

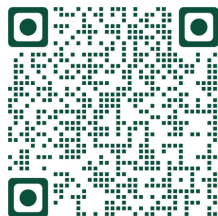
# LE VERT BOCAGE

**TOUTE L'ÉQUIPE VOUS SOUHAITE LA BIENVENUE !**

Pour compléter notre carte,  
découvrez notre plat et nos suggestions du jour sur nos ardoises.

Votre satisfaction nous tient à coeur.

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



**GOOGLE**



**TRIPADVISOR**

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

Les prix sont affichés en net en euros. Service compris.  
En cas d'allergie, notre équipe se tient à votre disposition pour la consultation de notre tableau d'allergènes.



# LE VERT BOCAGE

## NOS MENUS

### PLAT DU JOUR & CAFÉ SUCRERIE **16**

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

### ENTRÉE & PLAT ou PLAT & DESSERT **19**

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

### ENTRÉE, PLAT et DESSERT **25**

Servi tous les jours midi et soir

---

## LES ENTRÉES

La terrine du moment

L'assiette de tomates mozzarella, jambon serrano & vinaigrette de pesto

Le gaspacho andalou : tomates, poivrons & concombre

## LES PLATS

La pêche du jour snackée, piperade & chorizo

Le filet mignon de porc & son jus infusé au romarin

Les linguine crème de parmesan & coppa

## LES DESSERTS

La crème brûlée à la framboise

La mousse au chocolat de mon enfance

Le fromage blanc moussoux, fruits rouges et biscuit croquant



# LE VERT BOCAGE

## MENU ENFANT 12

PLAT & DESSERT jusqu'à 12 ANS

Servi tous les jours midi et soir

---

### LES PLATS

Le steak haché & frites maison

Les coquillettes au jambon du Chef

Le poisson blanc du moment & son accompagnement au choix

Le cheeseburger & frites maison

### LES DESSERTS

La mousse au chocolat

La coupe de glace maison



# LE VERT BOCAGE

## MENU LE VERT BOCAGE

Servi tous les jours midi et soir

ENTRÉE, PLAT & DESSERT au choix ci-dessous

39

---

### LES ENTRÉES

Le pâté en croûte de volaille et foie gras

Le tataki de thon rouge, vinaigrette au soja & citron yuzu

L'assiette de 6 huîtres de Normandie

### LES PLATS

L'onglet de Black Angus (+/- 150g) au feu de bois et jus de viande corsé

Le demi-magret de canard en croûte d'olives noires

La pêche du moment au beurre moussieux, jus de citron jaune câpres et persil

### LE FROMAGE

Sélection de 2 fromages (supplément + 6€)

### LES DESSERTS

L'entremet chocolat, praliné noisette et caramel au beurre salé

Le baba au rhum Don Papa et crème légère vanillée

La coupe création glacée du Chef

Le fromage blanc moussieux, fruits rouges et biscuit croquant



# LE VERT BOCAGE

## LES ENTRÉES

La terrine du moment	8
Le pâté en croûte de volaille et foie gras	12
Le saumon fumé au bois de pommier, avocat crémeux et crème légère citronnée	16
Le gaspacho andalou : tomates, poivrons & concombre	8
Le pressé de foie gras de canard « comme un nougat » et poivre Voatsiperifery	19
L'os à moelle rôti, fleur de sel & pain grillé	12
L'assiette de tomates mozzarella, jambon serrano & vinaigrette de pesto	8
Le tataki de thon rouge, vinaigrette au soja & citron yuzu	17
Les huîtres de Normandie	Les 6 13 Les 9 19 Les 12 24

## LES PLATS

### Garniture au choix

Le filet mignon de porc & son jus infusé au romarin	15
La côte de bœuf Holstein maturée (+/- 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
L'andouillette à la ficelle de la Maison du Houssel au Big Green Egg, sauce au choix	19
Le Burger du Vert Bocage : bun, steak haché, lard, cheddar, sauce poivre & crudités	21
Les linguine crème de parmesan & coppa	15
La côte de veau dorée au sautoir et jus corsé au thym, prix du jour (+/- 400g)	-
Le demi-magret de canard en croûte d'olives noires	18
La pêche du jour snackée, piperade & chorizo	15
La sole meunière : selon arrivage et prix du jour (au 100g)	-
La pêche du moment au beurre moussieux, jus de citron jaune, câpres et persil	21

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

Sauces: poivre, moutarde à l'ancienne, béarnaise, neufchâtel, ou bordelaise.



# LE VERT BOCAGE

## LES SALADES

Tomates d'antan en carpaccio, jambon Serrano, burrata, oignons nouveaux et balsamique	16,5
La classique salade César : volaille, tomates cerises, oeuf dur, croûtons et sauce César	14

## LE FROMAGE

L'assiette de trois fromages	9
Le camembert rôti au barbecue à partager	1/2 7
	Entier 12

## LES DESSERTS

La crème brûlée à la framboise	8
La mousse au chocolat de mon enfance	6
Le baba au rhum Don Papa et crème légère vanillée	11
La coupe création glacée du Chef	9
Le fromage blanc mousseux, fruits rouges et biscuit croquant	8
La tarte au citron déstructurée	8
L'entremet chocolat, praliné noisette et caramel au beurre salé	9
La part de tarte du jour	6



# LE VERT BOCAGE

## LES PIZZAS

La classique Regina	
sauce tomate, jambon blanc fumé, mozzarella, champignons de paris	12,5
L'Orientale	
sauce tomate, merguez, chorizo ibérique, mozzarella, oignons, poivrons et olives	16
La Soleil	
sauce tomate, mozzarella, légumes de saison, tomates confites et pesto	15
La Normande	
crème, andouille de Vire, camembert, mozzarella, pommes, oignons, champignons	15,5
La Carnivore	
sauce tomate, viande de boeuf, mozzarella, curry rouge, poivrons, oignons	17
La Cochonnet	
sauce tomate, cochon épicé, mozzarella, oignons, champignons	14,5
La Nordique	
crème, saumon fumé au bois de pommier, mozzarella, oignons, champignons	16
La 4 Fromages	
sauce tomate, Neufchâtel, Sainte-Maure, gorgonzola, mozzarella	17
La Cocotte	
crème, suprême de volaille, mozzarella, duxelles de champignons à l'ail et persil, oignons, jaune d'oeuf de ferme parfait	16

À PARTAGER À L'APÉRO, POUR LES PETITES TÊTES BLONDES OU UNE PETITE  
FAIM, TOUTES NOS PIZZAS PEUVENT ÊTRE PRÉPARÉES EN 1/2 PORTION !



# LE VERT BOCAGE

## MENU BRASERO

Servi uniquement le jeudi soir

30

### **Buffet d'entrées à volonté :**

crudités, salades variées, assortiment de charcuterie

### **Grillade au choix :**

poisson du jour, échine de porc, keftas,  
brochettes de volaille, saucisses ou volaille  
& accompagnement de légumes  
(selon le marché du jour)

Avec supplément ;

1/2 homard, gambas flambées au whisky, pièce de boeuf

### **Dessert au choix :**

mousse au chocolat, crème brûlée  
ou tarte du jour

ET MUSIQUE LIVE À PARTIR DE 19H30  
LE JEUDI 18 AOÛT

