



# Le

- Neo Bistrot Normand -



**Une table engagée**  
Le circuit-court évidemment !  
Mais également une attention  
toute particulière à notre impact  
sur l'environnement  
au quotidien...



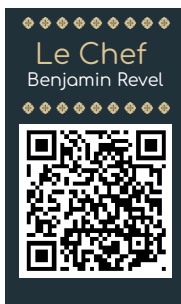
**Une cuisine d'envie**  
Une cuisine maison savoureuse  
élaborée à partir de produits  
frais et sélectionnés.



**Un terroir Normand épicé**  
Un lien fort avec nos artisans  
et leurs produits, assaisonné  
avec nos inspirations  
de voyage.



**Un moment convivial**  
Partagez, goûtez,  
et réglez vous !





- Neo Bistrot Normand -



**A committed menu**  
Working only with local suppliers and seasonal products, paying particular attention to our impact on the environment on a daily basis...



**An envious cuisine**  
Delicious homemade style cooking curated with fresh and finely selected produce



**Normandy with a spice**  
Strongly bonded with our artisans and their products, seasoned with our travel inspirations



**A friendly moment**  
Share, taste and enjoy!

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆  
**Le Chef**  
 Benjamin Revel  
 ◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆



# Le menu



## Le Menu enfants à 11€

### PLATS

Poulet fermier pané  
ou Accras de poisson

### DESSERTS

Glace ou  
Dessert du moment

Moins de 12 ans

## Pour commencer, à partager ou pas...

Keftas de volaille de la Sente aux Ânes Sauce au fromage blanc/Cornichons de Damien	12€
Rillettes de Silure et Brême de Yoann Moutarde de Jumièges/Herbes fraîches	10€
Houmous de Pois chiches de Marius A l'Ail des ours de notre cueillette/Pois chiches frits	7€
Nuggets de Choux fleurs Sauce sweet chilli/Roquette	9€
Friture d'Ablettes d'île de France Mayo au citron	13€
Terrine de Museau de cochon Crème légère aux herbes	11€



## Balade normande

<b>Côté pré...</b> Comme un Vitello... Echine de cochon, pesto de persil, croûtons Pommes de terre canailles	22€
<b>Sur l'eau...</b> Ceviche de Silure poché, Tartare de Kiwis Pommes de terre canailles	22€
<b>Dans le jardin...</b> Pressé de pommes de terre croustillant, Fricassée de shitakés, Salade	21€



## La cerise sur le gâteau

Riz de Camargue au lait Fève tonka/Caramel/Graines de tournesol	8€
Moelleux aux noisettes Praliné/Crème fouettée	10€
Comme une tarte au citron... Crèmeux citron/Sablé breton/Meringue fumée	9€
Les fromages Normands Neufchatel/Parceye/Tomme/ Chèvre cendré	10€

Prix nets, service compris





# Menu



Kid's Menu : 15€

Crumbed free-range chicken  
Or Fish Accras

#### DESSERTS

Ice cream  
Or Dessert of the day

Less than 12 YO



## To start, to share or not...

- Chicken keftas from La Sente aux Ânes 12€  
White cheese sauce and gherkins
- Catfish rillettes from Yoann Bertolo 10€  
Jumièges mustard/Fresh herbs
- Chickpea and Garlic hummus from Marius 7€  
Linseed oil/fried chickpeas
- Cauliflower nuggets 9€  
Sweet Chilli Sauce/Roquette
- Fried Ablettes from Ile de France 13€  
Lemon Mayonnaise
- Pig's head terrine 11€  
Light cream with herbs



## Normandy stroll


- In the Meadow...** 24€  
Vitello of porc, parsley pesto, croutons  
Potatoes
- On the Water...** 23€  
Catfish ceviche and kiwi tartare  
Baby potatoes
- In the garden... (vegetarian)** 22€  
Crispy pressed potatoes  
Shitake fricassee  
Herb salad




## Cherry on the cake !

- Camargue rice pudding 8€  
Fève tonka/Caramel/Sunflower seeds
- Hazelnut Moelleux 10€  
Praliné/Hazelnut whipped cream
- Like a lemon tarte... 9€  
Lemon cream / Breton shortbread  
Smoked meringue
- Normandy cheese platter 10€  
Neufchatel/Parceye/Tomme/  
chèvre cendré

Prix nets, service compris



**Le Chef**  
Benjamin Revel





## Les Softs



Meuh'Cola 27,5cl	7 €
Limeuh'nade Bio 27,5cl	7 €
Ice Tea Maison 20cl	6 €
Jus de pomme La Ferme de Ruelles 33cl	7 €
Jus de fruits Charles Papillon 25cl Poire - Tomate - Framboise - Abricot	7 €
Ginger Beer Bio La French SVP 25cl	7 €
Tonic Bio La French SVP 25cl	7 €
Diabolo 20cl	4 €
Sirop à l'eau 20cl Citron - Fraise - Violette - Grenadine - Menthe - Orgeat	3 €

## Les Eaux - Filtrée par Aquachiaro



	37cl	75cl
Eau Plate	3.5	5,5 €
Eau Pétillante	3.8	6 €

## Les Boissons chaudes



<b>Café grains "Les Torrefacteurs Normands" Bio</b>	
Café expresso / serré	3 €
Café allongé	3,2€
Double expresso	4,5 €
Décaféine	3 €
Décaféine allongé	3,2 €
Café noisette	3,5 €
Cappuccino	4,5 €
Les Thés et Infusions Maison Théodor	4,5 €
Chocolat chaud maison	5,5 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, prix net, service compris



## Les Cocktails et Apéritifs 12cl

Jacqueline Vin rosé - Sirop de violette - Limonade	12 €
Benedicteese Bénédictine - Calvados - Citron - Jus de pomme	14 €
Le M "Spritz Normand" Pommeau - Eau de vie de poire - Cidre - Loupé	14 €
Spritz "Classique" Aperol - Prosecco - Orange - Eau pétillante	12 €
Gin Normand & French Tonic Bio	12 €
Americano Martini blanc et rouge - Noilly Prat	12 €
Kir Royal / Kir Vin Blanc Crèmes: Cassis - Framboise - Mûre - Violette - Pêche	16€/8€
Champagne "Maison Legouive"	14 €

## Les Mocktails 12cl

Rosemary Sirop de romarin - Jus de pomme - Citron - Eau pétillante	10 €
Twist Glacé Thé glacé - poudre de citron noir - sirop de citron noir	10 €

## Les Bières et Cidres à la Pression

	25cl	50cl
Bière du moment	7 €	12 €
Apex Brasserie Spore - IPA - 6,2% - Puissante et légèrement amer	7 €	12 €
Kali Brasserie de l'Apocalypse - Blonde - 6,7% - Corsée, notes d'agrumes	7 €	12 €
Cidre Ferme des Ruelles - Demi-sec - 4,5% - Fruité, bel équilibre, fraîcheur	7 €	12 €

## Les Digestifs 4cl

Calvados VS "Coquerel"	11 €
Eau de vie de cidre "Ferme des Ruelles"	12 €
Eau de vie de Poire "Ferme des Ruelles"	9€
Rhum Millonario Pérou	10 €
Rhum Conde de Cuba Cuba	12 €
Whisky Hautefeuille France	13 €
Whisky Rozelieures "Origine" France	11 €
Whisky Copper Dog Ecosse	13 €
Bénédictine France 6cl	10 €
Rhum arrangé du Chef	7 €
Dégustation de 3 Rhums arrangés du Chef 6cl	12 €