



## **NOS ENTRÉES...**

Nos suggestions du moment (voir l'ardoise)

Crème de champignons, chantilly au lard fumé 7€

Le foie gras des Bruyères 11€

Tatin d'endives au chèvre 7€

Pie aux crevettes 7€

entrée du jour 4,50€

## **NOS PLATS...**

Nos suggestions du moment (voir l'ardoise)

Filet mignon de porc aux épices douces 13€

Hampe de boeuf grillée à la plancha,  
sauce camembert 13€

Entrecôte grillée à la plancha "race normande" 250g 16€

Poisson du marché 13€

Tripes à la mode de Caen, frites 13,50€

Jambon grillé aux herbes 10€

Plat du jour

(servi le midi du lundi au samedi, hors jours fériés) 7,50€

Réservations au 02.33.51.69.82 email : [contact@lesbruyeresrestaurant.com](mailto:contact@lesbruyeresrestaurant.com)  
[www.lesbruyeresrestaurant.com](http://www.lesbruyeresrestaurant.com)



## NOS DESSERTS...

Notre suggestion du moment (voir l'ardoise)

Pomme caramélisée façon tatin 5€

Brioche perdue, compotée de rhubarbe 5€

Brochettes de banane et ananas rôtis,  
glace rhum raisin 5€

Moelleux au chocolat noir, glace vanille 5,50€

Café gourmet 5,50€

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

Coupe de glaces (3 boules) 4,50€

Dessert du jour 4,50€

(le midi du lundi au samedi, hors jours fériés)

Réservations au 02.33.51.69.82 email : [contact@lesbruyeresrestaurant.com](mailto:contact@lesbruyeresrestaurant.com)  
[www.lesbruyeresrestaurant.com](http://www.lesbruyeresrestaurant.com)



## Formule déjeuner...

Menu servi le midi du lundi au samedi, hors jours fériés

Voir l'ardoise

Entrée du jour

Plat du jour

Dessert du jour

13,50€ Prix net Service inclus

## P'tit gourmet

Emincé de volaille à la crème, frites

ou

steak haché, frites

---

Mini moelleux au chocolat ou glace

Grenadine, citron ou menthe à l'eau

Réservations au 02.33.51.69.82 email : [contact@lesbruyeresrestaurant.com](mailto:contact@lesbruyeresrestaurant.com)  
[www.lesbruyeresrestaurant.com](http://www.lesbruyeresrestaurant.com)



## GOURMET PRESSÉ...

Entrecôte (250 g) "race Normande"  
grillée à la plancha

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

**20€ Prix net Service inclus**

Réservations au 02.33.51.69.82 email : [contact@lesbruyeresrestaurant.com](mailto:contact@lesbruyeresrestaurant.com)  
[www.lesbruyeresrestaurant.com](http://www.lesbruyeresrestaurant.com)



## GOURMET TENTÉ...

Tatin d'endives au chèvre

Pie aux crevettes

Crème de champignons, chantilly au lard fumé

---

Filet mignon de porc aux épices douces

Hampe de boeuf grillée à la plancha,  
sauce au camembert

Poisson du marché

---

Brioche perdue, compotée de rhubarbe

Brochettes de banane et ananas rôties au rhum

Pomme caramélisée façon tatin

---

**Entrée / Plat ou Plat / Dessert 16,90€**

(servi le midi du lundi au samedi, hors jours fériés)

**Entrée / Plat / Dessert 20,90€**

Réservations au 02.33.51.69.82 email : [contact@lesbruyeresrestaurant.com](mailto:contact@lesbruyeresrestaurant.com)  
[www.lesbruyeresrestaurant.com](http://www.lesbruyeresrestaurant.com)



## GOURMET POSÉ...

Le foie gras des Bruyères,  
confit de figue et toasts grillés  
Nos suggestions du moment (voir l'ardoise)

---

Entrecôte (250 g) "race Normande"  
grillée à la plancha  
Nos suggestions du moment (voir l'ardoise)

---

Assortiment de fromages  
ou  
Salade de chèvre chaud sur toasts

---

Dessert de la carte

**30€ Prix net Service inclus**

Réservations au 02.33.51.69.82 email : [contact@lesbruyeresrestaurant.com](mailto:contact@lesbruyeresrestaurant.com)  
[www.lesbruyeresrestaurant.com](http://www.lesbruyeresrestaurant.com)