Menu petits matelots 12.50 €

réservé aux moins de 10 ans

Caprisun

C1.Faux-Filet | C2.Pavé de cabillaud | C3.Filet de volaille
C4.Purée | C5.Frites | C6.Risotto de coquillettes
C7.Biscuit mœlleux choco | C8.Glaces ou sorbets | C9.Tarte Normande

La cuisine qu'on aime®

A votre service 7j/7 : 12h-14h30 | 19h-22h30

9 Place du Vieux Marché

RESTAURANT-DEUXMEMES.FR

Réservation conseillée au **02 35 71 22 92**

@restaurantdeuxmemes
#RestaurantDeuxMemes
#LaCuisineQuOnAime

© L.CHESNEL (IMAGINAETR)
CONCEPTION : VIVA PUBLICITÉ
SARL HUITTE 25 RUE AVI CAPITAL 50 20 000 EUROS | RCS ROUEN 799 072 700

MENU

2 plats 21.00 € **3 plats** 26.50 €

Menu servi le midi jusqu'à **13h57** et le soir jusqu'à **21h53** (& plus si affinités)

Demandez nos autres suggestions du jour & à la carte

SUGGESTIONS À PRIX D'AMI :

Pastis 51 (2cl) 2,50 € | **Ballantine's** (4cl) 5 € | **Mojito** 7 € | **Lillet Tonic** (12cl) 6 €
Suze (4cl) 3 € **Rum Cuban Pacto Navio** (4cl) 6,50 €

Planche tapas Apéro **Pour 2 :** 10,50 € | **Pour 4 :** 18€ | **Pour 6 :** 27€

M1. Terrine de pieds de cochon aux herbes fraiches, sauce barbecue
M2. Cannelloni de courgette au chèvre frais, basilic et xérès, salade de roquette
M3. Saumon mariné façon Gravlax aux poivrons rouges, estragon, poivre et gingembre, crème fraîche au piment d'Espelette et herbes aromatiques
M4. Possibilité de mettre 6 huîtres dans le menu

***

M5. Côte de cochon à la farine d'orge, rôtie, purée de pommes de terre montée au beurre, sauce Bercy
M6. Pavé de cabillaud à la plancha, risotto crémeux aux herbes fraiches, vinaigrette de tomates confites au basilic
M7. Filet de volaille mariné aux épices, sauté de Soba aux aromates

***

M8. Assiette de fromages normands (en suppl. 5 €)

***

M9. Tarte Normande aux pommes et sa glace à la vanille
M10. Biscuit mœlleux au chocolat Ariaga, crémeux au chocolat, tuiles croquantes, glacé chocolat
M11. Nougat glacé à la mascarpone, segments d'orange et fruits de la passion en salade, jus au cacao et zeste d'orange

SÉLECTION DE VINS À PRIX EXQUIS :

Chardonnay Val de Loire | Rosé de Provence | Côte du Rhône villages médaillé d'or

21 € la bouteille ou 15€00 la fillette (49cl)

ENTRÉES

E1. Terrine de pieds de cochon, herbes fraiches, sauce barbecue ..... 8.50 €
E2. Cannelloni de courgette au chèvre frais, basilic et vinaigre de xérès, salade de roquette ..... 9.50 €
E3. Foie gras de canard extra mariné à l'Armagnac, cuit au torchon confit d'oignons aux figues fraîches ..... 17.90 €
E4. Saumon mariné façon Gravlax aux poivrons rouges, estragon et poivre gingembre, crème au piment d'Espelette, herbes aromatiques ..... 10.50 €
E5. Gambas en croûte de pain, ratatouille saveurs du sud et basilic, émulsion au curry et citron vert ..... 12.50 €
E6. Les Belles huîtres n°3 Normandes de Blainville sur Mer ..... Les 6 : 13.00 € / Les 9 : 19.90 €/ Les 12 : 25.00 €

PLATS

P1. Tartare de bœuf Charolais au couteau façon D'Eux-Mêmes ..... 17.50 €
P2. Faux-filet Français, frites fraiches et béarnaise maison ..... 18.50 €
P3. Côte de bœuf NVH au sautoir (pour 2 pers. env. 1,2kg/1,3kg) ..... 59.90 € le KG
P4. Côte de cochon à la farine d'orge, rôtie, purée montée au beurre,sauce Bercy ..... 17.50 €
P5. Demi-magret de canard rôti sur sa graisse, cassolette légumes aux aromates, jus de volaille à l'huile de noisette ..... 19.90 €
P6. Filet de volaille mariné aux épices, sauté de Soba aux aromates ..... 16.90 €
P7. Pavé de beau cabillaud à la plancha, risotto crémeux aux herbes, vinaigrette de tomates confites au basilic ..... 18.50 €
P8. Filet de bar snacké, semoule comme un taboulé, servie tiède, crème de poivrons rouges ..... 21.90 €

FROMAGES

F1. Assiette de Fromages affinés par la fromagerie Dumesnil à Saint Vincent Cramesnil et la chèvrerie Saint Cosme ..... 7.50 €
F2. Plateau de Fromages affinés à partager ..... 12.50 €

DESSERTS

D1. Crème brûlée, recette traditionnelle, saveur du moment ..... 9.00 €
D2. Café gourmand ..... 8.50 €
D3. Variation, glaces ou sorbets artisanales « Glaciers Normands » ..... 8.50 €
D4. Tarte Normande aux pommes et sa glace vanille ..... 8.00 €
D5. Biscuit mœlleux au chocolat Ariaga, crémeux au chocolat, tuiles croquantes, glace au chocolat ..... 9.00 €
D6. Nougat glacé, mascarpone, segments d'oranges et fruits de la passion comme une salade, jus au cacao et zestes d'orange ..... 8.50 €
D7. Salade fraicheur, fruits rouges assaisonnés au basilic et huile d'olive, glace vanille et gros macaron ..... 9.00 €
D8. Et pourquoi pas... notre spécial trou normand ou notre colonel ..... 9.50 €