

LE VERT BOCAGE

CARTE D'ÉTÉ

864 Route de Paris, Franqueville St Pierre
02 35 80 14 74 - LEVERTBOCAGE.FR

LE VERT BOCAGE

FORMULE EXPRESS

Plat du jour & café : 16€

Uniquement le midi, hors week-end & jours fériés

MENU BOCAGE

Entrée & Plat ou Plat & Dessert : 19€

Entrée, Plat & Dessert : 25€

La belle tranche de terrine maison
& son pain toasté

Le gaspacho de tomate,
caviar d'aubergine & sa tuile de pain grillé

La saucisse au couteau
cuite au feu de bois

Le dos de merlu cuit à l'unilatéral,
jus de coquillages aux herbes fraîches

Les pâtes du moment façon carbonara,
crème légère au parmesan et coppa

La part de tarte du jour

La pavlova aux fruits de saison

MENU VERT BOCAGE

Entrée, Plat & Dessert : 35€

Le saumon fumé au bois de pommier,
sésame Wasabi & pain grillé

La classique cassolette de 6 escargots
normands au beurre persillé

L'avocat aux crevettes,
salade de pousses d'épinard

Le 1/2 magret de canard
en croûte d'olives

Le navarin d'agneau,
légumes printaniers

Le poisson de nos côtes,
bouillon thaï et riz snacké

Dessert au choix à la carte



LE VERT BOCAGE

JEUDI
SOIR

FORMULE BRASERO

39€

Buffet d'entrées à volonté,
assortiment de grillades avec garniture au choix
& dessert

VENDREDI
SOIR

MENU MOULES À VOLONTÉ

16€

Moules de bouchot
marinières, normandes, curry ou chorizo
& frites maison,
le tout à volonté

SAMEDI
SOIR

FORMULE MEAT LOVER

29€ par personne (15€ par enfant)

Planche de grillades à partager, sauces et frites maison
& dessert au choix

TOUS LES
JOURS

MENU ENFANT

Plat & dessert au choix : 12€
Jusqu'à 12 ans

Les coquillettes au jambon du Chef
Le poisson blanc & accompagnement au choix
Le cheeseburger & frites maison

La mousse au chocolat de mon enfance
La coupe de glace maison



LE VERT BOCAGE

LES ENTRÉES FROIDES

| | |
|---|-----|
| La belle tranche de terrine maison, pain légèrement toasté | 8€ |
| Le filet de maquereau grillé à la flamme, salade de betterave et betterave acidulée | 12€ |
| Le saumon fumé au bois de pommier, sésame Wasabi et pain grillé | 16€ |
| L'incontournable oeuf de ferme & sa mayonnaise légère | 6€ |
| Le gaspacho de tomate, caviar d'aubergine & sa tuile de pain grillé | 9€ |

LES ENTRÉES CHAUDES

| | | |
|---|--------|-----|
| La classique cassolette d'escargots normands au beurre persillé | Les 6 | 9€ |
| | Les 12 | 18€ |
| L'os à moelle rôti, fleur de sel & pain grillé | | 12€ |
| La friture de poissons, mayonnaise légèrement aillée | | 8€ |
| Les 4 gambas poêlées au beurre épicé | | 13€ |

LES SALADES

| | |
|---|-----|
| Fraîcheur : saumon fumé, crevettes, avocat crémeux, tomates, pamplemousse | 16€ |
| César : suprême de poulet, tomates, oeuf, croûtons et sauce César | 14€ |



LE VERT BOCAGE

LES VIANDES

| | |
|--|---------|
| Le L-Bone de boeuf Normand (+/- 350g) au feu de bois, sauce au choix* | 24€ |
| Le L-Bone de boeuf Normand (+/- 800g) au feu de bois, sauce au choix* | 56€ |
| Le navarin d'agneau, légumes printaniers | 19€ |
| Le généreux cassoulet, en solo/ à partager | 19€/38€ |
| Le burger du Vert Bocage : boeuf Normand, bacon, comté, sauce poivre | 18€ |
| Le tartare de boeuf Normand (180g) à votre façon | 18€ |
| La côte de boeuf Normand maturé (+/- 1kg) au feu de bois, sauce au choix | 110€ |
| Les pâtes du moment façon carbonara, crème légère au parmesan et coppa | 15€ |

LES POISSONS

| | |
|---|-----|
| Le dos de saumon à l'unilatéral, jus de coquillages aux herbes fraîches | 28€ |
| L'aile de raie, sauce beurre noisette façon grenobloise | 15€ |
| Les 8 gambas poêlées au beurre épicé | 26€ |

LES ACCOMPAGNEMENTS

Nos plats sont servis avec un accompagnement au choix

Frites maison, écrasé de pomme de terre, fricassée de légumes, riz snacké

Gratin de pomme de terre au livarot ou 2ème accompagnement : +5€

*Nos choix de sauces : Béarnaise, Bordelaise, Neufchâtel ou Poivre



LE VERT BOCAGE



LES PIZZAS

Disponibles aussi en 1/2 portion
pour l'apéritif, en entrée ou à partager !

| | | |
|-----------------------|--|-----|
| <i>La Régina</i> | sauce tomate, jambon blanc fumé, champignons de paris | 13€ |
| <i>L'Orientale</i> | sauce tomate, merguez, chorizo ibérique, mozzarella, oignons, poivrons & olives | 16€ |
| <i>La Poulpette</i> | caviar d'aubergine, poulpe, chorizo, mozzarella, oignons, tomates cerise | 15€ |
| <i>La Normande</i> | crème, andouille de Vire, camembert, mozzarella, pommes, oignons, champignons | 15€ |
| <i>La Chèvre-Miel</i> | crème, mozzarella, Saint-Maure, oignons, miel, noix de Grenoble | 16€ |
| <i>La Cochonnet</i> | sauce tomate, cochon épicé, mozzarella, oignons, champignons | 14€ |
| <i>La Nordique</i> | crème, saumon fumé au bois de pommier, mozzarella, oignons, champignons | 16€ |
| <i>La 4 Fromages</i> | sauce tomate, Neufchâtel, Saint-Maure, gorgonzola, mozzarella | 17€ |
| <i>La Cocotte</i> | crème, suprême de volaille, mozzarella, duxelle de champignons à l'ail et persil, oignons, jaune d'oeuf de ferme parfait | 16€ |
| <i>La Carnivore</i> | sauce tomate, viande de boeuf Normand (+/-150g), mozzarella, poivrons, oignons, curry rouge | 17€ |



LE VERT BOCAGE

LES FROMAGES

La sélection de trois fromages normands 9€

LES DESSERTS

Le fondant au chocolat coeur coulant & sa glace vanille maison 9€
La tarte fine aux pommes flambée au calvados & sa glace vanille maison 15€*
La mousse au chocolat de mon enfance 6€
La crème brûlée à la chicorée 6€
La délicieuse crème caramel au beurre salé 11€
Le baba au rhum Don Papa, crème légère vanillée, salades de fraises 14€*
L'île flottante & sa véritable crème anglaise, amandes grillées 9€
La pavlova aux fruits de saison 8€

+3€ au menu Vert Bocage

