

LE VERT BOCAGE

POUR COMMENCER...

NOTRE SÉLECTION DE LA MAISON KAVIARI PARIS

L'En-K de Caviar (15g) 34€

Le caviar BAERI (30g) 54€

Le caviar KRISTAL (30g) 64€

Les deux œufs de ferme brouillés accompagnés de votre caviar 8€

NOTRE SÉLECTION DE LA MAISON 1001 HUILES

Conserves de grande qualité

La ventrèche de thon fumé à l'huile d'olive 19€50

Sardine Grande Réserve à l'huile d'olive 12€50



Votre satisfaction nous tient à cœur

Pendant votre repas, quelque chose vous manque ou ne vous convient pas ?
Dites-le nous tout de suite, et nous ferons de notre mieux pour vous satisfaire !

Vous avez apprécié la cuisine, le service, l'ambiance, le cadre à notre table ?
N'hésitez pas à partager votre avis sur TripAdvisor ou Google !

Et pour suivre notre actualité, retrouvez-nous sur Facebook ou Instagram :
@levertbocage76

Toute l'équipe du Vert Bocage vous souhaite un très agréable moment...

LE VERT BOCAGE

LES ENTRÉES

- Le pâté en croûte de canard et foie gras 12€
- Le saumon fumé par nos soins, crème d'ici légèrement acidulée & herbes fraîches 16€
- Le foie gras de canard du Sud Ouest mi-cuit, pommes et coings 19€
- Les 12 escargots normands, poêlée de champignons de Paris, ail et persil 17€
- L'os à moelle rôti, fleur de sel & pain grillé 12€
- Carpaccio de St Jacques normandes, condiment au citron et herbes fraîches 18€

LES SALADES

- La classique salade César 14€
- La salade fraîcheur : crevettes fraîches, avocat et pamplemousse 16€50

LES PLATS

garniture au choix

- La côte de bœuf Holstein maturé (+/- 1kg) au feu de bois pour 2, sauce au choix 65€
- L'onglet de Black Angus (+/-150g) au feu de bois et jus de viande corsé 17€
- La pêche du moment au beurre moussieux, jus de citron jaune, câpres et persil 21€
- L'andouillette à la ficelle de la Maison du Houssel au Big Green Egg, sauce au choix 19€
- Les Saint Jacques de nos côtes juste saisies à la plancha, jus moussieux au safran 34€
- Les cailles cuites lentement à la braise, sauce au choix 11€/pièce

Garnitures: riz et légumes, légumes du moment, pommes de terre grenailles ou frites

Sauces: poivre, moutarde à l'ancienne, Béarnaise, Neufchâtel, bordelaise ou jus de viande corsé

LES DESSERTS

- La crème brûlée à la fève de Tonka 8€
- La mousse au chocolat de mon enfance 6€
- Le tiramisu aux fruits secs caramélisés 9€
- Le riz au lait et caramel beurre salé 8€
- La pizzetta banane & chocolat, crème légère rhum et vanille 8€
- L'incontournable profiterole au chocolat et amandes grillées 9€



LE VERT BOCAGE

ENTRÉE & PLAT ou PLAT & DESSERT 18€

Au choix ci-dessous

Uniquement pour le déjeuner, du lundi au vendredi (hors jours spéciaux)

ENTRÉE, PLAT & DESSERT 25€

Au choix ci-dessous

MENU BUSINESS 16€

Plat du jour et café gourmand

MENU ENFANT 12€

Jusqu'à 12 ans. Plat et dessert, au choix ci-dessous

LES ENTRÉES

Le velouté de courge, lards et croûtons

La terrine de campagne, herbes fraîches et vinaigre Balsamique

La salade de lentilles vertes, oeuf parfait et oignons cébette

LES PLATS

La pêche du jour snackée et émulsion d'un bouillon d'étrilles parfumé au combawa

La volaille jaune rôtie, duxelles de champignons, coulis de persil et jus corsé

Les pâtes du moment : orecchiette, porc et sauce basquaise

La pizetta du moment : sauce tomate, mozzarella, fromage de chèvre et chorizo

LES DESSERTS

La crème brûlée à la fève de Tonka

La mousse au chocolat de mon enfance

La tarte au citron déstructurée



LE VERT BOCAGE

LES PIZZAS

La Classique Regina **12€50**

Sauce tomate, jambon blanc fumé, Mozzarella, champignons de Paris

L'Orientale **16€**

Sauce tomate, merguez, chorizo ibérique, mozzarella, oignons, poivrons et olives

La Fish **15€**

Sauce tomate, effeuillé de lieu jaune, pesto de basilic & pignons de pin

La Normande **15€50**

Crème, pommes, camembert, andouille de Vire, mozzarella, oignons, champignons de Paris

La Carnivore **19€**

Sauce tomate, viande de bœuf, curry rouge, poivrons, mozzarella, oignons

La Cochonnet **14€50**

Sauce tomate, oignons, champignons de Paris, cochon épicé, Mozzarella

La Nordique **19€**

Crème, saumon fumé au bois de pommier, mozzarella, champignons de Paris, oignons

La 4 Fromages **17€**

Sauce tomate, Neufchâtel, Sainte-Maure, gorgonzola & mozzarella

La Cocotte **16€**

Crème, mozzarella, duxelles de champignons à l'ail et persil, oignons, suprême de volaille, jaune d'oeuf de ferme parfait

La Bourguignonne **15€50**

Fondue d'oignons au vin rouge, mozzarella, saucisse fumée, comté

