



charbon Rouge

Par Frédéric Lesieur

Notre région Normande regorge de produits uniques issus de la mer et d'élevage agricole d'excellence.

Du Calvados, à la Manche, en passant par la Seine-Maritime, l'Orne et l'Eure.

Toutes ces régions offrent un patrimoine unique et généreux ; et de nombreuses spécialités culinaires.

Nous sublimerons cette abondance grâce à nos cuissons de grillade au charbon de bois durable.

NOS ENTRÉES

GÉSIER DE CANARD CONFIT

Sur baguette grillée à la purée d'ail confit, persil

11€

MAQUEREAUX

En rillettes et mariné au citron, toasts de baguette grillés

13€

PÂTÉ CRÉATIF

Au veau, pintade fermière et foie gras Normand

16€

CHAIRE DE CRABE en rémoulade mimosa, avocat et pomme verte

22€

FOIE GRAS NORMAND

Cuit au noix et vin jaune, servi froid à la tranche

24€

FORMULE DÉJEUNER

23,50€

Servi que le Midi ; sauf le Samedi et Dimanche et Jours Fériés

Suggestion du poisson du jour cuit à la braise

ou

Suggestion de la viande du jour cuit à la braise

La pâtisserie ou l'entremet du jour

MENU CHARBON ROUGE

46€

Aucun changement ne peut ce faire sur ce menu

Maquereaux en rillette et mariné au citron

Ou

Pâté créatif au veau, pintade fermière et foie gras Normand

Ou

Chaire de crabe en rémoulade mimosa, avocat, pommes vertes

Filet de bar cuit sur ses braises

Ou

Surprise de bœuf grillée sur les braises

Ou

Longe de Cochon confite à la tomate, puis grilée sur les braises

Camembert au lait cru, et sa compote de pomme

Ou

Crème brûlée à la vanille bourbon

Ou

Baba au Rhum, chantilly au mascarpone

PAINS SPÉCIAUX

BAGUETTE GRILLÉE

7€

A la purée d'ail confit, persil et beurre demi-sel

FOCACCIA GRILLÉ

9€

Oignons grillés et ciboulette

MENU ENFANT (-10ans)

18€

PLATS AU CHOIX :

Linguine bolognaise ou filet de poisson du jour

ACCOMPAGNEMENTS : légumes du jour ou pommes grenailles

DESSERTS : glaces ou brownies

BOISSONS : sirop

LES BRAISES

Choisissez votre plat qui sera accompagné d'un ensemble de légumes de saison et de sauces.

LA MER

NOIX DE SAINT-JACQUES

30€

de nos côtes, grillées au beurre d'algue

DORADE ROYALE

32€

désarêtée et cuite en papillon farci aux herbes

OU

LA TERRE

FAUX FILET NORMAND MATURE

34€

BAVETTE D'ALOYAU NORMANDE, marinée au thym et ail

29€

CÔTE DE COCHON NORMAND FERMIER, mariné au miel et épices

28€

&

GARNITURES

Votre viande ou poisson sera accompagné de légumes frais saisonniers du jour ; et vous sont proposés à discrétion.

&

SAUCES MAISON

SAUCE VIN ROUGE ultra-concentrée

BEURRE AROMATISÉ «Café de Paris»

CRÈME NANTAISE à la ciboulette

VIERGE AUX HERBES FRAÎCHES, à l'huile d'olive et tomates cerises

LES PLATS MIJOTÉS

CONFIT D'ÉPAULE D'AGNEAU au jus de viande

29€

BŒUF BOURGUIGNON grande tradition

24€

FROMAGES

Sélection de fromages de notre belle France

12€

Fruits secs et chutney de poires et pommes

DESSERTS

MILLEFEUILLE MINUTE

14€

Coulis de framboise

MERINGUÉE A LA MANGUE

14€

Crème chiboust citron vert, coulis de fraise

TARTELETTE AU CHOCOLAT NOIR

12€

Crème anglaise à la gousse de vanille

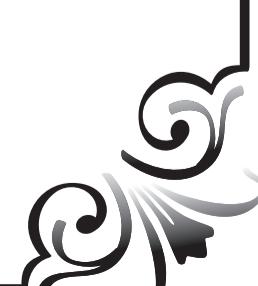
LE BABA AU RHUM

12€

Chantilly au mascarpone

Nous pouvons vous proposer de consulter
la liste des allergènes de nos mets.

Fidèles à notre cuisine, nous ne pouvons pas nous adapter
au régime végétalien et/ou sans lactose, veuillez nous en excuser.



Charbon Rouge

NOS PRODUITS

Sauf quelques rares exceptions, les produits utilisés dans notre cuisine, sont issus d'acteurs locaux rigoureusement choisis pour leur savoir-faire.
Ci-dessous une carte des partenaires dont nous utilisons les produits au restaurant Charbon Rouge.



MARAÎCHAGE

VARIÉTÉ DE LÉGUMES :

CAROTTE / CRÉANCES
POIREAUX / CRÉANCES
NAVETS / ROUEN
BROCOLI / CAEN
CÉLERI / LOUVIERS
POMMES DE TERRE RONDE / CAEN
CHOUX FLEUR / CHERBOURG
HARICOTS PRINCESSE / CARTERET
LAITUE / PONTORSON
RADIS ROND / BAYEUX
POTIRON / ALENCON
TOMATE BLEUE / COTENTIN
BETTERAVE / EURE
ASPERGES / MANCHE
OIGNONS / EURE
ÉPINARD / COTENTIN

MARAÎCHAGE

VARIÉTÉ DE FRUITS :

POMMES / CALVADOS
POIRES / NORMANDIE
CERISES / JUMIÉGES
FRAISES / MANCHE
PECHES / EURE
RHUBARBE / COTENTIN
REINE CLAUDE / EURE

BOUCHERIE

COCHON / BAYEUX
ANDOUILLE / VIRE
VEAU / ARGENTAN
BOEUF NORMAND / ORNE
CANARD / ROUEN
FOIE GRAS / PONT L'ÉVÉQUE (f)
POULET / SEINE-MARITIME
OIES / ÉPAIGNES
CIRCUIT-COURT / BEUZEVILLE

CRÈMERIE

PONT L'ÉVÉQUE / CALVADOS
LIVAROT / CALVADOS
DEAUVILLE / CALVADOS
NEUFCHATEL / SEINE MARITINE
BEURRE ISIGNY / BESSIN
CRÈME ISIGNY / BESSIN
CAMEMBERT / ORNE

POISSONNERIE

TURBOT / BAIE DE SEINE
SAUMON D'ÉCOSSE BIO
OU LABEL ROUGE / SELON ARRIVAGE
SOLE / BAIE DE SEINE
LOTTE / CHERBOURG
HOMARD BLEU / ILES CHAUSEY
MAQUEREAUX / NORMANDIE
BAR / COTENTIN
LIEU JAUNE / BESSIN
SAINT PIERRE / CHERBOURG
LANGoustines / Bretagne
MOULES DE BOUCHOT / LE MONT-ST-MICHEL
PALOURDES / BESSIN
BOUQUETS / CHERBOURG
HUITRES / SAINT-VAAST-LA-HOUGUE
DORADE ROYALE / DIEPPE

CONDIMENTS & ALCOOLS

SAFRAN / SEINE MARITINE
VINAIGRE DE CIDRE / CALVADOS
BALSAMIQUE DE CIDRE / CALVADOS
CIDRE / CAMBREMER
CALVADOS / NORMANDIE
POMMEAU / CAMBREMER
GOOD ÉPISES / CAEN (f)
SAFRAN / SEINE MARITINE
VINAIGRE DE CIDRE / CALVADOS
BALSAMIQUE DE CIDRE / CALVADOS
CIDRE / CAMBREMER
CALVADOS / NORMANDIE
POMMEAU / CAMBREMER
GOOD ÉPISES / CAEN (f)