

LE BRUNCH DES IODÉS

– EN DIRECT DE NOS PRODUCTEURS NORMANDS –

LE BRUNCH MARIN – 16€

Baron de saumon fumé de la Maison Saumon de France – Cherbourg

Bulots IGP et leur mayonnaise maison – Granville

Rillette de saumon frais et ses tartines – Cherbourg

Citrons bio, beurre d'Isigny et pain de la Maison Julien Paris

LE BRUNCH IODÉ – 21€

4 huîtres de Pleine mer N°3 de Loïc Danlos – Blainville

Baron de saumon fumé de la Maison Saumon de France – Cherbourg

Bulots IGP et leur mayonnaise maison – Granville

Rillette de saumon frais et ses tartines – Cherbourg

Citrons bio, beurre d'Isigny et pain de la Maison Maison Julien Paris

LE MEILLEUR DU
MERROIR NORMAND

Prix net en euros – Paiement en espèces ou carte bleue

les iodés.

~ Buvez la tasse ~

NOTRE CARTE

	Les 6	Les 12
Huîtres – Fine de pleine mer Loïc et Valérie Danlos – Blainville-sur-mer, Normandie Citrons bio, vinaigrette maison, beurre bordier et pain de seigle	9€	16€
Le plateau granvillais – 48 huitres		50€
12 Bulots de Granville – IGP, 250g Mayonnaise des Normands Maison Toustain-Barville		7€
6 belles crevettes roses BIO Mayonnaise des Normands Maison Toustain-Barville		9€
Rillette de saumon frais et ses tartines Maison Saumon de France – Cherbourg		9€

LE MEILLEUR DU MERROIR NORMAND

Prix net en euros – Paiement en espèces ou carte bleue