

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 : 20€


Entrée, Plat & Dessert : 26€

Le pressé de lapin au cidre et fines herbes,
salade acidulée

Le velouté de courge de chez Simone,
éclats de châtaigne & lardons 

La saucisse au couteau & lentilles

La pizzetta
côté mer ou côté terre 

Les pâtes du moment :
volaille, crème et champignons 

Le riz au lait et caramel au beurre salé

La poire comme une belle Hélène

MENU VERT BOCAGE

Entrée, Plat & Dessert : 36€

Les 3 gambas poêlées au beurre épicé

La classique cassolette de 6 escargots
normands au beurre persillé

Le saumon fumé au bois de pommier, crème
légèrement acidulée et sésame wasabi

Le paleron normand braisé,
sauce vigneronne

Le suprême de volaille rôti au beurre,
crème de cèpes

Le merlu en viennoise de noisettes,
moules, chou et jus crémeux

Dessert au choix à la carte



Plat végétarien ou adapté à un régime végétarien sur simple demande.



LE VERT BOCAGE

JEUDI
SOIR

L'ASSIETTE DE COCHON DE LAIT AU BRASERO

23€

Et accompagnement au choix.
Entrée et dessert en supplément, à la carte

VENDREDI
SOIR

MENU MOULES À VOLONTÉ

16€

Moules de bouchot
marinières, normandes, ou à la sauce du Chef
& 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

Le 1/2 suprême de volaille jaune à la crème & coquillettes
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 saumon fumé au bois de pommier, sésame Wasabi et pain grillé	16€
L'incontournable oeuf de ferme & sa mayonnaise légère	6€
Le pressé de lapin au cidre et fines herbes, salade acidulée	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€
Le velouté de courge de chez Simone, éclats de châtaigne et lardons		9€




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€
La saucisse au couteau cuite au feu de bois & sa purée	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 sélectionnée par la Boucherie Beauvais (+/- 1kg), à partager, saisie au feu de bois, sauce au choix*	95€
Le civet de sanglier	19€
Les pâtes du moment : volaille, crème et champignons 	15€

LES POISSONS

Le merlu en viennoise de noisettes, moules, chou et jus crémeux	28€
Les 8 gambas poêlées au beurre épicé	26€
Le poulpe grillé à la braise, jus au chorizo et piment fumé	24€

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€50
<i>L'Orientale</i>	sauce tomate, merguez, chorizo ibérique, mozzarella, oignons, poivrons & olives	16€50
<i>La Poulpette</i>	caviar d'aubergine, poulpe, chorizo, mozzarella, oignons, tomates cerise	15€50
<i>La Normande</i>	crème, andouille de Vire, camembert, mozzarella, pommes, oignons, champignons	15€50
<i>La Chèvre-Miel</i>	crème, mozzarella, Saint-Maure, oignons, miel, noix de Grenoble	16€50
<i>La Cochonnet</i>	sauce tomate, cochon épicé, mozzarella, oignons, champignons	14€50
<i>La Nordique</i>	crème, saumon fumé au bois de pommier, mozzarella, oignons, champignons	16€50
<i>La 4 Fromages</i>	sauce tomate, Neufchâtel, Saint-Maure, gorgonzola, mozzarella	17€50
<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€50
<i>La Carnivore</i>	sauce tomate, viande de boeuf Normand (+/-150g), mozzarella, poivrons, oignons, curry rouge	17€50



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, salade de fruits exotiques 14€*

L'île flottante & sa véritable crème anglaise, amandes grillées 9€

La poire comme une belle Hélène 8€

L'assortiment de glaces et/ou sorbets maison du moment (2 boules) 8€

+3€ au menu Vert Bocage

FOR OUR MENU IN ENGLISH,
PLEASE SCAN THIS QR CODE

