

# MENUS

16,50 €

**Jambon grillé à la normande avec pommes frites**

Grilled ham Normandy style with French fries

ou/or

**Dos de cabillaud à la tomate et chorizo et riz au curry**

Cod steak with tomato and chorizo served with rice and curry sauce

ou/or

**Bavette d'ailou grillée (180 g) avec pommes frites**

(sauce au choix : poivre, béarnaise ou Roquefort)

Grilled flank steak with French fries and the sauce of your choice (pepper, béarnaise, blue cheese)

ET /AND

**Tarte fine aux pommes et glace vanille**

Thin apple tart with vanilla ice cream

ou/or

**Teurgoule maison (spécialité de notre région)**

Home-made rice pudding with cinnamon (our regional special)

ou/or

**Tartelette chocolat et crème anglaise**

Chocolate tart with a vanilla sauce

18,50 €

**Brochette de bœuf (rumsteck 180 g) avec pommes frites**

(sauce au choix : poivre, béarnaise ou Roquefort)

Rumpsteak on a skewer with French fries and the sauce of your choice (pepper, béarnaise, blue cheese)

ou/or

**Andouillette grillée AAAAA (200 g) avec sauce moutarde et purée de pomme de terre**

Grilled 200 g AAAAA-grade andouillette tripe sausage with mustard sauce and mashed potatoes

ou/or

**Steak de thon grillé façon basquaise**

Grilled tuna steak Basque style

ET /AND

**Moelleux au chocolat cœur caramel avec crème anglaise**

Warm chocolate cake with a caramel center served with vanilla sauce

ou/or

**Crème brûlée à la vanille et tuile aux amandes**

Sugar burnt caramel and vanilla cream with almond thin sweet biscuit

ou/or

**Profiteroles au chocolat chaud et crème chantilly**

Profiteroles with hot chocolate sauce and whipped cream

25,50 €

**Buns d'andouille et pommes au Calvados**

Andouille tripe sausage buns and apple with Calvados

ou/or

**Assiette Baltique**

(saumon fumé, gravlax et rillettes de saumon)

Baltic platter (smoked salmon, gravlax and salmon rillettes)

ou/or

**Tatin d'échalotes au foie gras**

Shallot and foie gras tarte tatin

ET /AND

**Daurade royale rôtie et riz au curry**

Roast gilthead bream and rice with curry sauce

ou/or

**Steak d'agneau sauce forestière et pommes de terre persillées**

Lamb steak with mushroom sauce and parsley potatoes

ou/or

**Tartare de bœuf charolais (180 g) frites et salade verte**

Raw minced beef Italian style (180 g) with French fries and salad

ET /AND

**Café ou thé gourmand**

(brochette de fruits, mini chou à la crème, mini Paris-Brest, brownie)

Coffee or tea with miniature desserts

(fruit skewer, mini cream chou, mini Paris-Brest, brownie)

ou/or

**Déclinaison autour du chocolat**

(tartelette, brownie, glace, chou profiterole)

Chocolate medley (tartlet, brownie, ice cream, profiterole)

ou/or

**Cheese cake au citron**

Lemon cheesecake

## MENU ENFANT CHILDREN'S MENU - 9€00

**Nuggets de poulet frites** / Chicken nuggets and French fries

ou/or

**Jambon grillé frites** / Grilled ham and French fries

ET /AND

**Moelleux au chocolat** / Chocolate cake

ou/or

**Petit pot de glace (vanille/chocolat ou vanille/framboise)**

Small pot of ice cream (vanilla/chocolate or vanilla/raspberry)

ET /AND

**Boisson (sirop à l'eau : citron, grenadine ou menthe)  
Supplément 1€ (Coca-Cola, Ice Tea pêche, Orangina,  
jus d'orange, jus d'ananas, jus de pomme)**

Drink (fruit flavoured squash: lemon, gooseberry or mint)

Extra 1€ (Coca-Cola, peach Ice Tea, Orangina, orange juice, pineapple juice, apple juice)

LA TÊTE RASSE RESTAURANT



# À LA CARTE

## ENTRÉES / STARTERS

<b>Assiette Baltique</b> (saumon fumé, gravlax et rillettes de saumon) Baltic platter (smoked salmon, gravlax and salmon rillettes) . . . . .	<b>7.90 €</b>
<b>Tatin d'échalotes au foie gras</b> Shallot and foie gras tarte tatin . . . . .	<b>7.50 €</b>
<b>Buns d'andouille et pommes au Calvados</b> Andouille tripe sausage buns and apple with Calvados . . . . .	<b>6.20 €</b>
<b>Panier du jardinier</b> (carotte, concombre, tomate, betterave rouge et œuf dur) Gardener's basket (carrot, cucumber, tomato, beetroot and hard boiled egg) . . . . .	<b>5.90 €</b>
<b>Planche charcutière</b> (chorizo, pavé poivré, jambon de pays et viande des Grisons) Cured meat selection (chorizo, peppered salami, cured ham, air-dried beef) . . . . .	<b>6.90 €</b>
<b>Œufs durs mayonnaise et tartines beurre salé</b> Hard boiled egg with mayonnaise and salt buttered bread . . . . .	<b>4.50 €</b>

## SALADES / SALADS

<b>Chèvre chaud et bacon</b> (salade, tomate, œuf, bacon, toasts de chèvre) Goat cheese and bacon (salad, tomato, egg, bacon, goat cheese toasts) . . . . .	<b>12.50 €</b>
<b>Niçoise</b> (salade, tomate, œuf, haricots verts, thon, olives, poivrons) Nicoise with tuna (salad, tomato, egg, green beans, tuna, olive, pepper) . . . . .	<b>12.50 €</b>
<b>César</b> (salade, tomate, œuf, poulet, parmesan, sauce César) Chicken Caesar (salad, tomato, egg, chicken, parmesan, Caesar sauce) . . . . .	<b>12.50 €</b>
<b>Norvégienne</b> (salade, tomate, œuf, saumon fumé, concombre, champignons de Paris) Norwegian (salad, tomato, egg, smoked salmon, cucumber, white mushrooms) . . . . .	<b>13.50 €</b>
<b>Salade périgourdine</b> (gésiers de volaille, foie gras, magret de canard, croûtons aillés, haricots verts) Perigordine salad (gizzards, foie gras, duck filets, croutons, green beans) . . . . .	<b>15.00 €</b>

## LÉGUMES / VEGETABLES

<b>Assortiment de légumes</b> Vegetarian plate . . . . .	<b>5.90 €</b>
<b>Tarte végétarienne et petits légumes</b> Savory vegetarian tart with vegetables . . . . .	<b>10.90 €</b>

## VIANDES / MEATS

<b>Brochette de bœuf (rumsteck 180 g) avec pommes frites</b> (sauce au choix : poivre, Roquefort ou béarnaise) Rumpsteak on a skewer with French fries and the sauce of your choice (pepper, blue cheese, béarnaise) . . . . .	<b>14.90 €</b>
<b>Steak d'agneau sauce forestière et pommes de terre persillées</b> Lamb steak with mushroom sauce and parsley potatoes . . . . .	<b>15.90 €</b>
<b>Andouillette grillée AAAAA (200 g) avec sauce moutarde et purée de pomme de terre</b> Grilled 200 g AAAAA-grade andouillette tripe sausage with mustard sauce and mashed potatoes . . . . .	<b>13.90 €</b>
<b>Bavette d'ailou grillée (180 g) avec pommes frites</b> (sauce au choix : poivre, Roquefort ou béarnaise) Grilled flank steak with French fries and the sauce of your choice (pepper, blue cheese, béarnaise) . . . . .	<b>13.50 €</b>
<b>Tartare de bœuf charolais (180 g) avec pommes frites et salade verte</b> Raw minced beef Italian style served with French fries and salad . . . . .	<b>14.10 €</b>

## POISSONS / FISH

<b>Daurade royale rôtie et riz au curry</b> Roast gilthead bream and rice with curry sauce . . . . .	<b>16.50 €</b>
<b>Steak de thon grillé façon basquaise</b> Grilled tuna steak Basque style . . . . .	<b>14.90 €</b>
<b>Potée de la mer sauce homardine (saumon et cabillaud)</b> Fish stew with lobster sauce (salmon and cod) . . . . .	<b>16.50 €</b>
<b>Tartare de saumon maison au citron vert, frites et salade verte</b> House salmon tartare with lime, French fries and green salad . . . . .	<b>14.90 €</b>

## BRASSERIE

<b>Fish and chips</b> . . . . .	<b>11.90 €</b>
<b>Hamburger de bœuf avec frites</b> Beef hamburger and French fries . . . . .	<b>13.10 €</b>
<b>Steak haché à cheval, frites et salade</b> Beef burger with a fried egg, French fries and salad . . . . .	<b>12.50 €</b>
<b>Jambon grillé à la Normande avec frites</b> Grilled ham Normandy style with French fries . . . . .	<b>12.50 €</b>

## FROMAGES / CHEESES

<b>Farandole de fromages normands</b> (Camembert, Livarot, Pont-l'Évêque, Neufchâtel) Normandy cheeses selection (Camembert, Livarot, Pont L'Évêque, Neufchâtel) . . . . .	<b>5.90 €</b>
---	---------------

## DESSERTS / SWEETS

<b>Moelleux au chocolat cœur caramel avec crème anglaise</b> Warm chocolate cake with a caramel center served with vanilla sauce . . . . .	<b>5.60 €</b>
<b>Cheese cake au citron</b> Lemon cheesecake . . . . .	<b>5.80 €</b>
<b>Tarte fine aux pommes et glace vanille</b> Thin apple tart with vanilla ice cream . . . . .	<b>5.60 €</b>
<b>Crème brûlée et tuile aux amandes</b> Sugar burnt caramel and vanilla cream with almond thin sweet biscuit . . . . .	<b>5.60 €</b>
<b>Tarte tatin et crème fraîche d'Isigny</b> Upside down apple pastry with sour cream . . . . .	<b>5.50 €</b>
<b>Profiteroles sauce chocolat chaud et crème chantilly</b> Profiteroles with hot chocolate sauce and whipped cream . . . . .	<b>6.50 €</b>
<b>Déclinaison autour du chocolat</b> (tartelette, brownie, glace, chou profiterole) Chocolate medley (tartlet, brownie, ice cream, profiterole) . . . . .	<b>7.00 €</b>
<b>Café ou thé gourmand</b> (brochette de fruits, mini chou à la crème, mini Paris-Brest, brownie) Coffee or tea with miniature desserts (fruit skewer, mini cream chou, mini Paris-Brest, brownie) . . . . .	<b>7.50 €</b>

Tarifs T.T.C. / VAT included

Les plats « faits maison »  
sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

**Toute l'équipe du restaurant  
vous souhaite un bon appétit.**

The home-made dishes are prepared here from fresh produces.  
Enjoy the tasting.

Donnez votre avis  
Please give your opinion

