



- Neo Bistrot Normand -



### Une table engagée

Le circuit-court évidemment !  
Mais également une attention  
toute particulière à notre impact  
sur l'environnement  
au quotidien...



### Une cuisine d'envie

Une cuisine maison savoureuse  
élaborée à partir de produits  
frais et sélectionnés.



**Un terroir Normand épicé**  
Un lien fort avec nos artisans  
et leurs produits, assaisonné  
avec nos inspirations  
de voyage.



**Un moment convivial**  
Partagez, goûtez,  
et réglez vous !

Le Chef  
Benjamin Revel

QR code linking to the chef's profile.



- Neo Bistrot Normand -



**A committed menu**

Working only with local suppliers and seasonal products, paying particular attention to our impact on the environment on a daily basis...



**An envious cuisine**

Delicious homemade style cooking curated with fresh and finely selected produce



**Normandy with a spice**  
Strongly bonded with our artisans and their products, seasoned with our travel inspirations



**A friendly moment**  
Share, taste and enjoy!

Le Chef  
Benjamin Revel

A vertical dark blue box containing the text 'Le Chef Benjamin Revel' at the top, a QR code in the middle, and decorative floral patterns at the top and bottom.



# Le menu



## Le Menu enfants à 15€

### PLATS

Poulet fermier pané

### DESSERTS

Glace ou

Dessert du moment

## Pour commencer, à partager ou pas...

<b>Crumble au boudin noir</b> Pommes / Camembert de Normandie	14€
<b>Velouté de Butternut</b> Mousse de jambon cru / Croûtons	9€
<b>Parciflette</b> Pommes de terre gratinées au Parceye (fromage normand) / Oignons confits-fumés	12€
<b>Œufs façon meurette</b> Sauce au vin rouge / Lardons / Œuf parfait	12€
<b>Travers de porc laqué au Miel</b> Sauce barbecue maison	10€



## Balade normande

<b>Coté pré...</b> Sauté de cochon au vin rouge Lard fumé / Champignons / Purée de pommes de terre	24€
<b>Sur l'eau...</b> Brandade de poisson de rivière Purée à l'ail et persil / Mesclun	22€
<b>Dans le jardin...</b> Gnocchis de courges Pesto de basilic / Graines de courge / Mesclun	22€



## La cerise sur le gâteau

<b>Tarte tatin et crème fraîche</b> La classique !	10€
<b>Crumble de rhubarbe et figes</b> Crème glacée	10€
<b>Les fromages Normands</b> Des fromagers du Mesnil...	10€
<b>Poire pochée au vin chaud</b> Caramel / Crème anglaise	10€
<b>Gâteau de noix</b> Chantilly à la fève tonka	10€

Prix nets, service compris





# Menu



Kid's Menu : 15€

## MAINS

Crumbed free-range chicken  
Or Fish Accras

## DESSERTS

Ice cream  
Or Dessert of the day

Less than 12 YO

## To start, to share or not...

**Black pudding Crumble** 14€  
Apples / Normandy Camembert

**Butternut cream soup** 9€  
Cured ham mousse / Croutons

**Parciflette** 12€  
Potatoes gratin with Parceye (Normandy cheese) /  
Smoked onion confit

**Eggs meurette style** 12€  
Red wine sauce / Lardons / Perfect egg

**Honey glazed pork ribs** 10€  
Homemade barbecue sauce



## Normandy stroll

**In the Meadow...** 24€  
Pork sauté with red wine  
Smoked bacon / Mushrooms / Potato purée

**On the Water...** 22€  
Fish river "Brandade"  
Garlic and parsley potato purée / Salad

**In the garden... (vegetarian)** 22€  
Pumpkin Gnocchis  
Pumpkin seeds / Basil pesto



## Cherry on the cake !

**Tatin tart, the classic !** 10€  
Crème fraîche

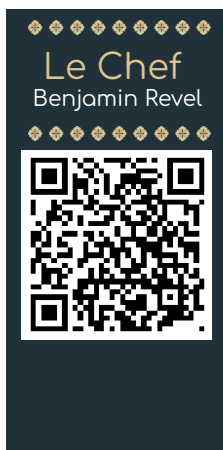
**Fig and Rhubarb crumble** 10€  
Ice cream

**Normandy cheese platter** 10€  
From Corentin Miserey

**Pear poached in mulled wine** 10€  
Caramel / Custard

**Walnut cake** 10€  
Tonka bean whipped cream

Price net, service included



Le Chef  
Benjamin Revel

