

# CHEZ ALAIN

## ENTRÉES

- Velouté de Saison - 3.90€
- Rosette de Lyon, Cornichon - 4.50€
- Œufs Bio Mayonnaise - 3.90€
- Camembert Pané et son mesclun - 5.90€
- Tomate farcie au thon, et mesclun - 4.50€
- La Terrine du Chef, Cornichon - 4.90€
- Terrine de la Mer maison - 5.90€
- Gravlax de Truite Normande maison - 6.90€
- Poireau Vinaigrette - 4.50€

## PLATS

- Vol au Vent de Légumes de saison et son mesclun - 10.90€
- Tête de Veau sauce Gribiche, Frites maison - 13.90€
- Pêche du moment, Beurre blanc, Légumes - 14.50€
- Poulet sauce Vallée d'Auge, Frites maison - 12.90€
- Filet mignon de porc sauce Camembert, Purée maison - 13.90€
- Bavette Angus 180gr échalotes, Frites maison - 16.50€
- Cassolette de Boeuf, Frites Maison - 14.50€
- Jambon braisé sauce au Cidre, Frites maison - 10.90€
- Brandade de poisson et son mesclun - 13.90€
- Andouillette sauce moutarde, Frites maison - 16.50€

- Les Tartares d'Alain hachés minute, Frites maison, Salade
- Le Classique - 12.50€
- Le Normand juste poêlé - 13.90€
- L'Italien - 14.50€

Accompagnements supplémentaires - 2.90€  
Frites maison - Purée maison - Coquillettes - Riz - Salade verte - Légumes du moment

**Le Trou Normand - 3.50€**

---

## FROMAGES

- AOP Camembert / AOP Pont-l'évêque / AOP Livarot
- La belle part - 3.50€ Trio Normand - 5.90€

---

## DESSERTS

- Verrine Citron - 3.90€
- Île Flottante - 3.90€
- Profiteroles - 5.90€
- Mousse au chocolat et pralins - 3.90€
- Pomme au four, Sablé maison, Arrosée de Calvados - 5.50€
- Tarte à la Mode - 5.20€
- Brioche perdue au caramel et sa boule de glace vanille - 5.90€
- Salade de fruits frais - 3.90€
- Chocolat liégeois / Café liégeois / Dame blanche - 4.90€
- Glace 2 boules (Vanille - Chocolat - Fraise - Citron - Café) - 4.40€

## MENU ENFANT 8.00€

Coquillettes Jambon ou Steak haché maison, Frites - Boule de glace au choix

# CARTE DES BOISSONS

## LES PRESSIONS

Cidre Artisanal 25cl	3,50€
Cidre Artisanal 50cl	7,00€
Bière Jupiler 25cl	3,50€
Bière Jupiler 50cl	7,00€
Bière Leffe 25cl	4,50€
Bière Leffe 50cl	9,00€

## LES APERITIFS

Coupette de Champagne (8cl)	7,00€
Kir Vin Blanc/Normand (12cl)	3,50€
Aperol Spritz	7,00€
Ricard (2cl)	3,50€
Martinis (5cl)	5,00€
Americano Maison(12cl)	7,00€
Whisky (4cl)	6,00€
Vodka (4cl)	6,00€
Gin (4cl)	6,00€
Rhum blanc(5cl)	6,00€
Suze(5cl)	5,00€
Campari(5cl)	5,00€
Dubonnet (5cl)	5,00€
Muscat (5cl)	5,00€
Pommeau(5cl)	4,00€
Porto (5cl)	5,00€
Supplément Soda	2,00€

## LES BOISSONS FRAICHES

### LES EAUX 50CL/1L

Evian	3,00/4,50€
Badoit	3,00/4,50€
Perrier (33cl)	3,00€

### LES SODAS

Coca-Cola (33cl)	3,50€
Schweppes (25cl)	3,50€
Orangina (25cl)	3,50€
Tropico (25cl)	3,50€
Fuzetea (25cl)	3,50€
Limonade (25cl)	1,50€
Siróp à l'eau (25cl)	1,50€

JUS DE FRUIT BIO (25cl)	3,90€
-------------------------	-------

## LES BOISSONS CHAUDES

Café Espresso/Décaféiné	2,00€
Café Allongé	2,00€
Café Double Espresso	3,50€
Café Noisette	2,00€
Café Crème	3,00€
Café Capuccino	3,50€
Thé	3,50€

## LES CARAFES D'ALAIN

Le Rouge - Merlot, Cabernet	46CL	9,90€
Le Blanc - Chardonnay		9,90€
Le Rosé - Cinsault		9,90€

## LES VINS

	12CL	75CL
IGP Terres du Midi - Le Mas des Cigales	3,50€	15,90€
AOP Bordeaux 2014 - Château de Chapitre	4,50€	17,90€
IGP Saint Guilhem le Désert - Cuvée Pinot Noir	4,90€	19,50€
AOP Côtes du Rhône - Château D'aiguilhon		23,00€
AOP Chinon - Domaine Gouron		25,00€
AOP Côte de Blaye - Château l'Espérance		27,00€
AOP Corbières - Château de Luc		27,00€
AOP Bourgueil - Cuvée Déchaînée		27,00€
AOP Morgon - Domaine Pardon		36,00€
AOP Macôn Serrières - Domaine Pierre des Dames		40,00€
AOP Hautes-Côtes de Beaune - Domaine Nuiton Beunoy		45,00€
	12CL	75CL
IGP Terres du Midi - Le Mas des Cigales	3,50€	15,90€
IGP Côte de Gascogne - Cuvée Twins	4,50€	19,90€
IGP Pays d'Oc- l'Escarigüe - Sauvignon	4,50€	19,90€
AOP Côtes du Rhône - Domaine Luc Baudet		26,00€
AOP Limoux - Château Martinolles		29,00€
AOP Cheverny - Domaine de La Closerie		30,00€
AOP Mâcon Prissé - Domaine Pierre des Dames		36,00€
AOP Hautes Côtes de Nuits - Domaine Marey		44,00€

## ROUGE

## BLANC

## ROSÉ

## LA CAVE D'ALAIN

	75CL
Domaine Regis Bouvier 2020 - AOP Marsannay	76,00€
Château Jas de Bressy 2018 - AOP Château Neuf du Pape	68,00€
Château Braquessac 2014 - AOP Saint Estèphe	49,00€
Château Lestours Clocher 2019 - AOP Vacqueyras	54,00€
Domaine Vincent Girardin 2014 - AOP Savigny Les Beaune	76,00€

## CHAMPAGNE ET PETILLANT

	75CL
Pétillant - Méthode traditionnel Blanc de Blanc	28,00€
Champagne - Yves Jacques - Cuvée Tradition Réserve	54,00€

## LES DIGESTIFS (4cl)

Calvados	7,00€	Get 27	6,50€
Armagnac	7,00€	Baileys	6,50€
Poire Williams	7,00€	Limoncello	6,50€
Mirabelle	7,00€	Normandie coffee	8,50€
Benedictine	7,00€	Irish coffee	8,50€
Chartreuse	7,00€		
Rhum Brun	7,00€		
Fernet Branca	7,00€		