



RESTAURANT

LE P'TIT YARD

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

LE FROID

TRIO DE FROMAGES
NORMANDS 18 €

HOUMOUS DE BETTERAVE
À LA MENTHE 8 €

PLANCHE DE CHARCUTERIES 22 €

TRILOGIE D'HUÎTRES
NORMANDES 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

LE GRILL

HOMARD ENTIER,
SAUCE VIERGE AU PIMENT
CHIPOTLES 85 €

CÔTE DE BOEUF 115 €

FAUX FILET DE 200G,
CHIMICHURI 32 €

FILET DE DAURADE,
ET BEURRE BLANC 34 €

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 €

CROQUE FROMAGE 15 €

CROQUE MARIN 18 €

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.

COLD

TRIO OF NORMAN CHEESES	18 €
BEETROOT HUMMUS WITH MINT	8 €
CHARCUTERIE BOARD	22 €
NORMANDY OYSTERS X3	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	115 €

served with raw cream and blinis

GRILL

WHOLE LOBSTER WITH CHIPOTLE PEPPER SAUCE	85 €
RIBEYE STEAK	115 €
200G SIRLOIN STEAK WITH CHIMICHURRI	32 €
SEA BREAM FILLET WITH BEURRE BLANC	34 €

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 €
GRILLED CHEESE	15 €
GRILLER SEAFOOD	18 €

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 €