

Le Collectionneur Gourmand

...la curiosité n'est pas un goût pour ce qui est bon ou ce qui est beau, mais pour ce qui est rare, unique, pour ce qu'on a et que les autres n'ont point. Ce n'est pas un amusement : c'est une passion. Ce n'est pas une passion qu'on a généralement pour les choses rares et qui ont cours, mais qu'on a seulement pour une certaine chose qui est rare, et pourtant à la mode...
(LA BRUYERE, De la Mode.)



Restaurant traditionnel

Horaires d'Eté

Tous les jours

Le midi de 12h à 14h

Le soir de 19h à 22h

Pensez à réserver !

02 32 60 11 11

www.lecollectionneurgourmand.com

Nos prix sont TTC, service compris

*Menu enfant à 9 €**

Plat + Dessert

Le Plat

Poisson frais ou nuggets de filets de poulet avec Frites ou Légumes

Le Dessert

Coupe de Glace 2 boules avec Smarties
Ou dessert du moment

** pour les enfants jusqu'à 10 ans*

Les Alcools

Bière

Bière pression d'Abbaye Saint Thomas 25 cl 5,00 €

Les Apéritifs / Digestifs

Kir Normand (Cassis, Mûre ou Pêche) 10 cl 5,00 €

Kir Vin blanc (Cassis, Mûre ou Pêche) 10 cl 6,00 €

Kir Royal (Cassis, Mûre ou Pêche) 10 cl 9,00 €

Coupe de Champagne Veuve Pelletier 9,00 €

Martini, Suze, Porto 8 cl 7,00 €

Americano maison 16 cl 10,00 €

Cocktail du Collectionneur 10 cl 7,00 €

Rosé Pamplemousse 15 cl 5,00 €

Ricard, Pastis 51, 4 cl 5,00 €

Manzanita, Baileys, Get 31, Get 27, Vodka, Ballantine's, JB,
Tequila, Gin, Rhum, 6 cl 7,00 €

Large gamme de Whiskys, Rhum et digestifs sur la carte des vins

Tous les produits qui vous sont proposés et qui nécessitent une fabrication sont faits maison.

Les Entrées

Eventails de Melon et Jambon Serrano 8,00 €

Rillettes de Saumon fumé à l'Estragon	8,00 €
Chèvre toasté et Magret fumé sur lit de salade	9,00 €
Os à moelle gratiné	9,00 €
12 Escargots au beurre aillé en Aumônière	14,00 €
6 Huîtres Normandes n°3 (selon arrivage)	13,00 €
Langoustines ou Ecrevisses(+/- 250 gr) selon arrivage	16,00 €
Œuf cocotte revisité	18,00 €

Les Plats

Suprême de Volaille aux tomates confites, sauce Romarin	14,00 €
Grande Végétarienne	15,00 €
Pièce du Boucher (selon arrivage), sauce au choix	16,00 €
Tartare de Bœuf préparé au couteau	16,00 €
Travers de Porc doré au Miel, sauce Cidre et Miel	16,00 €
Crumble de dos de Cabillaud citronné	19,00 €
Faux-filet (300 gr), frites maison et salade, sauce au choix	21,00 €
Rognons de Veau au beurre éclaté à la Moutarde	23,00 €

Nos sauces pour les viandes :

3 Poivres, Roquefort, Cidre et Miel, Béarnaise, Romarin



Les Fruits de Mer

Tourteau et mayonnaise 15,00 €

Plateau de Fruits de Mer par personne 35,00 €

Selon arrivages

Possibilité de livraison (environ 10 km), également à emporter

Les Fromages

Assiette de 4 Fromages au lait cru et salade verte 9,00 €

Les Desserts

Riz-au-Lait vanillé, glace caramel beurre salé	8,00 €
Profiteroles	9,00 €
Crème brûlée au coulis de Fruits rouges	8,00 €
Mousse au Chocolat Noir	8,00 €
Café gourmand (assortiment de 3 mini desserts)	9,00 €
Coupe Normande (glace Pomme verte et Calvados)	9,00 €
Colonel (glace citron et Vodka)	9,00 €
Coupe de Glace 2 boules	5,00 €
Coupe de Glace 3 boules	7,00 €
(vanille, chocolat, citron, fraise, café, framboise, mangue, cerise, Rhum raisin, caramel beurre salé, pomme, cassis, pistache)	



Les Softs

Les Eaux

Evian, San Pellegrino 1litre	7,00 €
Evian, San Pellegrino 50 cl	5,00 €

Les Soft

Jus de fruit 20 cl (pomme, mangue, orange, abricot, ananas)
Coca-cola 33 cl, Schweppes 25 cl, Perrier 33 cl, Orangina 25 cl,
Jus de Tomate 20cl (et assaisonnement) 5,00 €

Les Sirops

Sirops Evian 20 cl (menthe, grenadine, fraise, pêche, citron) 3,00 €
Diabolo 20cl 5,00 €

Les Cafés

Expresso, Décaféiné 3,00 €
Chocolat chaud 4,00 €

Les Thés

Thés 3,50 €
Carte des saveurs sur simple demande

La Formule Anglaise à 15 euros

Proposée le vendredi midi : FISH & CHIPS

Les Allergènes

Un tableau a été fait et vous sera remis sur simple demande

Les viandes bovines et porcines

Provenance indiquée sur ardoise à l'entrée du restaurant

Les accompagnements

Tous sont faits maison et varient selon arrivage : gratin dauphinois, légumes oubliés, étuvée de poireaux aux échalotes, purée de carottes vanillée, tian de légumes, frites...et ne sont pas au choix

Les Glaces

Miko



Logo officiel du « fait maison »

Quelques Indications

La Formule déjeuner à 16 euros

Valable du mardi midi au jeudi midi
Entrée du jour + Plat du jour OU Plat du jour + Dessert du jour