



# POUR COMMENCER

## LA SALADE (G) (V)

Le meilleur du jardin de notre maraîcher dans une salade

*The best of the garden of our market garden in a salad*

12€

## LE PANAIS

Cuit en papillote puis rôti, condiment pomme-échalote & œufs de truite

*Parsnip roasted, apple-shallots condiment and egg trout*

16€

## LE MAQUEREAU

Mariné, cappuccino d'oignon cuit dans sa peau

*Maquereau filet marinated, smoked onion cappuccino*

16€

## LE FOIE GRAS

De Normandie, tuile & marmelade expresso, gâche au blé noir toastée

*Normandy duck foie gras, coffee marmelade and buckweat flour toasted*

19€

## LA NOIX DE COQUILLE SAINT JACQUES (G)

-Pectem maximus- Avocat/Yuzu, tuile aux graines de chia

*Thin slice of scallops, avocado/yuzu, chia seeds tuile*

19€

## LES HUITRES

La Calvadosienne numéro 3, huitres creuses spéciales de Normandie

*Oysters n°3*

Les 6 12€

Les 9 18€

Les 12 24€

# PLATS

## LE LIEU JAUNE

Pavé rôti, blé vert, moutarde & julienne craquante de radis

*Pollack roasted, freekeh, mustard & radish*

22€

## LA NOIX DE COQUILLE SAINT JACQUES (G)

-Pecten maximus- Poireaux brûlés, condiment huîtres & curry

*Scallops, leek, oyster & curry condiment*

25€

## LES LÉGUMES DU MOMENT (G) (V)

Cuisinés ensemble, accompagné de céréales

*Cooked vegetables with cereales*

19€

TOUTES NOS VIANDES SONT NÉES, ÉLEVÉES &  
ABATTUES EN FRANCE (NORMANDIE) .

(V) - Plat Vegan / *Vegan*

(G) - Plat sans gluten / *Gluten free*

Autres allergies et régimes spéciaux, n'hésitez pas à nous consulter / *For other allergy or special diet, do not hesitate to ask us*

## LA VOLAILLE FERMIÈRE

Raviole ouverte de blé noir & bouillon de petits légumes

*Farmer chicken filet, buckwheat raviole & vegetables broth*

22€

## LE VEAU NORMAND

Pris dans le filet, en croute de noisette, topinambour & poire rôtie

*Normandy veal filet, in nuts crust, Jerusalem artichoke & roasted pear*

25€

# CLASSIC

## LE BŒUF NORMAND (G)

Tournedos, pommes frites & sauce au poivre 'Malabar'

*Normandy beef filet, french fries & 'Malabar' pepper sauce*

32€

# FIN DE REPAS

## LE MUNSTER FERMIER (G)

De mon pays, Monsieur Husson à Orbey, condiment au safran de Normandie

9€

## LE PONT L'ÉVÊQUE FERMIER (G)

Madame Martin à Bourgeauville, marmelade d'échalotes à la vanille

9€

## LE CAFÉ GOURMAND

Votre café ou décaféiné accompagné de trois gourmandises

*Gourmet coffee*

11€

## LE CAFÉ JOYEUX

Votre café ou décaféiné accompagné d'un verre de Calvados Hors d'âge

*Calvados & coffee*

11€

## LE SÉSAME

Grosse profiterole, abricots secs & sauce chocolat

*Profiterole, sesame ice cream, dried apricot & chocolate sauce*

11€

## LE POTIMARRON

Comme un vacherin, orange & crème légère à la vanille

*Pumpkin vacherin, orange & light vanilla cream*

11€

## LE CHOCOLAT VANUARI 63%

Dôme fondant, pailletine, crème glacée au miel

*Chocolate dome, honney ice cream*

11€

## L'ORANGE

Brûlée-fumée, clémentines pochées

*Smoked & burned orange, poached clementine*

11€

## LES GLACES & SORBETS FAITS MAISON (G)

Parfums en fonction de la saison

*Home made ice cream*

8€

(V) - Plat Vegan / *Vegan*

(G) - Plat sans gluten / *Gluten free*

Autres allergies et régimes spéciaux, n'hésitez pas à nous consulter / *For other allergy or special diet, do not hesitate to ask us*

## RETOUR DU MARCHÉ

### Plat / Dessert

Menu élaboré chaque jour selon les opportunités du marché, servi uniquement au déjeuner du mardi au vendredi (hors jours fériés).

18€

## PETITS GOURMETS 12€

### Servi aux enfants jusqu'à 10 ans

Pavé de lieu jaune / Garniture du moment

Ou

Filet de volaille fermière / Garniture du moment

ooo

Fromage frais

*Farmer cottage cheese*

Ou

Glaces & sorbets faits maison

*Home made ice cream*

11€

(V) - Plat Vegan / *Vegan*

(G) - Plat sans gluten / *Gluten free*

Autres allergies et régimes spéciaux, n'hésitez pas à nous consulter / *For other allergy or special diet, do not hesitate to ask us*

## L'ANGLE

34€

### LE PANAIS

Cuit en papillote puis rôti, condiment pomme-échalote & œufs de truite

*Parsnip roasted, apple-shallots condiment and egg trout*

Ou

### LE MAQUEREAU

Mariné, cappuccino d'oignon cuit dans sa peau

*Maquereau filet marinated, smoked onion cappuccino*

ooo

### LE LIEU JAUNE

Pavé rôti, blé vert, moutarde & julienne craquante de radis

*Pollack roasted, freekeh, mustard & radish*

Ou

### LA VOLAILLE FERMIÈRE

Raviole ouverte de blé noir & bouillon de petits légumes

*Farmer chicken filet, buckwheat raviole & vegetables broth*

ooo

### L'ORANGE

Brûlée-fumée, clémentines pochées

*Smoked & burned orange, poached clementine*

Ou

### LE POTIMARRON

Comme un vacherin, orange & crème légère à la vanille

*Pumpkin vacherin, orange & light vanilla cream*

# LE GOURMET

46€

## LE FOIE GRAS

De Normandie, tuile & marmelade expresso, gâche au blé noir toastée

*Normandy duck foie gras, coffee marmelade and buckweat flour toasted*

Ou

## LA NOIX DE COQUILLE SAINT JACQUES (G)

-Pectem maximus- Avocat/Yuzu, tuile aux graines de chia

*Thin slice of scallops, avocado/yuzu, chia seeds tuile*

ooo

## LA NOIX DE COQUILLE SAINT JACQUES (G)

-Pectem maximus- Poireaux brûlés, condiment huîtres & curry

*Scallops, leek, oyster & curry condiment*

Ou

## LE VEAU NORMAND

Pris dans le filet, en croute de noisette, topinambour & poire rôtie

*Normandy veal filet, in nuts crust, Jerusalem artichoke & roasted pear*

ooo

(V) - Plat Vegan / *Vegan*

(G) - Plat sans gluten / *Gluten free*

Autres allergies et régimes spéciaux, n'hésitez pas à nous consulter / *For other allergy or special diet, do not hesitate to ask us*

## LE MUNSTER FERMIER (G)

De mon pays, Monsieur Husson à Orbey, condiment au safran de Normandie

Ou

## LE PONT L'ÉVÊQUE FERMIER (G)

Madame Martin à Bourgeauville, marmelade d'échalotes à la vanille

ooo

## LE CHOCOLAT VANUARI 63%

Dôme fondant, pailletine, crème glacée au miel

*Chocolate dome, honney ice cream*

Ou

## LE SÉSAME

Grosse profiterole, abricots secs & sauce chocolat

*Profiterole, sesame ice cream, dried apricot & chocolate sauce*

Nous vous invitons à choisir votre dessert en début de repas, merci.

*We invite you to choose your dessert in the beginning of meal, thank you.*

# NOTRE LIGNE DE CONDUITE

Ici , c'est 'Mère Nature' qui décide des changements de plats, la carte suit les saisons. L'équipe de cuisine travaille en étroite collaboration avec nombre de producteurs & éleveurs locaux, souvent bio ou issu de l'agriculture raisonnée.

Tous les plats sont **faits maison** & élaborés sur place.

Nous nous tenons à votre disposition pour l'organisation de tout évènement privé ou professionnel, au restaurant, à votre domicile, ou dans vos locaux professionnels.



**(V)** - Plat Vegan / *Vegan*

**(G)** - Plat sans gluten / *Gluten free*

Autres allergies et régimes spéciaux, n'hésitez pas à nous consulter / *For other allergy or special diet, do not hesitate to ask us*





MOT DE PASSE

*Password*

**Anglesaintlaurent**

Vous êtes à L'Angle Saint Laurent, dites-le sur les réseaux sociaux.

*You are at L'Angle Saint Laurent, tell it in the social network.*



Instagram

@langlesaintlaurentbayeux

#langlesaintlaurent



Restaurantbayeux-l'anglesaintlaurent-  
restaurantbayeux

**(V)** - Plat Vegan / *Vegan*

**(G)** - Plat sans gluten / *Gluten free*

Autres allergies et régimes spéciaux, n'hésitez pas à nous consulter / *For other allergy or special diet, do not hesitate to ask us*



# HORAIRES ET JOURS D'OUVERTURE

## LUNDI

----- / -----

## MARDI

12H00 - 13H30 / 19H00 (18H30 en saison) – 21H00

## MERCREDI

12H00 - 13H30 / 19H00 (18H30 en saison) – 21H00

## JEUDI

12H00 - 13H30 / 19H00 (18H30 en saison) – 21H00

## VENDREDI

12H00 - 13H30 / 19H00 (18H30 en saison) – 21H00

## SAMEDI

----- / 19H00 (18H30 en saison) – 21H00

## DIMANCHE

----- / -----

**(V)** - Plat Vegan / *Vegan*

**(G)** - Plat sans gluten / *Gluten free*

Autres allergies et régimes spéciaux, n'hésitez pas à nous consulter / *For other allergy or special diet, do not hesitate to ask us*

[www.langlesaintlaurent.com](http://www.langlesaintlaurent.com)

 0033 (0)2 31 92 03 01