



Afin de vous garantir chaque jour la meilleure qualité, quasiment tous nos produits sont faits maison et à la commande. C'est pour cela qu'en cas d'impératif de temps, nous vous remercions de le signaler à votre serveur.

Nos farines proviennent de la minoterie Dubois à Argentan, nos cidres et calvas proviennent de la Maison Chapron dans le Calvados.
Nous travaillons avec des fournisseurs en circuits courts.

APERITIFS

« Pour commencer en beauté »
Seul ou à partager

La roulée (4 Pièces)

Galette roulée façon Maki. Au choix : Camembert, Serrano ou emmental, chorizo ou Raclette, Jambon blanc

6,00 €

La quesadillas Bretonne

Galette, emmental + au choix : Jambon, Bacon, Chorizo

8,00 €

ENTREES & SALADES

La P'tite galette Caprette

Galette, chèvre, noix, miel

6,00 €

La P'tite galette anglaise

Galette, cheddar, bacon

6,00 €

La P'tite montbéliarde

Galette, emmental, saucisse de Montbéliard IGP

6,50 €

Salade Montagnarde

Salade, tomates cerises, jambon Serrano, toasts de reblochon

Petite

7,00 €

Grande

11,50 €

Salade Normande

Salade, tomates cerises, andouille, camembert, noix

7,00 €

11,50 €

Salade Auvergnate

Salade, tomates cerises, jambon Serrano, Bleu d'Auvergne, noix

7,00 €

11,50 €

Salade Chèvre

Salade, tomate cerises, lardons, toasts de chèvre chaud

7,00 €

11,50 €

Salade Océane

Salade, tomates cerises, saumon fumé, crème et aneth, citron

8,50 €

13,00 €

**BOUTIQUE
LA CHANDELEUR**



Nous avons sélectionné pour vous
des produits locaux, 100 % artisanaux
et 100 % Normand

A voir près du bar du restaurant

ENGLISH MENU



SCAN ME

GALETTES DE SARRASIN

COMPLETES *Servies sans salade*

Supplément
Salade
2€

LES TRADITIONNELLES

La Tradition ♥

Oeuf, emmental, jambon blanc

La Bacon

Oeuf, emmental, bacon

La Chorizo

Oeuf, emmental, chorizo

La Camembert

Oeuf, camembert, jambon blanc

La Bleue

Oeuf, bleu d'auvergne, jambon blanc

La Raclette

Oeuf, fromage à raclette, jambon blanc

La Champignon ♥ (Supplément +1,00€)

Oeuf, emmental, champignons, jambon blanc

L'épinard (Supplément +1,00€)

Oeuf, emmental, épinards, jambon blanc

7,50€

LES CREATIONS

11,50€

Servies avec salade

La Trois fromages

Mozzarella, chèvre, bleu d'auvergne

La carbonara

Emmental, fondue d'oignons, lardons, crème

La vallée d'Auge ♥

Oeuf, camembert, jambon Serrano, pomme de terre, crème

La paysanne

Oeuf, emmental, andouille, pomme de terre, moutarde à l'ancienne, crème

La liseux

Oeuf, camembert, andouille, fondue d'oignons, pomme de terre, crème

La végétarienne

Oeuf, épinards, fondue d'oignons, champignons

L'American breakfast ♥

Oeuf, emmental, poitrine fumée, oignons croustillants

La seguin

Fromage de chèvre, épinards, lardons, crème

L'indienne

Oeuf, emmental, émincés de poulet rôti, fondue d'oignons, sauce curry maison

La Tulsa

Camembert, fondue de poireaux, émincés de poulet rôti, crème

12,50€

Servies avec salade

La cueillette

Oeuf, emmental, shiitake, pleurote, champignon de Paris, crème

La livaroise

Oeuf, livarot, jambon Serrano, pomme de terre, crème

L'américaine

Oeuf, emmental, viande hachée, fondue d'oignons, champignons, sauce BBQ

La montbéliard

Oeuf, emmental, saucisse de Montbéliard IGP, pomme de terre, moutarde à l'ancienne, crème

La savoie

Oeuf, fromage à raclette, jambon Serrano, pomme de terre, crème

La madrilène

Oeuf, emmental, tomate, chorizo, champignons, fondue d'oignons

La tartiflette ♥

Fromage à raclette, fondue d'oignons, lardons, pomme de terre, crème

LES SPLENDIDES

La Deauville

Saumon fumé, camembert, champignons, crème

La Norvégienne ♥

Saumon fumé, fondue de poireaux, aneth, crème, citron

La crozon

Saumon fumé, reblochon, pomme de terre, crème, citron

La titan

Oeuf, raclette, fondue d'oignons, bacon, boeuf haché, sauce BBQ

Servies avec salade 14,50€

La reine des landes

Chèvre, fondue d'oignons, magret de canard fumé, miel de fleurs

La Thaïlandaise ♥

Crevettes, curry rouge au lait de coco, fondue de poireaux

La Bangkok ♥

Oeuf, pomme de terre, poulet rôti, curry rouge au lait de coco

La Saint Jacques (Supplément +1,00€)

Noix de saint jacques à la crème au cidre, fondue de poireaux

Servies avec salade 15,50€

La Greg ♥♥♥

Emmental, fondue d'oignons, jambon coeur de braise, flambée au Whisky

16,50€
Servies avec salade

Recette végétarienne
Coup de coeur

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Prix TTC, service compris

CRÊPE
Nature

3€

DESSERTS

COMPOSE TON DESSERT

Deviens le Chef de ton dessert et compose le au gré de tes envies.

Supplément
chantilly maison
1,50€

BASE CREPE DE FROMENT

1 Ingrédient : 4,00 €

Ingrédient supplémentaire : +1,50€

BASE GLACES & SORBETS

1 Boule : 3,00 €

Boule supplémentaire : +2,00€

INGREDIENTS POUR CREPE ET GLACE

Beurre + Sucre	Pomme tatin
Citron	Rondelles de Banane
Griottes	Confiture d'orange
Coco râpée	Confiture de fraise
Nutella	Confiture de cerise noire
Chocolat maison	Confiture de myrtille
Caramel beurre salé	Confiture de lait
Crème de marron	Amandes grillées
Crème de spéculoos	Miel
Brisures de spéculoos	Chantilly Maison
Brisures de pralinées rose	
Eclats de noisettes caramélisées	

GLACES

Vanille Bourbon	Banane caramel pécan
Chocolat	Violette
Café 100% Arabica	Vin chaud

Spéculoos

Coco
Menthe-choco
Caramel beurre salé
Rhum - raisin
Noisette
Pistache
Praline rose
Nougat

SORBETS

Ananas
Fraise avec morceaux
Framboise
Citron
Cassis noir avec morceaux
Pomme cidrée
Melon

LES RECETTES DU CHEF

En crêpe ou en coupe glacée (3 boules), c'est à toi de choisir.

Les Liégeois : Café, Chocolat, Spéculoos, Caramel
Glace, Sauce, Amandes grillées, Chantilly

7,00€

L'After Eight

Glace menthe-choco, sauce chocolat, copeaux de chocolat, chantilly

La dame blanche

Glace vanille, sauce chocolat, amandes grillées, chantilly

La châtaigne

Glace vanille, crème de marron, sauce chocolat, amandes grillées, chantilly

La Violette

Glace violette, meringue, coulis de fruits rouges, chantilly

L'écureuil

Glace noisette, nutella, amandes grillées, chantilly

La gourmandine

Sorbet fraise, confiture de fraise, coulis de fruits rouges, chantilly

7,00€

La Montmorency

Glace pistache, confiture de cerise, griottes, sauce chocolat, chantilly

La Praline rose

Glace praline rose, praline rose, coulis de fruits rouges, chantilly

La Mont Saint Michel

Glace vanille, pomme tatin, caramel beurre salé, amandes grillées, chantilly

La Joséphine

Glace coco, banane, sauce chocolat, coco rapée, chantilly

La Nougat

Glace nougat, éclats de pistache, coulis de fruits rouges, chantilly

La Goinfre

Glace caramel beurre salé, poires, pommes tatin, caramel beurre salé, amandes grillées, chantilly

8,00€

LES CREPES FLAMBÉES

Crêpe simple flambée au :

Grand Marnier, Rhum, Calvados, Armagnac

7,00€

La guadeloupéenne

Banane, sauce chocolat, flambée au Rhum

La calville

Pomme Tatin, flambée au Calvados

La Crêpe Général

Crêpe, glace citron, zestes de citron, flambée à la vodka

L'orangelette

Confiture d'orange, sauce chocolat, flambée au Grand Marnier

8,00€

Coulant au chocolat

Avec 1 boule vanille et sauce chocolat maison

7,00€

LES COUPES ALCOOLISEES

La Coupe Colonel 3 boules citron, vodka, zestes de citron

La Normande 3 boules pomme cidrée, calvados

L'Iceberg 3 boules chocolat-menthe, Get 27

L'Irish Coffee 3 boules café, Bailey, chantilly

La Créole 3 boules rhum raisin, rhum

8,00€

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

Prix TTC, service compris

Coup de coeur

FORMULES

« Ben alors à ce moment-là, tu dis 'Mormule', tu dis 'Cruchemule', tu dis 'Buchemule', tu dis quelque chose !!! »
« Muriel Robin »

Supplément
Salade
2€

MENUS MIDI

Uniquement en semaine et hors jours fériés

Supplément
chantilly maison
1,50€

11€

OU

15€

Plat + Dessert

Entrée + Plat + Dessert

17€


OU

22€


Plat + Dessert

Entrée + Plat + Dessert

ENTREES

P'tite galette Caprette 
ou
Petite salade chèvre
ou
Entrée du moment

PLATS

Complète tradition
ou
La végétarienne (+2€) 
ou
Galette du moment

DESSERTS

Crêpe Beurre + Sucre
ou
2 boules glaces
ou
Dessert du moment

ENTREES

P'tite galette Anglaise
ou
Petite salade Auvergnate

PLATS

La vallée d'Auge
ou
L'indienne

DESSERTS

En crêpe ou en coupe glacée (3 boules)

Les Liégeois (au choix)
ou
La Nougat

ENFANT Maximum 12 ans
«Après t'es un(e) grand(e)»

Galette oeuf, jambon, emmental
+
Crêpe sucre simple ou 1 boule de glace
+ Sirop à l'eau ou jus de pomme

9,00€

WAOUUUH

Une surprise
dans le menu enfant

MAIS NON ?





SUIS-NOUS SUR



ET EN LIVRAISON VIA



AUCUN CHANGEMENT POSSIBLE SUR LES FORMULES

 Recette végétarienne
 Coup de coeur

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Prix TTC, service compris

CARTE DES BOISSONS

APERITIFS

Pommeau Artisanal Ricard	8cl	4,00€
Porto blanc ou rouge	2cl	3,80€
Martini Blanc ou Rouge	6cl	4,50€
Américano Maison	6cl	4,00€
Vodka, Rhum, Tequila (Avec Soft : +1,50€)	8cl	6,00€
	4cl	6,00€

Kirs maison (Cassis, Cerise, Framboise, Pêche)

Vin blanc ou Normand Royal	12cl	4,00€
	12cl	9,00€

Whiskys

Clan Campbell	4cl	6,00€
Whisky Français	4cl	7,00€
Chivas 12 ans	4cl	7,50€

	Demi	Pinte
Leffe Pression	25cl 4,50€	50cl 7,00€
Chouffe (Bouteille)	33cl 5,00€	
Monaco	25cl 4,50€	50cl 7,00€
Panaché	25cl 4,00€	50cl 6,50€
Bière du moment (Bouteille)		33cl 5,00€

BIÈRES

CIDRES

	Bolée 17 cl	Quart 25 cl	Demi 50 cl	Bouteille 1 L
Cidre Fermier Chapron (Brut)	3,50€	5,00€	9,00€	12,50€
Cidre Artisanal Chapron (Brut ou Doux)			75cl	12,00€
Cidre Rosé			75cl	14,00€
Poiré			75cl	12,00€



FAUX

	50 cl	1L
Vittel	3,00€	4,50€
Badoit	3,00€	4,50€

CHAMPAGNE (Brut)

12 cl	8€
75 cl	49€



CARTE DES VINS

Rouge

1. Igp Pays d'Oc « Camas Pinot noir » | Vin frais et léger.
2. Aop Côtes du Rhône « Chevalier d'Anthelme » | Vin racé et gourmand
3. Aop Blaye côte de Bordeaux 2018 « Château le Joncieux » | Vin souple
4. Aop Médoc « Aliénor 2017 » | Vin structuré et équilibré.
5. Aop Puisseguin Saint-Emilion 2019 « Château Laplagne » | Vin fin, précis et équilibré

Rosé

6. Igp Coteau du pont du Gard « Haut d'éole » | Vin souple et fruité
7. Aop Cabernet d'Anjou « Domaine Haut Fresne » | Vin sucré et fruité
8. Aop Côtes de Provence « Sublime » | Vin léger et fruité

Blanc

9. Aop Pays d'Oc « Pierres Blanches Chardonnay » | Vin sec et fruité
10. Igp St Guilhem le Désert (Sud) « Les Sardines » | Vin fruité et souple
11. Aop Montravel Moelleux Domaine Barde « Château le Raz » | Vin fruité

Pétillant

12. Doc Prosecco Treviso spumante Extra Dry | Vin sec et fruité

Verre 12 cl	Demi 37,50 cl	Bouteille 75 cl
----------------	------------------	--------------------

3,80€	11,00€	20,00€
3,80€	11,00€	20,00€
4,50€	13,00€	24,00€
4,50€	13,00€	24,00€
--	--	34,00€

3,80€	11,00€	20,00€
3,80€	11,00€	20,00€
4,50€	13,00€	24,00€

3,80€	11,00€	20,00€
3,80€	11,00€	20,00€
4,50€	13,00€	24,00€

4,50€	13,00€	24,00€
--------------	---------------	---------------

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Sirop à l'eau (Fraise, Grenadine, Cerise, Myrtille, Citron, Menthe)	25cl	2,50€		
Diabolo (Fraise, Grenadine, Cerise, Myrtille, Citron, Menthe)	25cl	3,50€		
Perrier	33cl	3,80€		
Limonade	25cl	3,00€		
Coca, Coca zero	33cl	3,80€		
Fanta	25cl	3,80€		
Ice-Tea pêche	25cl	3,80€		
Jus de Fruit Granini (Orange, Ananas, Abricot)	25cl	3,80€		
Bière sans Alcool	33cl	5,00€		
Jus de Pommes Artisanal	25cl	3,80€	50cl 6,00€	1L 10,00€

Supplément Sirop : 0,50 €

DIGESTIFS

	4 cl
Calvados artisanal 4 ans	6,00€
Calvados artisanal 10 ans	8,00€
Get 27, Get 31, Manzana	6,00€
Baileys	6,00€

BOISSONS CHAUDES

Espresso, allongé, déca	2,00€
Noisette	2,20€
Grand crème, Café double	3,50€
Café Viennois, Cappuccino	4,50€
Thé et infusion KUSMI TEA	3,50€
Chocolat chaud	4,00€

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

Prix TTC, service compris

Oui, oui, c'était bien la dernière page...

