

Henriette

CABOURG

LES ENTRÉES

- CEUFS DE FERME MIMOSAS** : 6,50 €
Jeunes pousses
- POIREAUX DU JARDIN VINAIGRETTE** : 9,50 €
Condiments et croutons de pain
- GASPACHO** : 9,50 €
Green zebra et céleri branche
- TERRINE MAISON** : 10,00 €
Pain de campagne grillé
- OS À MOELLE GRILLÉ** : 14,00 €
Toast à l'ail
- COQUILLAGES EN PERSILLADE** : 14,00 €
- TARTARE DE DAURADE GRISE** : 14,00 €
Gingembre, citron, basilic

L'ÉCAILLER

- CREVETTES ROSES**
par 6 : 12,00 €
par 12 : 20,00 €
- HÛÎTRES D'ISIGNY SUR MER**
par 6 : 16,00 €
par 9 : 21,00 €
par 12 : 26,00 €
- BULOIS DE GRANDCAMP**
par 12 : 13,00 €



LE JARDIN

- COQUETTE HENRIETTE** : 21,00 €
salade de jeunes pousses, sucrose, aiguillettes de poulet, œuf mollet, copeaux de légumes et parmesan
- TOMATES DE PLEIN CHAMPS** : 16,80 €
pignons de pins, huile de basilic (supplément jambon sec sur toast : +3,00 €)
- SOUS LES AGRUMES** : 21,00 €
salade de jeunes pousses, mélange de salade, suprême d'agrumes, truite fumée, avocat, copeaux de comté vieux

LE SEMAINIER

- MERCREDI**
Petits farcis de légumes et riz pilaf : 17,00 €
Farce maison

- JEUDI**
Saucisse d'Henriette, purée et jus de viande : 17,00 €
recette unique et maison

- VENDREDI**
Pavé de saumon, beurre blanc : 17,00 €
servi avec des légumes rôtis

- SAMEDI**
Travers de porc confit et pommes grenailles : 19,00 €

- DIMANCHE**
Poulet fermier : 19,00 €
l'aïle ou la cuisine

LES GOURMANDISES

- LE FROMAGE** : 12,00 €
sélection de la semaine, selon affinage
- L'ÎLE FLOTTANTE** : 9,00 €
servie à la louche
- LE FLAN CRÉMEUX** : 11,00 €
- TARTE AUX FRUITS** : 10,00 €
fruits frais de saison
- L'AUTENTIQUE TEURGOULE** : 8,00 €
- LE CROUSTILLANT MILLE-FEUILLE** : 11,00 €
- LA DÉLICIEUSE MOUSSE AU CHOCOLAT** : 9,90 €
et sel de Maldon
- LA GLACE ARTISANALE** : 9,00 €
deux boules et sa chantilly maison



LE TERROIR

- LE MILLEFEUILLE DE POTAGER** : 19,00 €
100% veggie
- LA BAVETTE NORMANDE (200g)** : 23,00 €
Sauce poivre, pommes
- L'ONGLET DE VEAU À LA NORMANDE (200g)** : 25,00 €
Crème, champignons
- ÉPAULE D'AGNEAU ROULÉE CONFITE** : 32,00 €
Purée de pommes de terre aux olives et marjolaine
- LA CÔTE DE VEAU (400g)**
EN VIENNOISE D'HERBES : 36,00 €
Tian de légumes



LA MER

- LE DOS DE CABILLAUD** : 27,00 €
Cuit en croûte de sel et romarin, légumes rôtis
- LA DAURADE GRISE** : 27,00 €
Émulsion olive et basilic, purée de pommes de terre aux olives et marjolaine
- SOLE DE PETIT BATEAU (400/500G)** : 49,00 €
Tian de légumes



LES MOULES DE BOUCHOT

Aop du Mont-Saint-Michel



- LES MOULES À LA MARINIÈRE** : 18,50 €
Vin blanc, oignons, échalote, céleri branche
- LES MOULES À LA CRÈME** : 21,00 €
Vin blanc, oignons, échalote, céleri branche, crème fermière

LES PLATS D'HENRIETTE

- A POULE À LA CRÈME** : 29,00 €/pers
- LA CÔTE DE BOEUF RÔTIE POUR 2 (1kg)** : 39,00 €/pers
- LA CHOUCROUTE DE LA MER** : 29,00 €/pers



LES BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES

- Coca-cola, Coca-Cola zéro, 33cl : 4,90 €
Fuze-tea, 25cl : 4,90 €

AMOUREUX DU SPRITZ

- Apérol Spritz 15cl : 11,00 €
Saint Germain Spritz 15cl : 13,00 €

APÉRITIFS

- Ricard 2cl : 4,50 €
Pastis du Verger C'est Nous, 2cl : 4,90 €

COCKTAILS

- Le Temps Retrouvé : 15,00 €
Cabourg Soixante Quinze : 17,00 €

LA FORMULE DU MIDI

Entrée, Plat, Dessert : 25,00 €
(uniquement le midi du lundi au vendredi)



- CEUFS MIMOSA

PLAT DU SEMAINIER

GÂTEAU GRAND-MÈRE AUX POMMES
CARAMEL BEURRE SALÉ MAISON

LE MENU D'HENRIETTE

Entrée, Plat, Dessert : 37,00 €

- MELI MELO BULOIS ET CREVETTES ROSES
OU
TERRINE MAISON

PALERON BRAISÉ ET CAROTTES GLACÉES
OU
PAVÉ DE MAIGRE SNACKÉ ET BEURRE NANTAIS

PROFITEROLES MAISON
OU
BABA AU RHUM

LES PETIOTS

15,00 €

- POISSON À LA CRÈME

BOULE DE GLACE ARTISANALE