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

CHOUX FLEUR GRILLÉ 11€
Servi froid, sauce satay et aux herbes

MAQUEREAUX 13€
En rillettes et mariné au citron, toasts de baguette grillés

JAMBON SEC DE BAYEUX 16€
Accompagné d'une tartine grattée à la tomate

PÂTÉ CRÉATIF 18€
Au veau, pintade fermière et foie gras Normand

LOTTE pochée, servie froide en fine tranche 22€
Vinaigrette de skyr à l'estragon, caprons et zeste de citron

TOURTEAU, chair décortiquée en rémoulade 24€
mimosa, avocat, pommes vertes et tomate

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 48€

Aucun changement ne peut ce faire sur ce menu

Pâté créatif maison au veau, pintade fermière et foie gras Normand
Ou
Chaire de tourteau en rémoulade mimosa, avocat, pommes vertes et tomate
****
Filet de dorade royale mariné aux herbes fraîches cuit
sur les braises servi avec nos garnitures de saison
et sauce à choix sur la carte
Ou
Faux Filet de bœuf Normand cuit sur les braises
servi avec nos garnitures de saison et sauce à choix sur la carte
****
Camembert au lait cru, et sa compote de pomme
Ou
Dessert au choix à la carte

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 Bordier

DORADE ROYALE 32€
désarêtée et cuite en papillon farci aux herbettes

SAUMON d'Irlande Bio ou Label Rouge (selon arrivage) 29€

LIEU JAUNE de nos côtes, marinade aigre-douce 26€

OU

LA TERRE

PIÈCE DE BOEUF NORMAND MATURÉ (selon arrivage) 34€

BAVETTE D'ALOYAU NORMANDE, marinée au thym et ail 32€

CÔTE DE BŒUF, race Normande (pour 2 pers.) 115€ (1kg200)

CÔTE DE COCHON NORMAND FERMIER, mariné au miel et épices 28€

MAGRET DE CANARD de Normandie déglacé au cidre de glace 35€

&

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 MOUSSELINE aux agrumes, zestes et cumin

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

LES PLATS EN COCOTTE

POULET FERMIER DU PRIEURÉ, 76€
façon traditionnelle «Vallée d'Auge» (Entier pour 2 à 4 personnes)

FROMAGES

Sélection de fromages de notre belle France 12€
Fruits secs et chutney de poires et pommes

DESSERTS

MILLEFEUILLE MINUTE 14€
A la vanille gousse, coulis de framboise

SUCCÉS D'AMANDE 12€
A la crème de pistache, coulis de cacao

MERINGUÉE A LA MANGUE 14€
Crème de mascarpone au citron vert, coulis de fraise

TARTELETTE AU CHOCOLAT NOIR 12€
Crème anglaise à la gousse de vanille

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
- BŒUF NORMAND / ORNE
- CANARD / ROUEN
- FOIE GRAS / PONT L'ÉVÊQUE (f)
- POULET / SEINE-MARITINE
- 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
- HUîTRES / 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 ÉPICES / CAEN (f)