

Menu à 14,90€

Uniquement le midi du lundi au vendredi sauf jours fériés
(Only lunch from Monday to Friday, except bank holidays)

- Le buffet de hors-d'œuvre et de charcuterie à volonté
(All-you-can-eat buffet and delicatessen)

- 2 plats au choix
(2 dishes of the day of your choice)

Ou *(or)*

La bavette d'Aloyau, frites (supplément 2€)
(Sirloin steak with french fries (suppl. 2€))

- Fromage ou Desserts (ou Glaces 2 boules au choix (supplément 2€))
(Cheese or dessert of the day of your choice (or cup of 2 ice cream scoops of your choice (suppl. 2€)))

LE BLACK BIRD
PUB GASTRONOMIQUE - LOUNGE

Tous nos plats sont accompagnés selon vos envies de : frites maison, purée, salade, haricots verts, riz.

All our dishes are served with sides of your choice : homemade french fries, mashed potatoes, salad, green beans, rice.

Menu à 25 €

Les entrées (Starters) :

- La salade de gésiers tièdes
(Warm gizzards salad)
- La terrine du moment et ses condiments
(Homemade terrine with its condiments)
- Les 6 escargots de Bourgogne au beurre d'ail
(6 burgundy snails with garlic butter)
- Le saumon à la parisienne et macédoine fraîche
(Salmon à la parisienne and fresh mixed vegetables)
 - La salade de chèvre chaud et ses noix
(Hot goat cheese salad with walnut)
- Le buffet de hors-d'œuvre et de charcuterie (uniquement le midi du lundi au vendredi)
(All-you-can-eat buffet and delicatessen, only lunch from Monday to Friday)

Les plats (Dishes) :

- Le filet de poulet, sauce Normande
(Normandy style chicken fillet)
- La bavette d'Aloyau, sauce échalotes
(Sirloin steak with shallots sauce)
- La papillote de cabillaud au curcuma, carottes et courgettes
(Cod baked in papillote, curcuma, carrots and courgettes)
- Le camembert rôti au miel, frites, salade et jambon de pays
(Roasted camembert with honey, french fries, salad and country ham)
 - Le parmentier d'effiloché de bœuf
(Shredded beef Parmentier)
 - La raviole ricotta et épinard, crème de homard
(Ricotta and spinach raviole with lobster cream)

Desserts : voir la carte

Tous nos plats sont accompagnés selon vos envies de : frites maison, purée, risotto, salade, haricots verts, riz.

All our dishes are served with sides of your choice : homemade french fries, mashed potatoes, risotto, salad, green beans, rice.

Menu à 38€ ☰

Les entrées (Starters) :

- Les 12 escargots de Bourgogne au beurre d'ail
(12 burgundy snails with garlic butter)
 - Le saumon fumé par nos soins
(Homemade smoked salmon)
- Salade Perigourdine – Salade, tomate, foie gras, magret de canard, gésiers
(Perigourdine salad – Salad, tomato, foie gras, duck breast and gizzards)
- le foie gras aux 4 épices et chutney de poires ananas
(Spiced Foie-gras and its pear and pineapple chutney)
- Le buffet de hors-d'œuvre et de charcuterie (uniquement le midi du lundi au vendredi)
(All-you-can-eat buffet and delicatessen, only lunch from Monday to Friday)

Les Plats (Dishes) :

- Les noix de saint-jacques, mousseline de butternut
(Scallops, butternut mousseline)
 - Le magret de canard snacké aux griottes
(Pan-seared duck breast with morello cherries)
 - Le filet de rumsteack au beurre de truffe
(Beef tenderloin with truffle butter)
 - Le pavé de veau, sauce aux girolles
(Veal medallion with chanterelles sauce)
- La côte de bœuf (pour 2 pers), béarnaise
(Rib of beef (for 2) with bearnaise sauce)

Desserts : voir la carte

LE BLACK BIRD
PUB GASTRONOMIQUE - LOUNGE

Tous nos plats sont accompagnés selon vos envies de : frites maison, purée, risotto, salade, haricots verts, riz.

All our dishes are served with sides of your choice : homemade french fries, mashed potatoes, risotto, salad, green beans, rice.

La carte :

Nos burgers (Burgers) (14 €)

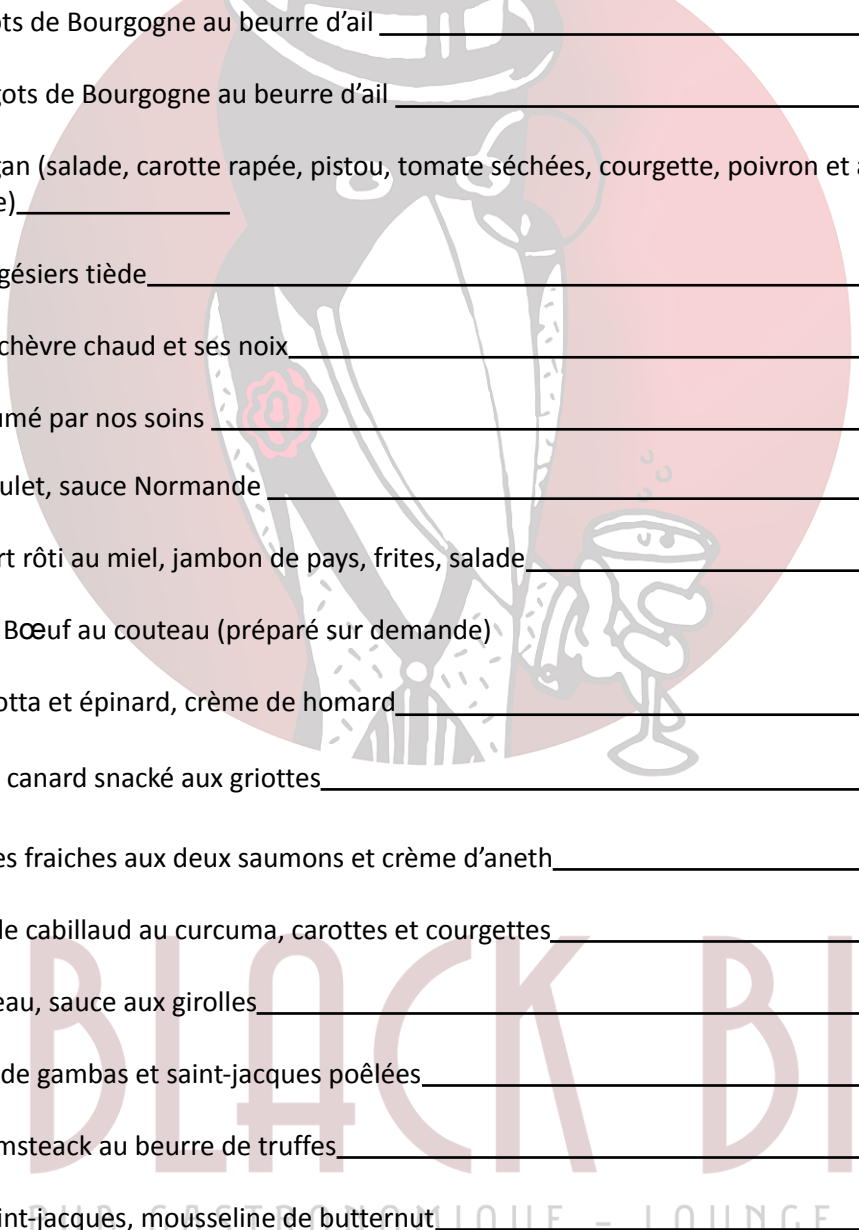
Le goat cheese : chèvre, tomate, miel, crème fraîche, roquette, steak haché 160g

Le classique : Emmental, tomate, oignons, crème moutardée, bacon, steak haché 160g

Le normand : camembert, oignons, crème fraîche, bacon, steak haché 160g

L'italien : Gorgonzola, oignons, tomates séchées, roquette, bacon, steak haché 160g

Le végétarien : Mozzarella di buffala, oignons, tomates, tomates séchées, roquette, salade

- 
- ❖ Les 6 escargots de Bourgogne au beurre d'ail _____ 8.00€
 - ❖ Les 12 escargots de Bourgogne au beurre d'ail _____ 14.00€
 - ❖ La salade vegan (salade, carotte rapée, pistou, tomate séchées, courgette, poivron et aubergine marinées, tomate cerise) _____ 15.00€
 - ❖ La salade de gésiers tiède _____ 15.00€
 - ❖ La salade de chèvre chaud et ses noix _____ 15.00€
 - ❖ Le saumon fumé par nos soins _____ 16.00€
 - ❖ Le filet de poulet, sauce Normande _____ 16.00€
 - ❖ Le camembert rôti au miel, jambon de pays, frites, salade _____ 17.00€
 - ❖ Le tartare de Bœuf au couteau (préparé sur demande) _____ 17.00€
 - ❖ La raviole ricotta et épinard, crème de homard _____ 17.00€
 - ❖ Le magret de canard snacké aux griottes _____ 18.00€
 - ❖ Les tagliatelles fraîches aux deux saumons et crème d'aneth _____ 18.00€
 - ❖ La papillote de cabillaud au curcuma, carottes et courgettes _____ 18.00€
 - ❖ Le pavé de veau, sauce aux girolles _____ 19.00€
 - ❖ La brochette de gambas et saint-jacques poêlées _____ 20.00€
 - ❖ Le filet de rumsteack au beurre de truffes _____ 21.00€
 - ❖ La noix de saint-jacques, mousseline de butternut _____ 25.00€
 - ❖ La cote de bœuf (2 pers) sauce béarnaise, frites, salade _____ 42.00€

Tous nos plats sont accompagnés selon vos envies de : frites maison, purée, risotto, salade, haricots verts, riz.

Restaurant menu : 🏠

Burgers 14€

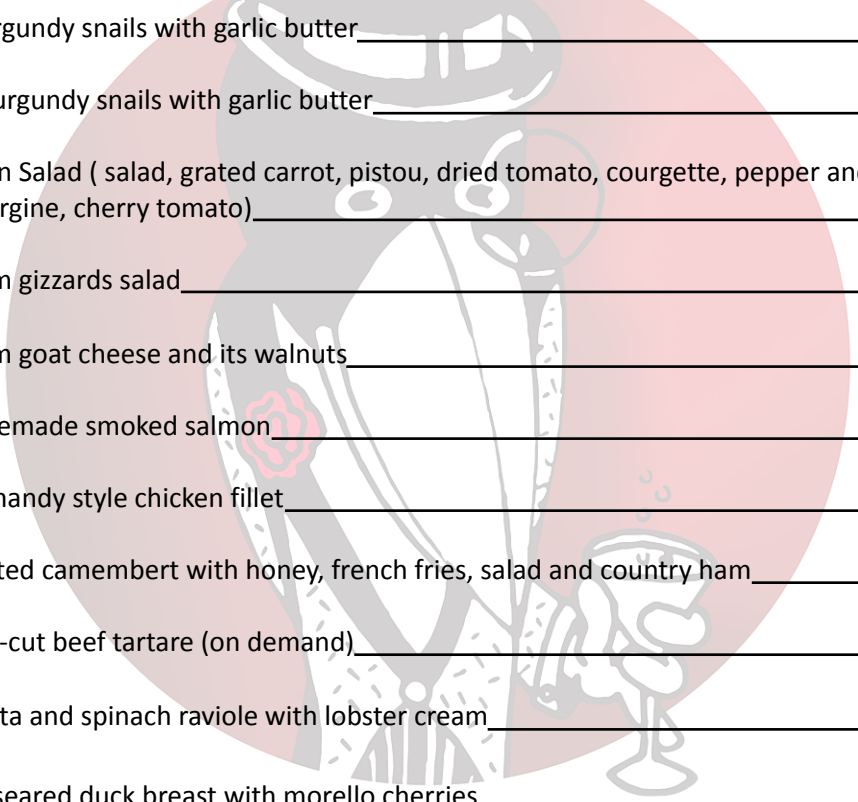
The goat cheese : goat cheese, tomato, honey, creme fraiche, roquette, minced steak 160g

The classic : Emmental, tomato, onions, bacon, minced steak 160g

The Normand : Camembert, onions, creme fraiche , bacon, minced steak 160g

The Italian : Gorgonzola, onions, dried tomatoes, roquette, bacon, minced steak 160g

The Veggie : Mozzarella di buffala, onions, tomatoes, dried tomatoes, roquette, salad



❖ 6 burgundy snails with garlic butter_____	8.00€
❖ 12 burgundy snails with garlic butter_____	14.00€
❖ Vegan Salad (salad, grated carrot, pistou, dried tomato, courgette, pepper and marinated aubergine, cherry tomato)_____	15.00€
❖ Warm gizzards salad_____	15.00€
❖ Warm goat cheese and its walnuts_____	15.00€
❖ Homemade smoked salmon_____	16.00€
❖ Normandy style chicken fillet_____	16.00€
❖ Roasted camembert with honey, french fries, salad and country ham_____	17.00€
❖ Knife-cut beef tartare (on demand)_____	17.00€
❖ Ricotta and spinach raviole with lobster cream_____	17.00€
❖ Pan-seared duck breast with morello cherries_____	18.00€
❖ Two salmon fresh tagliatelles with dill cream sauce	18.00€
❖ Cod baked in papillote, curcuma, carrots and courgettes	18.00€
❖ Veal medallion with chanterelles sauce_____	19.00€
❖ King prawns skewer and fried scallops_____	20.00€
❖ Beef tenderloin with truffle butter_____	21.00€
❖ Scallops, butternut mousseline_____	25.00€
❖ Rib of beef (for 2) bearnaise sauce, French fries, salad_____	42.00€

All our dishes are served with sides of your choice : homemade french fries, mashed potatoes, risotto, salad, green beans, rice.

Exclusivement sur commande, nous vous proposons nos plateaux de fruits de mer pour 2 personnes minimum.

Orders only, we offer you our seafood platter (for 2 minimum)

12 Huîtres n°3

12 oysters

200g de Bulots

200g of common whelk

6 Palourdes

6 clams

200g de Crevettes roses

200g of pink prawns

8 Langoustines

8 nephrops

1 Homard

1 lobster

Mayonnaise

Aïoli

Vinaigrette à l'échalote

Schallot vinaigrette

Beurre et beurre demi-sel

Butter and semi-salted butter

39,90€ la part

En dégustation: 20g de caviar 65€ (Premium extra: 20g of caviar 65€)

Origine selon arrivage / Origin may vary depending on delivery

Produits livrés frais à moins de 48h de la pêche / Fresh products delivered less than 48h after fishing

Desserts 6.90€:

- La crème brûlée à la vanille 
(Crème brûlée with vanilla)
- Le baba au rhum et sa boule de glace rhum raisin
(Rum baba with rum/raisins ice cream)
- La tartelette poire châtaigne 
(Pear chestnut tart)
- Le finger praliné du chef 
(Chef's praline finger)
- La brioche perdue au caramel beurre salé, boule de glace vanille
(French toast brioche with salted butter caramel and vanilla ice cream)
 - La feuillantine au chocolat-café 
(Homemade leafy coffee/chocolate)
 - Le café gourmand (3 mini desserts)
(Gourmet coffee)
 - L'assiette de fromage (3 sortes)
(Cheese platter)

Nos coupes glacées à 7 € (supp 3 € sur la formule à 25 €)

(Ice creams sundaes - +3€ on the 25€ formula)

- Parfum de guérande (vanille, framboise, caramel)
(Vanilla, raspberry, caramel)
- Craquante (pistache, vanille, café)
(Pistachios, vanilla, coffee)
- Merveille de l'Italie (café, amarena, caramel)
(Coffee, amarena, caramel)
- Exotique (rhum-raisin, vanille)
(Rum-raisin, vanilla)
- Corbeille de fruit (pêche, cassis)
(Peach, blackcurrant)

Nos coupes glacées à 7,50€ (supp 3,50€ sur la formule à 25€)

(Ice creams sundaes - +3€ on the 25€ formula)

- Iceberg (chocolat noir, menthe, get 27)
(Dark chocolate, mint, Get 27)
- Coupe normande (pomme, calvados)
(Apple, Calvados)
- Colonel (citron, vodka)
(Lemon, Vodka)

Nos parfums de glaces (1 boules 3€ ; 2 boules 4,50€ ; 3 boules 6€) :
Café, caramel, chocolat, pistache, rhum-raisin, vanille, amarena, menthe, noix de coco,
framboise, abricot, cassis, citron jaune, fraise, mangue, pêche, pomme.