

Bienvenue au



*nous vous souhaitons de passer un
agréable moment à notre table*

Valérie et Nicolas



Apéritifs et Boissons fraîches



Coupe de champagne brut réserve grand cru Mailly	12cl	8,50 €
Kir maison au vin blanc	12cl	4,50 €
Kir pétillant (Crème de cassis, framboise, pêche ou violette)	12cl	5,60 €
Martini (rouge ou blanc)	5cl	5,50 €
Porto rouge ou pineau	8cl	5,50 €
Campari orange	18cl	6,00 €
Ricard	2cl	4,50 €
Whisky	4cl	6,00 €
Whisky coca	4cl	6,50 €
Whisky baby	2cl	4,50 €
Jack daniel's	4cl	6,50 €
Jack daniel's	2cl	5,00 €

Apéritifs Normands

pommeau de Normandie	8cl	5,50 €
houbloneau brasserie Duplessi	8cl	6,20 €



Whisky Français NINKASI

Ninkasi Whisky Chardonnay	2cl : 5,50 €	4cl : 9,00 €
Ninkasi Track 04 single malt	2cl : 7,00 €	4cl : 12,50 €

Nos cocktails maison

Cocktail de fruits sans alcool	18cl	5,00 €
Americano	12cl	7,00 €
Gin Tonic	18cl	6,50 €
Le vrai Normand (calvados ,pommeau,jus de pommes et un trait de grenadine)	18cl	6,50 €
Jazz sous les pommiers (calvados, jus de pomme, jus d'abricot et un trait de grenadine)	18cl	6,50 €
Le King (Calvados,crème de pêche champagne Mailly)	18cl	8,50 €
Le Boissaye (Calvados, Grand Manier, jus de pamplemousse roses et un trait de grenadine)	18cl	6,50 €
Le Bistretatais (Bénédictine, vin pétillant et crème de cassis)	18cl	6,50 €
Le Vincelli (Bénédictine, jus de pamplemousse roses et un trait de grenadine)	18cl	6,50 €
La Pina Colada (Rhum blanc, batida de coco, jus d'ananas)	18cl	7,50 €

tous nos prix s'entendent Net TTC tva 10% sur les boissons non alcoolisées tva 20% sur les boissons alcoolisées



Découvrez à
l'ardoise
nos cocktails
du moment

Cocktail Mimosa

(grand Marnier
cordon rouge, jus
d'orange pressée
et 5cl de champagne
Mailly)

8,50 €

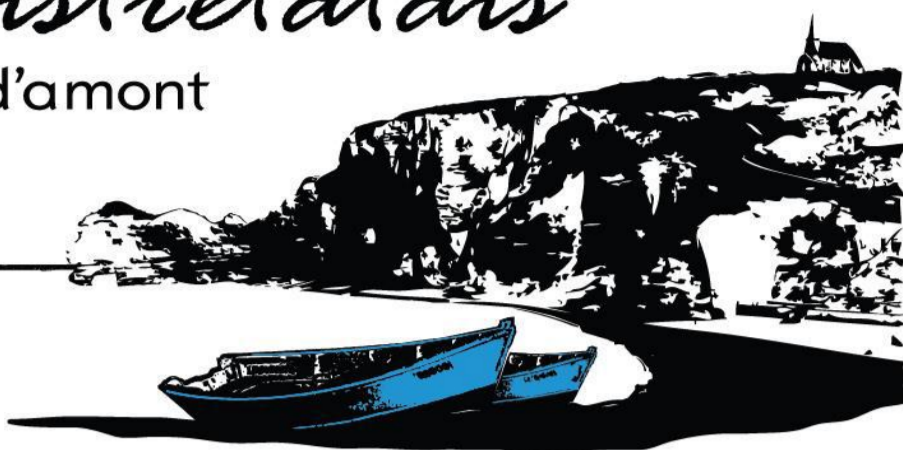


Les bières et cidres

Bière pression		25cl	3,60 €
Bière pression		50cl	6,50 €
Bière artisanale de normandie		33cl	4,50 €
Cidre fermier brut		75cl	12,50 €
Gérard Lenormand producteur récoltant		33cl	5,50 €

Les Boissons Fraiches

Coca cola		33cl	3,70 €
Coca cola Zéro		33cl	3,70 €
Orangina		25cl	3,70 €
Schweppes		25cl	3,70 €
fuzetea thé pêche		25cl	3,60 €
limonade valle de rance		33cl	3,70 €
diabolo		35cl	3,80 €
jus d'abricots RAUCH	le verre	25cl	3,60 €
jus d'ananas RAUCH	le verre	25cl	3,60 €
jus de pamplemousse RAUCH	le verre	25cl	3,60 €
jus d'orange RAUCH	le verre	25cl	3,60 €
jus de pommes et framboises (producteur normand)		25cl	3,60 €
jus de pommes (producteur normand)	le verre	25cl	3,60 €
perrier		33cl	3,70 €
eau minérale		100cl	6,00 €
eau minérale		50cl	4,50 €
eau minérale pétillante		100cl	6,00 €
eau minérale pétillante		50cl	4,50 €



Entrées et Salades

Les entrées froides à la carte

Huitres de Normandie n°3 :	
<i>Les 6 huitres</i>	12,50 €
<i>Les 9 huitres</i>	16,00 €
<i>Les 12 huitres</i>	20,00 €
Assiette de bulots et sa mayonnaise	12,00 €
Rillette de poissons maison et ses toasts grillés	9,00 €
Terrine de foie gras maison confiture d'oignons, de figues et ses toasts chauds	13,50 €
Terrine de foie de volaille maison	9,00 €
Assiette de Crevettes roses et sa mayonnaise	9,00 €

Les entrées chaudes à la carte

9 amandes farcies au beurre aillé et persillé	10,50 €
Cassolette de bulots a la crème d'ail	13,50 €
Crevettes roses poêlées aux épices douces flambées au cognac	10,90 €
Soupe de poissons maison et son accompagnement	9,50 €

Les salades composées

• Salade végétarienne : (Salade, tomate, légumes du moment frais, oignons rouges et ses petits croutons)	14,00 €
• Salade Normande : (Salade, tomate, toast aux fromages de chèvre, livarot, camembert, lardons et oignons rouges)	15,50 €
• Salade Fécampoise : (Salade, tomate, pommes de terre au torchon, filets de harengs, oignons rouges et œuf)	14,50 €
• Salade mixte (Salade, tomate)	4,00 €
• Salade verte	3,50 €



Poissons, Viandes, Moules

*Nos poissons à la carte

Poisson du jour à l'ardoise, entier ou filet, selon arrivage de pêche 18,50 €
Grillé ou sauce pesto ou beurre blanc

Pêche Noble à l'ardoise, entier ou filet et selon arrivage de pêche tarif à l'ardoise
Grillé(e) ou à la crème de chorizo ou sauce à la normande

Sole environ 4/500gr 27,00 €
Grillée, ou meunière

*Nos poissons sont accompagnés d'une portion de pâtes fraîches
ou bien d'une portion de légumes du jour*

Portion de Pâtes fraîches ou de légumes du jour en supplément 4,00 €

** certains de nos poissons peuvent venir à manquer selon arrivage et météo*

Nos viandes à la carte

Andouillette de Vire AAAAA (Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique) 17,50 €
grillée ou sauce moutarde à l'ancienne

Faux filet (viande bovine française environ 240gr) 20,50 €
beurre maitre d'hôtel ou sauce Roquefort

magret de canard (origine française environ 400 gr) 21,90 €
Sauce aux 2 poivres

Pièce du boucher (viande bovine française environ 200gr) 18,50 €
beurre maitre d'hôtel ou sauce à l'échalote

Rognons de veau à la normande 17,50 €

Plat du jour à l'ardoise tarif à l'ardoise

*Nos viandes et volailles sont accompagnées d'une portion de pâtes fraîches
ou d'une portion de légumes du jour, ou bien d'une portion de frites*

Portion de Pâtes fraîches ou de légumes du jour en supplément 4,00 €

Bol de frites supplémentaire 4,00 €

*Nos moules - frites

Moules marinières frites 14,90 €

Moules normandes frites 15,90 €

Moules à la crème d'ail frites 15,90 €

Moules roquefort frites 15,90 €

Moules à la crème de chorizo frites 15,90 €

Nos moules sont accompagnées d'un bol de frites fraîches de producteur local Malo

Bol de frites supplémentaire 4,00 €

**selon arrivage et saison*

tous nos prix s'entendent Net TTC tva 10%



Le Bistretatais

La falaise d'amont
Etretat



Desserts maison

Nos fromages

Assiette de fromages Normands livarot, neufchatel, camembert, chèvre de la ferme St Cosme	7,00 €
--	--------

Nos Desserts Maison

Pain perdu maison (boule de glace vanille et son caramel au beurre salé maison)	7,50 €
Duo de Mousse maison parfum chocolat noir et inspiration du chef	6,20 €
Cheese-cake aux spéculoos maison	7,50 €
Tarte aux fruits de saison selon inspiration de notre Pâtissier	6,90 €
Rocher craquant à la mousse chocolat maison	7,50 €

Dessert du jour à l'ardoise

tarif à l'ardoise

Nos coupes glacées

• Coupe du Bistretatais : (glace caramel, glace vanille, caramel au beurre salé maison et sa chantilly caramel maison)	8,00 €
• Coupe Bénédicte : (glace vanille, bénédicte et sa chantilly maison)	7,70 €
• Coupe Normande : (Sorbet pomme et calvados)	7,70 €
• Chocolat Liégeois, Café Liégeois, ou Dame Blanche (glace chocolat ou café, glace vanille, chocolat chaud maison ou sauce au café et sa chantilly maison)	7,50 €

tous nos prix s'entendent Net TTC tva 10% sauf boissons alcoolisées tva 20%



LES MENUS DU BISTRETATAIS

Menu gourmand

29,90 €

les entrées au choix:

- terrine de foie de volaille
- ou 6 Huîtres n°3 de Normandie
- ou Rillettes de poissons maison et ses toasts grillés
- ou Soupe de poissons maison

les plats au choix:

- Rognons de veau à la normande
pâtes fraîches ou frites
- ou pièce du boucher VBF environ 200gr
sauce à l'échalote ou beurre maître d'hôtel
- ou Poisson du jour
accompagné de pâtes fraîches ou légumes du jour
- ou plat du jour
supplément selon affichage à l'ardoise

supplément assiette de fromage Normand : 4,00€

les desserts au choix:

- Pain perdu maison Caramel au beurre salé maison
- ou Tarte aux fruits de saison selon inspiration de notre Pâtissier
- ou Duo de mousse maison parfum chocolat et inspiration du chef
- ou coupe Glacée aux choix à la carte

Le Menu des enfants du Bistretatais

la formule Pitchoune

11,00 €

enfant de moins de 10 ans

les plats :

- Filet de poisson à la crème et ses pâtes fraîches*
- ou *Moules Marinières frites*
- ou *Steak haché frites (viande bovine française 120gr)*

les desserts :

- Glace 2 boules et sa chantilly maison*
- ou *Mousse au chocolat maison*



Le Bistrotatais
La falaise d'amont
Etretat



*Cafés, Thés,
Digestifs*

les cafés	
expresso	2,10 €
décaféiné	2,20 €
noisette	2,20 €
grand café	3,00 €
grand crème	3,20 €
chocolat chaud	3,20 €
chocolat viennois	4,20 €
cappucino	4,20 €



DAMMANN
FRÈRES
Paris 1692

les thés et tisanes Dammann	
thé coquelicot gourmand	3,50 €
thé 4 fruits rouges	3,50 €
thé vanille	3,50 €
thé earl grey	3,50 €
thé darjeeling	3,50 €
thé vert à la menthe	3,50 €
tisane tilleul menthe	3,50 €
tisane verveine menthe	3,50 €
tisane verveine nature	3,50 €
tisane du berger	3,50 €

Nos digestifs

les digestifs		
Calvados la maison du père tranquille	4cl	6,00 €
Calvados Domfontais vieux 6 ans production fermière guesdon père & fils	4cl	6,00 €
bénédictine	4cl	6,00 €
grand marnier	4cl	6,00 €
café + 2 cl de digestif		5,50 €

les digestifs hors d'âge		
calvados Rollon hors d'âge la maison du père tranquille	4cl	7,00 €
Calvados Domfontais XO 10 ans production fermière guesdon père & fils	4cl	7,00 €
bénédictine single cask	4cl	7,00 €
Calvados hors d'ages 12 ans production fermière guesdon père & fils	4cl	7,00 €
café + 2 cl de digestif HD		6,50 €

calvados d'exceptions		
Calvados hors d'ages 20 ans production fermière guesdon père & fils	4cl	8,50 €
	2cl	4,50 €
Rollon Altesse production la maison du père tranquille	4cl	10,50 €
	2cl	6,90 €
Rareté 40 ans d'âge production fermière guesdon père & fils	4cl	17,90 €
	2cl	11,30 €
Ce calvados fut récolté, distillé le 5 avril 1974 et vieilli dans les chais de la maison Guesdon		
Mis en bouteille le 20 août 2014		

Les Vins Blancs

	le verre : 12cl	½ bouteille 37,5 cl	bouteille 75 cl
Aoc Sancerre Domaine de la Chézatte	5,50 €	17,90 €	31,90 €
Aoc Bourgogne Macon-lugny " les charmes"		16,90 €	28,90 €
Aoc Riesling Rayon de Lune			24,50 €
Aoc Côteaux du Layon Domaine les terriades	4,90 €		24,90 €
Aoc Côtes du Rhône villages Domaine du Camp Revès	4,90 €		27,50 €
Aoc Coteaux du Giennois Domaine Hubert Veneau			24,90 €
Igp Méditerranée Le Viognier Domaine Demazet	4,50 €		19,90 €
Aoc Saint-Joseph Domaine Durand			42,90 €
Aoc Entre-Deux-Mers Château La Galante		11,50 €	17,90 €
	le verre : 12cl	le pichet : 50cl	
Aoc Côtes de Gascogne	4,50 €	9,90 €	

Les Vins Rosés

	le verre 12cl	½ bouteille 37,5 cl	bouteille 75 cl
Aop Côtes de provence Château Roubine Cuvée " La vie en Rose"		14,90 €	22,90 €
Aop Côtes de provence Château Roubine Cuvée prénium Rosé Cru Classé		15,90 €	26,90 €
Aoc Bourgueil Domaine Les Pins			17,90 €
Aoc Côtes de Provence Aromanes	4,50 €		19,90 €
	le verre : 12cl	le pichet : 50cl	
Rosé vin de France le p' tit Victor	4,50 €	9,90 €	

Les Vins rouges

	le verre : 12cl	½ bouteille 37,5 cl	bouteille 75 cl
Aop Côtes du Rhone Domaine les Gravennes		12,00 €	18,90 €
Aoc chiroubles domaines du moulins			23,00 €
Aop Côtes du Rhone Cuvée "Avec Raisin et Raison"			18,50 €
Aoc Crozes Hermitage Guigal	6,90 €		40,90 €
Aoc Côtes de Blaye Révélation Gardut	5,20 €		29,90 €
Aoc St Nicolas de Bourgueil Domaine Olivier		15,10 €	19,50 €
Aoc LALANDE POMEROL château la croix bellevue		19,90 €	35,90 €
Aoc Maranges 1er Cru Vieilles Vignes Vincent Bachelet			41,90 €
Aoc Saint-Joseph Domaine Durand			42,90 €
Aoc Gevrey Chambertin Seguin Manuel			62,00 €
Aoc Lussac-Saint Emilion Château Taureau		15,50 €	21,50 €
Aoc Montagne Saint Emilion Peraclos	5,50 €		29,60 €
Aoc Cru Bourgeois Listrac Medoc Château Reverdi		19,90 €	32,90 €
Aoc MENETOU SALON domaine de Loye		16,90 €	25,90 €
	le verre : 12cl	le pichet : 50cl	
Aoc Côtes-de-Ventoux Canteperdrix	4,50 €	9,90 €	

les bulles

	la coupe : 12cl	½ bouteille 37,5 cl	bouteille 75 cl
Vin mousseux de Qualité brut Monmousseau Méthode traditionnelle	5,50 €		22,90 €
Aoc Champagne Brut Réserve Mailly Grand Cru	8,50 €		49,90 €

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

prix net TTC

tva 20%

Afin de toujours mieux vous satisfaire nous nous efforçons d'acheter notre vin à un millésime adapté à sa maturité et nous vous fournissons toujours sur table le plus ancien millésime de notre cave.