



- 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

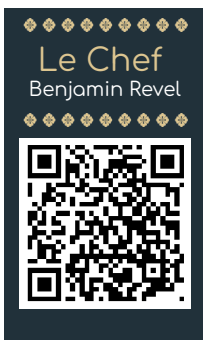
Une cuisine maison savoureuse
élaborée à partir de produits
frais et sélectionnés.



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

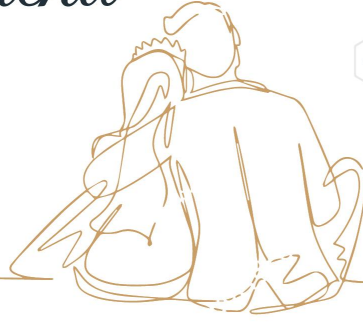


Un moment convivial
Partagez, goûtez,
et réglez vous !





Le menu



Le Menu enfants à 15€

PLATS

Poulet fermier pané
ou Accras de poisson

DESSERTS

Glace ou
Dessert du moment

Pour commencer, à partager ou pas...

Travers de porc de la ferme de la Sente aux Ânes Marinade miel-piment-soja/Sauce barbecue maison	14€
Ailes de poulet fermier marinées Grillées à la flamme/Sauce fromage blanc	13€
Œufs de la ferme de l'Ecoufle Oignons frits / Mayo aux herbes	7€
Pâté de foie maison Foie de volailles/Cornichons de chez Damien	9€
Velouté froid d'épinards Jeunes pousses/Croûtons	9€
Boeuf en Gravelax Sauce vierge / Graines de tournesol / Piment doux	12€
Maquereaux à la flamande (150 ans Impressionnisme) Persil/Citron	15€



Balade normande

Côté pré... Poulet sauté chasseur (150 ans impressionnisme) Pâté de pommes de terre	24€
Sur l'eau... Croque au poisson Légumes du moment	22€
Dans le jardin... Arancinis crémeux Coulis de tomates/Roquette	21€



La cerise sur le gâteau

Pain perdu Confiture maison/Crème crue	9€
Charlotte aux abricots (150 ans impressionnisme) Inspiré des recettes de Claude Monet...	10€
Comme un tiramisu Mousse légère mascarpone/Café	10€
Soupe de Rhubarbe Sablé breton/Fraises	9€
Les fromages Normands Neufchatel/Parceye/Tomme/ Chèvre cendré	10€



Prix nets, service compris

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

Le Chef
Benjamin Revel

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆





La cave à vins



Les Vins rouges

Château de Malijay, Vaucluse

Cépages : Syrah / Grenache / Carignan

Style : Belles notes de fruits rouges et d'épices douces

75cl 50cl 12cl

28 € 17 € 6 €

Château de Vauclaire, Coteaux d'Aix en Provence

Cépage : Cabernet Sauvignon / Grenache / Syrah

Style : Un bouquet aromatique d'épices et de fruits rouges

33 € 19 € 7 €

Château Lafoux, Coteaux Varois

Cépage : Syrah, Grenache, Cabernet sauvignon

Style : Notes de fruits rouge, cassis, mûres, framboises

27 € 16 € 6 €

Les Vins blancs

Château de Malijay, Vaucluse

Cépages : Viogner / Grenache Blanc / Roussanne

Style : Notes d'abricot et de pêche blanche

75cl 50cl 12cl

28 € 17 € 6 €

Château de Vauclaire

Cépage : Grenache Blanc / Rolle Vermentino

Style : Pêche jaune et passion, à fleurs d'agrumes

33 € 19 € 7,5 €

Les Vins rosés

Château de Malijay, Vaucluse

Cépages : Grenache / Mourvèdre

Style : Arômes d'agrumes

27 € 16 € 6 €

Château de Vauclaire, Coteaux d'Aix en Provence

Cépage : Cabernet Sauvignon / Grenache / Cinsault

Style : Mandarine, notes de roses, de pêches de vignes

33 € 19 € 7,5 €

Château Pas du cerf CLUB "Provence" 2023

Cépages : Cinsault / Tibouren / Grenache / Mourvèdre

Style : Notes de fruits frais avec une touche iodée et d'une acidité légère

35 € 7 €



La cave à vins



Les Vins rouges

Chinon, Domaine Fabrice Gasnier, Les Graves 2022

Cépages : Cabernet Franc
Style : Fruits Rouges, notes de Violette, vin léger



75cl 50cl 12cl

43 €

Lalande Pomerol, Château Siaurac, Plaisir de Siaurac 2022

Cépages : Merlot / Cabernet Franc
Style : intègement fruité, rond et gourmand

57 €

12 €

Collines Rhodaniennes, Domaine Yves Cuilleron, Vignes d'à côté 2022

Cépages : Syrah
Style: Fruits rouges, Notes d'épices de la Syrah

45 €

9 €

Côte du Roussillon de Cornélia "L'indigène" 2022

Cépages : Grenache / Mourvèdre
Style : Sans sulfites, fruits rouges et noirs, groseille, cassis, mûres et d'épices

38€

7€

Les Vins blancs

Viré-Clessé, Domaine Michel, 2021

Cépage : Chardonnay
Style : élevage en cuve 12 mois, équilibre entre le fruit et l'opulence

75cl 50cl 12cl

59 €

Pays d'Oc, Chardonnay Domaine Astruc 2022

Cépage : Chardonnay
Style: Notes de pommes, agrume, vanille, lacté et boisé

38 €

7 €

Le Vilain Petit Canard, Famille Laplace

Cépage: Gros Manseng / Petit Manseng
Style: Fruits Exotique, Ananas, Mangue, Pamplemousse

38€

7€



Les Softs



Meuh'Cola 27,5cl	7 €
Limeuh'nade Bio 27,5cl	7 €
Ice Tea Maison 15cl	6 €
Citronade 15cl	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 Aquachiarà



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

Les Boissons chaudes



Café grains "Les Torrefacteurs Normands" Bio	
Café expresso / serré	3 €
Cafè 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 €