

Le Menu express

14,9 euros (dont 3€ de boisson) (prix net)

*plat, dessert ou entrée, dessert ou entrée, plat et 1 boisson **

16,9 euros (dont 3€ de boisson) (prix net)

entrée, plat, dessert, et 1 boisson

(Servi midi et soir sauf samedi soir, dimanche et jours de fêtes)

Les entrées

La salade de Neufchâtel chaud

La poêlée de moules et de crevettes provençales

L'assiette de crevettes et de bulots mayonnaise

Tacos de saumon fumé et sa crème au vinaigre de tomate

l'assiette fraîcheur de crudités

Les plats accompagnés de légumes

Le faux-filet grillé au feu de bois

le steak tartare haché à la minute

L'émincé de filet de poulet grillé et sa sauce sésame

La fricassée de rognons de veau à la crème de porto

l'escalope de saumon grillée et sa sauce au piment d'Espelette

La suggestion du chef

Le poisson du marché

Les desserts

Le moelleux au chocolat

la tarte fine de pomme à la cannelle et sa glace vanille

L'île flottante et sa crème anglaise vanille

La meringue glacée au mascarpone et fruits rouges

la crème brûlée banane chocolat

La coupe de glaces ou de sorbets (2 parfums au choix)

L'assiette de fromages

Le dessert du pâtissier

**sauce au poivre neufchâtel ou béarnaise 1€*

**Supplément de garniture de légumes 1€*

Boisson au choix (tva 19.6)
1 Pichet de vin de pays 25 cl
1 bière pression
1 verre de bordeaux AOC
1 verre de rosé de Provence AOC

Boisson au choix (tva 5.5)
1/2 eau minéral
1 jus fruit/soda

**Les salades composées*

Servis midi et soir du lundi au samedi midi sauf jour de fêtes

**La salade fromagères 12.00 €uros*

Salades, tomates, lardons, toast de neufchâtel, chèvre et camembert

**La salade végétarienne de crudités 12.00 €uros*

*Salades, tomates, concombre, asperges, betterave,
cœur de palmier, fond d'artichaut, carotte*

**La salade de dégustation de saumon 13.00 €uros*

*Salades, tomates, saumon mariné au citron et huile d'olive, saumon fumé,
tacos de saumon fumé*

**La salade des plaisir du chef 15.00 €uros*

Salade, tomates, copeaux de foie gras de canard maison, magret fumé par nos soins

Le chef vous propose

pour suivre son Café Gourmand composé de 3 pâtisserie maison 5.5€



Famille Brumard Depuis 1976



La Grillade

921 route de neufchâtel
76230 Quincampoix
Tel 02.35.34.70.11

Fermé le Mercredi & le Dimanche soir



Le Menu traditionnel

24,9 euros (prix net)

Les entrées

*La petite assiette écaillère de fruits de mer
(crevettes, moules d'Espagne, amandes, huître, bulots, bigorneaux)*

La salade du Périgord

(médailillon de foie gras, magret de canard fumé, confit de canard)

Le saumon fumé maison et ses toasts

Les 6 huîtres de Normandie

Le duo foie gras canard et de saumon fumé chaud

(crème brûlée au foie gras, salade tacos de saumon fumé crème de vinaigre de tomate)

Les plats accompagnés de légumes

**sauce au poivre neufchâtel ou béarnaise 1€ * Supplément de garniture de légumes 1€*

Le filet de bar rôti au cidre

Le dos de cabillaud en habit de courgette

L'escalope de saumon grillée et sa sauce au piment d'Espelette

Les cuisses de grenouilles à la provençale

L'entrecôte grillée au feu de bois

Le pavé de bœuf poêlé aux oignons rouges confits

Le poêlon de gigot d'agneau gratiné au neufchâtel

Les côtes d'agneau grillées au feu de bois

Salade & fromages affinés

Les desserts

la crème brûlée banane chocolat

Les profiteroles au chocolat

Les crêpes flambées (sup. 4 euros)

La tarte fine de pomme à la cannelle et sa glace vanille

L'assiette gourmande de desserts

Le croustillant de poire aux amandes et chocolat

Le nougat glacée au miel et fruits rouges

Le moelleux chocolat et sa crème anglaise à la menthe

La coupe iceberg (glace menthe, get 27, chocolat chaud, chantilly)

Le colonel (sorbet citron, vodka) ou L'antillaise (glace rhum raisin, ananas, chantilly)

La banana Split (banane, glaces vanille chocolat et fraise, chocolat chaud, chantilly)

Sorbet normand (sorbet pomme et calvados) (sup. 2€)

**sauce au poivre neufchâtel ou béarnaise 1€*

** Supplément de garniture de légumes 1€*

Le Menu plaisir du chef

30,9 euros (prix net)

Les entrées

*La grande assiette écaillée de fruits de mer
(crevettes, amandes, langoustines, huître, bulots, bigorneaux, 1/2 tourteau*

Le foie gras de canard préparé à l'auberge

Les 9 huîtres de Normandie

La marmite d'escargots feuilletée

Le Quatuor des délices Terre et Mer

(foie gras, saumon fumé, huître, salade de ris de veau)

La brochette de Saint Jacques grillées sur son lit de salade sauce sésame

Les plats accompagnés de légumes*

Les cuisses de grenouilles à la provençale

Le crumble de saint jacques au parmesan

Les gambas grillées et sa sauce curry

Le filet de lotte à la crème douce de vanille

Le filet de bœuf grillé

Le filet de bœuf Rossini (sup. 1,5€)

La poêlée de ris de veau au romarin

Le carré d'agneau rôti et son jus de thym

Salade & fromages affinés

la crème brûlée banane chocolat

Les profiteroles au chocolat

Les crêpes flambées (sup. 4 euros)

La tarte fine de pomme à la cannelle et sa glace vanille

L'assiette gourmande de desserts

Le croustillant de poire aux amandes et chocolat

Le nougat glacée au miel et fruits rouges

Le moelleux chocolat et sa crème anglaise à la menthe

La coupe iceberg (glace menthe, get 27, chocolat chaud, chantilly)

Le colonel (sorbet citron, vodka) ou L'antillaise (glace rhum raisin, ananas, chantilly)

La banana Split (banane, glaces vanille chocolat et fraise, chocolat chaud, chantilly)

Sorbet normand (sorbet pomme et calvados) (sup. 2€)

**:sauce au poivre neuchâtel ou béarnaise 1€*

**:Supplément de garniture de légumes 1€*

Le Menu gourmand

35 euros (prix net)

(Entrée, poisson, sorbet normand, viande, fromage et dessert)

Les entrées

La petite assiette écaillère

(crevettes, moules d'Espagne, amandes, huître, bulots, bigorneaux)

La salade du Périgord

(médaillon de foie gras, magret de canard fumé, confit de canard)

Le saumon fumé maison et ses toasts

Les 6 huîtres de Normandie

Le duo foie gras canard et de saumon fumé chaud

(crème brûlée au foie gras, salade de tacos saumon fumé crème de vinaigre de tomate)

Les poissons

Le filet de bar rôti au cidre

Le dos de cabillaud en habit de courgette

L'escalope de saumon grillée et sa sauce au piment d'Espelette

Les cuisses de grenouilles à la provençale

Le sorbet normand

Les viandes accompagnées de légumes

L'entrecôte grillée au feu de bois

Le pavé de bœuf poêlé aux oignons rouges confits

Le poêlon de gigot d'agneau gratiné au neufchâtel

Les côtes d'agneau grillées au feu de bois

Salade & fromages affinés

Les desserts

la crème brûlée banane chocolat

Les profiteroles au chocolat

Les crêpes flambées (sup. 4 euros)

La tarte fine de pomme à la cannelle et sa glace vanille

L'assiette gourmande de desserts

Le croustillant de poire aux amandes et chocolat

Le nougat glacée au miel et fruits rouges

Le moelleux chocolat et sa crème anglaise à la menthe

La coupe iceberg (glace menthe, get 27, chocolat chaud, chantilly)

Le colonel (sorbet citron, vodka) ou L'antillaise (glace rhum raisin, ananas, chantilly)

La banana Split (banane, glaces vanille chocolat et fraise, chocolat chaud, chantilly)

Le Menu duo

93 euros pour 2 personnes (prix net)

Les entrées

La salade de ris de veau aux morilles

Le foie gras de canard maison

Le saumon fumé par nos soins

Le Quatuor des délices Terre et Mer

(foie gras, saumon fumé, huitre, ris de veau)

Le sorbet pêche champagne

Les plats accompagnés de légumes

La côte de bœuf grillée au feu de bois (sauce au poivre ou béarnaise)

Le carré d'agneau rôti au thym

Le crumble de saint jacques au parmesan

La sole meunière

Le neufchâtel rôti au caramel poivré

Les desserts

la crème brûlée banane chocolat

Les profiteroles au chocolat

Les crêpes flambées (sup. 4 euros)

La tarte fine de pomme à la cannelle et sa glace vanille

L'assiette gourmande de desserts

Le croustillant de poire aux amandes et chocolat

Le nougat glacée au miel et fruits rouges

Le moelleux chocolat et sa crème anglaise à la menthe

La coupe iceberg (glace menthe, get 27, chocolat chaud, chantilly)

Le colonel (sorbet citron, vodka) ou L'antillaise (glace rhum raisin, ananas, chantilly)

La banana Split (banane, glaces vanille chocolat et fraise, chocolat chaud, chantilly)

La Grillade

921 route de neufchâtel

76230 Quincampoix

Tel 02.35.34.70.11

Fermé le Mercredi & le Dimanche soir



Les Entrées

Les 9 huitres chaudes gratinées au parmesan 17€

La douzaine d'huitres de Normandie 17€

Le saumon fumé par nos soins 15€

Le foie gras de canard maison 18 €

La salade de coquilles saint Jacques au vinaigre de framboise 20€

La salade de ris de veau poêlé au vinaigres de xérès 21€

La douzaine d'escargots de bourgogne en marmite feuilletée 17€

Les Poissons

(Tous nos poissons sont accompagnés de légumes)

Le homard rôti au beurre d'estragon 32€

La queue de langouste aux morilles 33€

Les cuisses de grenouilles à la provençale 18.5€

La sole grillée 21€

La sole meunière 22€

La sole belle époque 23€

Les gambas grillées au feu de bois 24,5€

Les gambas à la provençale 24,5 €

Les coquilles saint jacques meunière 25€

Les coquilles saint jacques provençales 25€

Les coquilles saint jacques dieppoises 25€

Les fruits de mer

Plateau de Fruits de Mers 25 euros par personne

Assiette de Fruits de Mer 18 euros

Plateau de Fruits de Mer à Emporter 23 euros par personne

(à commander 48h avant)

La Grillade

921 route de neufchâtel

76230 Quincampoix

Tel 02.35.34.70.11

Fermé le Mercredi & le Dimanche soir



Les Viandes

(Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes)

Les côtes d'agneau grillées au feu de bois 14€

Le carré d'agneau rôti au thym 17.5€

Le steak tartare haché à la minutes 15€

Le filet de bœuf grillé au feu de bois 20€

Le filet de bœuf Rossini 25€

Le filet de bœuf aux morilles 26€

L'entrecôte grillée au feu de bois 14€

L'entrecôte au neufchâtel 15€

L'entrecôte au poivre 15€

Le magret de canard au poivre vert 15€

La fricassée de ris de veau aux morilles 28€

*La côte de bœuf grillée au feu de bois pour deux personnes
et sa sauce béarnaise 40€*

Les Fromages

La salade verte 3.5€

Le Neufchâtel rôti au caramel poivré 6€

Le méli-mélo de fromages chaud 6€

Le plateau de fromages affinés 4€

Les Desserts

la crème brûlée banane chocolat 7€

Les crêpes flambées 8.5€

Le nougat glacé au miel et fruits rouges 8€

Les profiteroles au chocolat 7€

Le moelleux chocolat et sa crème anglaise à la menthe 7€

L'assiette gourmande de desserts 8€

La poire belle-Hélène 5€

Le café liégeois 5€

Le chocolat liégeois 5€

Le colonel (sorbet citron, vodka) 6€

L'iceberg (glace menthe, chocolat chaud, get 27, chantilly) 6€

L'antillaise (glace rhum raisin, ananas, rhum, chantilly) 6€

La banana split 6€

(banane, glaces vanille chocolat et fraise, chocolat chaud