



# FÈNO RESTO



Repère de confiance et d'authenticité depuis 20 ans, la marque collective des produits alimentaires SAVEURS DE NORMANDIE s'engage autour de valeurs essentielles : l'origine, la qualité, le goût et l'engagement sociétal.

Grâce à l'engagement et au dynamisme de ses adhérents, SAVEURS DE NORMANDIE représente 135 producteurs et entreprises, plus de 600 produits labellisés, 17 000 emplois en Normandie.

**En partenariat avec nos producteurs :** Agrilait, André Guépratte, Biscuiterie de l'Abbaye, Boulangerie Maison Héron, Cafés Charles Danican, Caramels d'Isigny, Ferme Bidault, Ferme de la Perdrière, Ferme de l'Odon, Ferme Langlois, Fromagerie du Plessis, Fromagerie Réo, Isigny Sainte-Mère, Jacky Leduc, Jardins de Créances, La Fontaine à Confiture, Le Manoir des Abeilles, Le Pressoir d'Or, Les Vergers de Ducy, Michel Bréavoine, Minoterie des Bois Olives, Normandie Fraîcheur Mer, Pierval, Socopa.

**Et avec le lycée Jean Jooris de Dives-sur-mer.**

Nos produits sont frais et peuvent amener des modifications dans la composition des plats proposés.

## ENTRÉES

**Tarte aux poireaux de Créances** et andouille de Vire

(Allergènes : gluten, porc, lactose)

**Velouté de carottes des sables** Label Rouge  et son croustillant de Camembert de Normandie AOP  

(Allergènes : gluten, lactose, œuf)

**Salade de pois cassés**, mimolette d'Isigny et herbes fraîches 

(Allergène : lactose)

## PLATS

**Tourte feuilletée au bœuf normand** et ses légumes rôtis, sauce au cidre de Normandie IGP 

(Allergènes : lactose, œuf, gluten, boeuf, sulfites)

**Filet de poisson de nos côtes** rôti au beurre, crème iodée et pommes de terre grenailles

(Allergènes : lactose, gluten, crustacés)

**Palet de patate douce rôtie**, quinoa normand au vinaigre de cidre, crème à l'estragon 

(Allergènes : lactose, sulfites)

## DESSERTS

**Riz au lait** et son sablé de l'Abbaye 

(Allergènes : lactose, œuf, gluten)

**Pomme au four**, miel de Normandie et son crumble cannelle 

(Allergènes : gluten, lactose)

**Chou craquant à la noisette** et caramel beurre salé 

(Allergènes : lactose, œuf, gluten)

## BOISSONS NORMANDES

	Verre 12,5 cl	Bouteille 75 cl
Cidre brut de Normandie IGP 	3 €	10 €
Cidre doux de Normandie IGP 	3 €	10 €
Poiré de Normandie	3 €	10 €
Meuh Cola	3 €	7 €
LiMeuhnade	3 €	7 €
Jus de pomme pétillant	3 €	7 €
Jus de pomme	2 €	6 €
Eau		3 €
Café du Havre		1,50 €

## FORMULES

—  
**Entrée + plat ou Plat + dessert**  
**22 €**

—  
**Entrée + plat + dessert**  
**26 €**

—  
**Menu enfant - de 12 ans**  
**9,50 €**

—  
**Tourte feuilletée au boeuf normand**  
**+ riz au lait et son sablé de l'Abbaye**  
(Allergènes : gluten, lactose, boeuf, œuf)