

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 PANAI

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€

LES CHAMPIGNONS DE CREULLY

En tartelette, crème de Céleri, jus de viande

*Mushrooms Tartlet,
Celery cream, meat juice*

19€

LE CARRELET (G)

Rilette en ballotine de choux Pontoise, chorizo de cochon de Bayeux, agrumes et oignons aigre-doux

Cabbage leaf stuffed with European plaice "Rilette", chorizo from pork of Bayeux, citrus and sweet and sour onion

19€

LES HUITRES

La Calvadosienne numéro 3, huitres creuses spéciales de Normandie

Oysters n°3

Les 6 12€

Les 9 18€

Les 12 24€

(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

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)

-Pectem 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

LE BOUDIN NOIR DU COCHON DE BAYEUX

Navets et poire rôtis au jus, lentilles Normandes & amandes

Black pudding from pork of Bayeuxx, turnip and pear roasted

Lentil & almond

22€

LA VOLAILLE NORMANDE,

En ballotine au foie gras, bettes en fricassées & pois chiches

Normandy Poultry,

Stuffed with duck liver, chard and chickpeas

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€

LA POMME (G) (V)

Rôtie au cidre, marmelade, tuile craquante, sorbet et jus de cuisson

Apple roasted with cider, marmelade, sorbet

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

(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, smocked onion cappuccino

ooo

LE LIEU JAUNE

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

Pollack roasted, freekeh, mustard & radish

Ou

LE BOUDIN NOIR DU COCHON DE BAYEUX

Navets et poire rôtis au jus, lentilles Normandes & amandes

Black pudding from pork of Bayeux, turnip and pear roasted Lentil & almond

ooo

L'ORANGE

Brûlée-fumée, clémentines pochées

Smocked & burned orange, poached clementine

Ou

LA POMME **(G)** **(V)**

Rôtie au cidre, marmelade, tuile craquante, sorbet et jus de cuisson

Apple roasted with cider, marmelade, sorbet

LE GOURMET

46€

LES CHAMPIGNONS DE CREULLY

En tartelette, crème de Céleri, jus de viande

*Mushrooms Tartlet,
Celery cream, meat juice*

Ou

LE CARRELET (G)

Rillette en ballotine de choux Pontoise, chorizo de cochon de Bayeux, agrumes et oignons aigre-doux

Cabbage leaf stuffed with European plaice "Rillette", chorizo from pork of Bayeux, citrus and sweet and sour onion

ooo

LA NOIX DE COQUILLE SAINT JACQUES (G)

-Pectem maximus- Poireaux brûlés, condiment huîtres & curry

Scallops, leek, oyster & curry condiment

Ou

LA VOLAILLE NORMANDE,

En ballotine au foie gras, bettes en fricassées & pois chiches

*Normandy Poultry,
Stuffed with duck liver, chard and chickpeas*

ooo

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.

(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

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

----- / -----

www.langlesaintlaurent.com



0033 (0)2 31 92 03 01

(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*