



# Carbon 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

<b>GÉSIER DE CANARD CONFIT</b> Sur baguette grillée à la purée d'ail confit, persil	11€
<b>MAQUEREAUX</b> En rillettes et mariné au citron, toasts de baguette grillés	13€
<b>PÂTÉ CRÉATIF</b> Au veau, pintade fermière et foie gras Normand	16€
<b>CHAIRE DE CRABE</b> en rémoulade mimosas, avocat et pomme verte	22€
<b>FOIE GRAS NORMAND</b> Cuit au noix et vin jaune, servi froid à la tranche	24€

<b>FORMULE DÉJEUNER</b> <i>Servi que le Midi ; sauf le Samedi et Dimanche et Jours Fériés</i>  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	23,50€
--	--------

<b>MENU CHARBON ROUGE</b> <i>Aucun changement ne peut ce faire sur ce menu</i>  Maquereaux en rilette 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	46€
---	-----

<b>PAINS SPÉCIAUX</b>  <b>BAGUETTE GRILLÉE</b> A la purée d'ail confit, persil et beurre demi-sel	7€
<b>FOCACCIA GRILLÉ</b> Oignons grillés et ciboulette	9€

<b>MENU ENFANT</b> (-10ans)	18€
<b>PLATS AU CHOIX :</b> Linguine bolognaise <b>ou</b> filet de poisson du jour	
<b>ACCOMPAGNEMENTS :</b> légumes du jour ou pommes grenailles	
<b>DESSERTS :</b> glaces ou brownies	
<b>BOISSONS :</b> sirop	

## LES BRAISES

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

	<b>LA MER</b>	
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES</b> de nos côtes, grillées au beurre d'algue		30€
<b>DORADE ROYALE</b> désarêtée et cuite en papillon farci aux herbettes		32€
	<b>OU</b>	
	<b>LA TERRE</b>	
<b>FAUX FILET NORMAND MATURÉ</b>		34€
<b>BAVETTE D'ALOYAU NORMANDE</b> , marinée au thym et ail		29€
<b>CÔTE DE COCHON NORMAND FERMIER</b> , mariné au miel et épices		28€

	<b>&amp;</b>	
<b>GARNITURES</b> <i>Votre viande ou poisson sera accompagné de légumes frais saisonniers du jour ; et vous sont proposés à discrétion.</i>		
	<b>&amp;</b>	
<b>SAUCES MAISON</b> <b>SAUCE VIN ROUGE</b> ultra-concentrée <b>BEURRE AROMATISÉ</b> «Café de Paris» <b>CRÈME NANTAISE</b> à la ciboulette <b>VIERGE AUX HERBES FRAÎCHES</b> , à l'huile d'olive et tomates cerises		

<b>LES PLATS MIJOTÉS</b>  <b>CONFIT D'ÉPAULE D'AGNEAU</b> au jus de viande	29€
<b>BŒUF BOURGUIGNON</b> grande tradition	24€

<b>FROMAGES</b>  Sélection de fromages de notre belle France Fruits secs et chutney de poires et pommes	12€
--	-----

<b>DESSERTS</b>  <b>MILLEFEUILLE MINUTE</b> Coulis de framboise	14€
<b>MERINGUÉE A LA MANGUE</b> Crème chiboust citron vert, coulis de fraise	14€
<b>TARTELETTE AU CHOCOLAT NOIR</b> Crème anglaise à la gousse de vanille	12€
<b>LE BABA AU RHUM</b> Chantilly au mascarpone	12€

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.



Sauf quelques rares exceptions,  
Ci-dessous



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