



NOS ENTRÉES...

Le foie gras des Bruyères,
confit de figue et toasts de pain aux céréales grillés 11€

Kadaïf de crevettes,
sauce acidulée au soja, citron vert et coriandre 9€

Tartelette aux oignons confits, tomates et pistou 8€

Millefeuille Craquant de pommes, andouille et camembert 8€

Rillettes aux deux saumons, pain grillé 7€

Saumon fumé et ses toasts grillés 8€

Notre suggestion du moment voir ardoise

NOS PLATS...

Dos de cabillaud vapeur au basilic frais,
tomate cerise grappe, sauce vierge 14€

Le poisson du marché 12€

Entrecôte grillée "race normande" 250g 16€

Pièce de bœuf flambée au cognac et au poivre noir 14€

Tajine d'agneau au miel et aux fruits secs 13€

Tripes à la mode de Caen, frites 13€

Parmentier de confit de canard 13€

Jambon grillé aux herbes fraîches 11€

Notre suggestion du moment voir ardoise

Réservations au 02.33.51.69.82 email : contact@lesbruyeresrestaurant.com
www.lesbruyeresrestaurant.com



NOS DESSERTS...

Blanc manger aux fruits rouges 4,5€
Tiramisu au café et spéculoos 5€
Moelleux au chocolat noir et sa glace vanille 5,50€
Crème brûlée à la vanille bourbon 6€
Assortiment de pâtisseries maison 6€

Café gourmet 5,50€
Le café accompagné de ses douceurs,
en fonction de l'inspiration du moment !

NOS GLACES...

Nougat glacé maison 5,50€
Ile flottante 4,5€
Fromage blanc et coulis de framboise 4€
Tulipe de sorbets aux fruits frais et coulis de framboise 5€
Colonel 6€
Trou Normand 6€
Banana Split 5,50€
Pêche Melba 5,50€
Poire belle Hélène 5,50€
Chocolat ou café liégeois 5€
Dame blanche 5€
Coupe de glaces (3 boules) 4,50€

Réservations au 02.33.51.69.82 email : contact@lesbruyeresrestaurant.com
www.lesbruyeresrestaurant.com



CE MIDI...

Menu servi le midi hors dimanche et jours fériés

Voir l'ardoise

Entrée du jour

Plat du jour

Dessert du jour

12€ Prix net Service inclus

P'tit gourmet

Emincé de volaille à la crème,

OU

Jambon blanc, frites ou légumes

Glace ou Fromage Blanc

Grenadine, citron ou menthe à l'eau

6€ Prix net Service inclus

Réservations au 02.33.51.69.82 email : contact@lesbruyeresrestaurant.com
www.lesbruyeresrestaurant.com



GOURMET PRESSÉ...

Menus servis le midi hors dimanche et jours fériés

Entrecôte race "Normande" 250g

+

Café gourmet

Le café accompagné de ses douceurs, en fonction de l'inspiration du moment !

20€ Prix net Service inclus

Pièce de bœuf grillée

OU

Le poisson du marché

+

un dessert du jour

15€ Prix net Service inclus

Réservations au 02.33.51.69.82 email : contact@lesbroyeresrestaurant.com
www.lesbroyeresrestaurant.com



GOURMET TENTÉ...

Tartelette aux oignons confits, tomates et pistou

Millefeuille Craquant de pommes, andouille et camembert

Rillettes aux deux saumons, pain grillé

Parmentier de confit de canard

Tajine d'agneau au miel et aux fruits secs

Le poisson du marché

Blanc manger aux fruits rouges

Tiramisu au café et spéculoos

Moelleux au chocolat noir

20€ Prix net Service inclus

Réservations au 02.33.51.69.82 email : contact@lesbruyeresrestaurant.com
www.lesbruyeresrestaurant.com



GOURMET POSÉ...

Le foie gras des Bruyères, confit de figue

et toasts de pain aux céréales grillés

Kadaïf de crevettes,

sauce acidulée au soja, citron vert et coriandre

Douzaine d'escargots de Bourgogne au beurre aillé

Notre suggestion du moment voir ardoise

Pièce de bœuf flambée au cognac et au poivre noir

Dos de cabillaud vapeur au basilic frais,

tomate cerise grappe, sauce vierge

Notre suggestion du moment voir ardoise

Assortiment de fromages normands

OU

Salade de chèvre chaud sur toasts

Dessert de la carte au choix

Réservations au 02.33.51.69.82 email : contact@lesbruyeresrestaurant.com
www.lesbruyeresrestaurant.com