzarella, anchovy, caper, peppers, olives.	
<b>Calzone (soufflé)</b> .....	14,50€
Tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf. Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, egg.	
<b>Paysanne</b> .....	14,80€
Tomate, mozzarella, lardons, oignons, champignons, œuf, crème. Tomato sauce, mozzarella, bacon, onions, mushrooms, egg, cream.	
<b>Végétarienne</b> .....	14,80€
Tomate, mozzarella, oignons, champignons, tomates confites, poivrons, courgette, olives. Tomato sauce, mozzarella, onions, mushrooms, candied tomatoes, peppers, zucchini, olives.	
<b>Sicilienne</b> .....	14,80€
Tomate, mozzarella, jambon sec Italien, tomates confites, parmesan, basilic, olives. Tomato sauce, mozzarella, dry-cured ham, candied tomatoes, parmesan, basil, olives.	
<b>Catalane</b> .....	14,80€
Tomate, mozzarella, chorizo, poivrons, oignons, olives. Tomato sauce, mozzarella, chorizo, peppers, onions, olives.	
<b>Mexicaine</b> .....	15,40€
Tomate, mozzarella, boeuf haché, oignons, poivrons, sauce salsa, œuf, guacamole. Tomato sauce, mozzarella, ground beef, onions, peppers, salsa sauce, egg, guacamole.	
<b>Norvégienne</b> .....	15,80€
Tomate, mozzarella, saumon fumé, fondue de poireaux, crème ciboulette. Tomato sauce, mozzarella, smoked salmon, fondue of leeks, chive cream.	
<b>Base crème - Cream base</b>	
<b>Quatre fromages</b> .....	14,80€
Crème, mozzarella, chèvre, roquefort, reblochon. Cream, mozzarella cheese, goat's cheese, roquefort (sheep cheese), reblochon (mountain cheese).	
<b>Virole</b> .....	14,80€
Crème, mozzarella, andouille de Vire, pommes, oignons, camembert. Cream, mozzarella cheese, andouille (« sausage »), onions, camembert cheese.	
<b>Indienne</b> .....	14,80€
Crème, mozzarella, filet de poulet, curry, poivrons, oignons, olives. Cream, mozzarella cheese, chicken fillet, curry, peppers, onions, olives.	
<b>Savoie</b> .....	14,80€
Crème, mozzarella, lardons, oignons, pomme de terre, reblochon. Cream, mozzarella cheese, diced bacon, onions, potato, reblochon (mountain cheese).	



### MENU ENFANT (- de 10 ans) 9,50€

Plats :

Pizza Kid (tomate, jambon, fromage)

Poisson pané ou filet de poulet pané ou moules à la crème / Hites

Desserts :

Une bûche de glace ou Mousse au chocolat ou Compote de pomme à bébé

**DESSERTS Maison - Our homemade desserts**

Assiette de fromage	5,50€
Mousse au chocolat	5,80€
Teurgoule	5,80€
Panna Cotta, saveur de saison	6,50€
Crème Brûlée	6,50€
Moelleux au chocolat	6,50€
Tarte Tatin et sa crème normande	7,00€
Café ou Thé Gourmand	7,50€

(Mini crème brûlée, mini moelleux au chocolat, mini Panna Cotta, mini mousse au chocolat).

**NOS COUPES GLACÉES - Ice cream sundaes**

2 boules	5,50€
Vanille, fraise, chocolat, caramel, café, pomme, citron vert, menthe, passion, rhum-raisin.	
Dame Blanche	7,50€
Glace vanille, sauce chocolat chaud, crème fouettée.	
Chocolat ou café ou caramel légeois	7,50€
Glace chocolat ou café ou caramel, glace vanille, sauce chocolat chaud ou sauce café ou sauce caramel, crème fouettée.	
Poire Belle-Hélène	7,80€
Morceaux de poire, glace vanille, sauce chocolat chaud, crème fouettée.	
Banana Split	7,90€
Banane, glace vanille, fraise et chocolat, sauce chocolat chaud, crème fouettée.	
Iceberg	7,90€
Glace menthe-chocolat, sauce chocolat chaud, crème fouettée, Get 27.	
Normande	7,90€
Sorbet pomme, calvados.	
Colonel	7,90€
Sorbet citron vert, vodka.	

**GAUFRES - WAFFLES**

Sucre - Sugar	4,20€
Chocolat - Chocolate	4,80€
Caramel	4,80€
Antillaise : Banane, sauce chocolat chaud, crème fouettée.	7,00€
Banana, chocolate, whipped cream.	
Normande : Pomme, caramel, crème fouettée.	7,00€
Apple, caramel, whipped cream.	
William : Poire, glace vanille, sauce chocolat chaud, crème fouettée.	7,50€
Pear, chocolate, vanille ice cream, whipped cream.	

**PIZZAS DESSERT**

Caribbes : Banane, chocolat, crème fouettée.	7,50€
Banana, chocolate, whipped cream.	
Colentine : Pomme, caramel, crème fouettée.	7,50€
Apple, caramel, whipped cream.	

Supplément crème fouettée	1,50€
Supplément 1 boule de glace	2,80€

**MENUS Our menus**

Le midi de 11h30 à 13h30 et le soir de 18h30 à 20h30

ACTE I	19,00€	ENTRACTE	27,00€	ACTE II	34,00€
Entrée/plat ou plat/dessert	16€50	Assiette de charcuterie Plate of cold cuts	Assiette du "Matolet" Plate of whelks, pink shrimps and 3 oysters		
Oeufs durs mayonnaise Hard boiled eggs		Assiette de bulots et crevettes Plate of whelks and pink shrimps	Foie gras maison et ses toasts Homemade foie gras and toasts		
Salade de lardons - gésiers Salad with diced bacon and gizzard		Soupe de poissons maison Homemade fish soup	Saumon fumé par nos soins, crème ciboulette Smoked salmon, chive cream		
Terrine de campagne maison Homemade country terrine		6 Huîtres N°3 6 oysters N°3	Salade de fromages chauds Camembert frit, pastry sheets Pont l'Evêque, warm goat cheese toast		
Assiette de bulots Plate of whelks		Salade de chèvre chaud avec jambon sec Warm goat cheese salad with dry-cured ham			
Assiette de crevettes Plate of pink shrimps		###			
###		Moules-Frites au choix Mussels with French fries			
Jambon grillé à la normande Grilled ham with cream and mushrooms		Fish and Chips	Pavé de saumon ou chorizo Salmon filet with chorizo		
Escalope de poulet, sauce camembert Chicken cutlets, camembert sauce		Cuisse de canard confite, sauce poivre Duck leg confit, pepper sauce	Cabillaud à la crème de piquillos Cod with cream of piquillos		
Steak haché frites Minced steak with French fries		Faux-filet, sauce poivre Sirloin with pepper sauce	Entrecôte sauce aux choix Grilled rib steak		
###		###	Tartare préparé Beef tartar (no cook)		
Assiette de fromage Cheese plate		Crème brûlée Burned cream	###		
Mousse au chocolat Chocolate mousse		Tarte Tatin et sa crème normande Apple pie with caramel and cream	Café gourmand		
Fromage blanc White cheese		Moelleux au chocolat Chocolat cake	Dessert au choix à la carte Choice of dessert		
Teurgoule Normandy speciality with rice		Panna Cotta			
2 boules de glace		2 Boules de glace			
		Café gourmand (supplément 2,00€)			

\*\*\*Origine des viandes : Française