



RESTAURANT

LE P'TIT YARD

Restaurant décomplexé tourné vers le partage et la convivialité par Lilian Douchet

AVEC DU PAIN

RILLETTE DE POISSON	12 €
TRIO DE FROMAGES NORMANDS	18 €
HOUMOUS DE BETTERAVE À LA MENTHE	8 €
PLANCHE DE CHARCUTERIES	22 €

LE CHAUD

TEMPURA DE LÉGUMES, CRÈME AUX HERBES	12 €
POITRINE DE COCHON À L'AIL NOIR	18 €
CROQUETTE DE POISSON, MAYONNAISE RAIFORT	16 €
CROMESQUIS DE BOEUF CONDIMENT BARBECUE	18 €

LE GRILL

GRILL CHEESE	18 €
GRILL MARIN	22 €
HOMARD ENTIER, SAUCE VIERGE AU PIMENT CHIPOTLES	85 €
CÔTE DE BOEUF	115 €
FAUX FILET DE 200G, CHIMICHURI	27 €
FILET DE DAURADE, BEURRE BLANC	29 €

LE FROID

SUCRINE VINAIGRETTE CITRON, CONDIMENT PROVENÇAL	8 €
HUÎTRES NORMANDES, VINAIGRE DE NORI 3P	12 €
CRUDO DE DAURADE, CONCOMBRE ET SAUCE AU PIMENT VERT	18 €
SAUMON FUMÉ, CRÈME AIGRELETTE ET PICKLES	16 €
TATAKI DE BOEUF, CONDIMENT POIVRON	17 €

CAVIAR BAERI 30G	85 €
CAVIAR OSCIÈTRE 30G	115 €
et sa crème crue et ses blinis	

LES GARNITURES

LINGUINE AU PARMESAN	7 €
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE AUX FINES HERBES	7 €
GRENAILLE EN PERSILLADE	7 €
LÉGUMES DU JARDIN	8 €

LE SUCRÉ

MOUSSE CHOCOLAT	10 €
RIZ AU LAIT	10 €
FRAISE MELBA	12 €
BABA CALVA	12 €
COUPE DE GLACE ARTISANALE	10 €



RESTAURANT

LE P'TIT YARD

A relaxed restaurant focused on sharing and conviviality, by Lilian Douchet.

WITH BREAD

FISH RILLETES	12 €
TRIO OF NORMAN CHEESES	18 €
BEETROOT HUMMUS WITH MINT	8 €
CHARCUTERIE BOARD	22 €

THE HOT

VEGETABLE TEMPURA WITH HERB CREAM	12 €
PORK BELLY WITH BLACK GARLIC	18 €
FISH CROQUETTE WITH HORSERADISH MAYONNAISE	16 €
BEEF CROMESQUIS WITH BARBECUE CONDIMENT	18 €

THE GRILL

GRILLED CHEESE	18 €
SEAFOOD GRILL	22 €
WHOLE LOBSTER WITH CHIPOTLE PEPPER SAUCE	85 €
RIBEYE STEAK	115 €
200G SIRLOIN STEAK WITH CHIMICHURRI	27 €
SEA BREAM FILLET WITH BEURRE BLANC	29 €

THE COLD

BABY ROMAINE WITH LEMON VINAIGRETTE, PROVENÇAL CONDIMENT	8 €
NORMANDY OYSTERS, NORI VINEGAR 3P	12 €
SEA BREAM CRUDO, CUCUMBER AND GREEN CHILI SAUCE	18 €
SMOKED SALMON, TANGY CREAM AND PICKLES	16 €
BEEF TATAKI, PEPPER CONDIMENT	17 €
BAERI CAVIAR 30G	85 €
OSCIETRA CAVIAR 30G served with raw cream and blinis	115 €

SIDES

PARMESAN LINGUINE	7 €
HERB-INFUSED MASHED POTATOES	7 €
BABY POTATOES WITH PARSLEY AND GARLIC	7 €
GARDEN VEGETABLES	8 €

DESSERTS

CHOCOLATE MOUSSE	10 €
RICE PUDDING	10 €
STRAWBERRY MELBA	12 €
CALVADOS BABA	12 €
ARTISAN ICE CREAM CUP	10 €