



- 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 Chef
Benjamin Revel

QR code linking to the chef's profile.



Menu



Kid's Menu : 15€

MAINS

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...

Falafels and labneh 9€
Cottage cheese / Fresh herbs

Black pudding Crumble 14€
Apples / Normandy Camembert

Tomato and cured ham Salmorejo 9€
(Creamy Andalusian gaspacho)

Potato tortilla 12€
Normandy Tomme (cheese) / Tomato coulis

Cucumber Tzatziki 8€
Fresh cheese from Marie's farm



Normandy stroll

In the Meadow... 24€
Crispy Pork ribs
Red beans / Stewed with tomatoes

On the Water... 22€
Fish river "Brandade"
Garlic and parsley potato purée / Salad

In the garden... (vegetarian) 22€
Ratatouille Stuffed Tomato
Quinoa / Tomato and rosemary sauce



Cherry on the cake !

Tatin tart, the classic ! 10€
Crème fraîche

Melba Peach 10€
Laure's raspberries

Floating Island 9€
Caramel / Custard

Liège style coffee 9€
Coffee ice cream / Tonka bean

Normandy cheese platter 10€
From Corentin Miserey

Price net, service included



Le Chef
Benjamin Revel

