



Alexandrina et Jean-Christophe
Sont heureux de vous accueillir à leur table.

Welcome to our English spoken customers
Soirée jazz (dates sur le site ou à l'accueil)

Du mardi au vendredi midi à l'ardoise :

Entrée, plat ou plat dessert	13.10 €
Entrée, plat et dessert	15.00€
Plat du jour	10.00 €

Les Petits Gourmets (-12 ans)

Steak Haché Pur Bœuf, ou filet de poisson fripon Glace ou fromage blanc, une boisson au choix	8.50 €
--	--------

Le service est assuré de 12h à 13h45 et de 19h15 à 20h45...
Fermeture du restaurant dimanche soir, lundi midi,
Et samedi midi de septembre à juin

An English menu is available at the restaurant

Les animaux de petites tailles sont acceptés sur demande
en laisse et sous l'entière responsabilité de leur maître.
La direction se réserve ce droit en fonction des nécessités du service.

Règlements acceptés : Espèces, CB, Visa, Master,
Chèque déjeuner et ANCV
Janvier 2012, TVA 7% incluse





Abondance
la Corne

Extrait de la carte
Hiver 2012

Entrées

Terrine de Haddock au gingembre	6.80 €
Canard de la Houssaye	7.00 €
Gratinée lardons et oignons	6.80 €
Aumônière de canard sur pommes et camembert	10.50 €
Foie Gras poêlé aux éclats de cacao	11.50 €
Carpaccio de St Jacques à la mangue	11.50 €
Assiette de 12 huîtres	18.30 €

Plats

Dos d'églefin poché à la Hollandaise	15.80€
Filet mignon de porc au cidre	15.50 €
Pavé de truite en croute de miel	15.50 €
Pièce de bœuf Normande	21.50 €
Filet de St Pierre au poiré	23.50 €
Tartiflette de canard	21.50 €
Filet de bar à la crème de châtaignes	22.50 €

Desserts

Chocolat liégeois	6.50 €
Iles flottantes au thé	6.50 €
Fondue au chocolat (2 personnes)	14.50 €
Crème brûlée aux pralinés	6.50 €
Concerto de pommes, oranges et pain d'épices	9.80 €
Crumble aux pommes sur carpaccio d'ananas	9.80 €
Teurgoule	6.50 €

Salade maraîchère

13.50 €
Endives, Pommes vapeurs, oignons doux, choux rouge,
Olives, noix, œufs, huile de chanvre et citron.

Salade Tartine du chef

14.50 €
Salade mélangée, magret de canard mariné, jambon sec,
Endives, purée d'olives, amandes, neufchâtel



Menus de 20 à 25 €

Entrées

Gratinée aux lardons et oignons
Terrine de Canard de la Houssaye
Terrine de Haddock au gingembre
Assiette de 5 huîtres

Plats

Pavé de truite en croute de miel
Filet mignon de porc au cidre
Dos d'églefin poché hollandaise

Desserts

Chocolat liégeois
Iles flottantes au thé
Crème brûlée aux éclats de pralinées
Teurgoule

Entrée plat ou plat dessert	20.00 €
Entrée, plat, fromage ou dessert	25.00 €



Menus de 29 à 35 €

Entrées

Aumônière de canard, pommes et camembert
Poêlée Foie gras aux éclats de cacao
Carpaccio de St Jacques et mangue
Assiette de 8 huîtres

Plats

Pièce de bœuf origine Normande au camembert
Filet de St Pierre au poiré
Tartiflette de canard
Filet de bar lardé à la crème de châtaignes

Desserts

Fondue chocolat
Concerto pommes, orange, pain d'épices
Crumble pommes sur carpaccio d'ananas
Méli-mélo de gourmandises

Entrée plat, ou plat dessert	29.00 €
Entrée, plat, fromage ou dessert	33.00 €
Entrée, plat, fromage et dessert	35.00 €