

Menu de Noël

42 €

Apéritif

**Kir normand pour commencer en douceur,
accompagné de trois bouchées gourmandes**

Chou à l'escargot, beurre maître d'hôtel

Chou aux Saint-Jacques, beurre maître d'hôtel

Huître gratinée au champagne

Entrées

**Foie gras mi-cuit maison,
délicatement accompagné d'un chutney poire-noix**

ou

Cassolette de Saint-Jacques du chef

Plats

**Suprême de chapon aux morilles,
servi avec un jus corsé réconfortant**

ou

**Ballotine de dorade,
farce de saumon et légumes d'antan parfumés**

Accompagnement au choix

purée onctueuse de trois légumes ou légumes d'antan au beurre d'escargot

Desserts

**Bûche glacée aux fruits exotiques,
déposée sur un lit de clémentines au sirop**

ou

**Croustillant chocolat façon bûche,
accompagné d'une douceur de coing en gelée**



LA TABLE DU CONQUERANT

RESTAURANT



So focus*

SALLE DE SÉMINAIRES
& COWORKING



So cosy*

CHAMBRES
& APPARTEMENTS



So relax*

ESPACE
BIEN-ÊTRE



So delicious*

RESTAURANT
& BAR

*Si concentré; Si confortable ; Si relaxant ; Si délicieux

L'ENCAS SANS LIMITÉ à partager (ou non)

PLANCHE AUX CHOIX

17

Charcuterie, fromage ou mixte.

RILLETTES NORMANDE

11,5

Délicieuses rillettes de poulet bio normand, de la ferme de Gaëtan

FRITO MIXTO À LA D'ARC

12

Friture de fruits de mer farinés et en persillade

SUGGESTION DU MOMENT

10

Selon l'humeur gourmande du chef Malik

ENTRÉE

UN OEUFS DANS LE PIF

11,5

Œufs de la Ferme aux Œufs d'Eure (27), pochés et nappés façon meurette

LA SOUPLETTE D'ANTAN

10,5

Onctueux velouté de légumes anciens, à la mode de nos mamies

LA CUEILLETTE DU DIMANCHE DANS NOS ASSIETTES

10

Poêlée de champignons des bois, à l'ail et aux herbes fraîches

LA NORMANDIE, DE LONG EN LARGE

12,5

Butternut rôti à la tomme de vache et noix de Saint-Jacques normandes snackées, jus aux cèpes  (+2€)

SALADE

LA SALADE DE MONSIEUR SEGUIN

17

Salade de crudités, poitrine et oignons déglacés au vinaigre balsamique, oignons confits et toasts de chèvre.



TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON ET AVEC AMOUR.
NOUS PRIVILÉGIONS TOUJOURS NOS PRODUCTEURS NORMANDS.

Tous les prix sont en euros TTC et service compris.

CONQUÉRANT

Le
HÔTEL **** ROUEN NORD

CÔTÉ VIANDE

LE VIAU DU ROI GUILLAUME

27

Quasi de veau (200 g), rosé à la plancha, sauce aux cèpes  (+4€)

LA VAQUE DANS LE ROUGE

24

Bavette normande (200 g), sauce marchand de vin  (+2€)

LA VICTUAILLE À TABLE

22

Suprême de pintade rôti aux herbes et au beurre, nappé de la sauce de votre choix

Tous nos plats de viandes et de snacking sont accompagnés de frites maison et de salade
(Producteur de pommes de terre de l'Eure (27), Normandie)

CÔTÉ MER

L'INSPIRATION DU PÊCHEUR

20

Pavé du moment, selon arrivage, servi avec du riz et des champignons des bois

LA GAMBAS TOUT FEU, TOUT FLAMME

28,5

Gambas flambées au Calvados, réduction de crème persillée, servies avec du riz et des champignons des bois  (+7€)

CÔTÉ SNACKING

AUTHENTIQUE BURGER DU CONQUÉRANT

19,5

Steak normand, sauce barbecue, cheddar mûré, salade, tomates, pickles de cornichons et oignons

BURGER DE LA TABLE

19

Poulet poché à l'estragon, tomme normande, sauce tartare, salade, tomates et oignons confits

CROC NORMAND DE ROBERT

18

Croque-monsieur au jambon cru et à la tomme de vache

CÔTÉ PÂTES

LE CH'OW DE MARIO

19,5

La pasta du moment

CÔTÉ VÉGÉTARIEN

PLAISIR D'ANTAN CARAMÉLISÉ AU FOUR

18,5

Butternut caramélisé aux amandes et aux champignons

DESSERT

L' AFFINEUR DANS VOTRE ASSIETTE

Selection de fromages
normands

9,5

LA PISTACHE CARAMÉLISÉE

Délicieuse crème brûlée aux
senteurs de pistache,
fabriquée près de chez nous

8,5

OÙ EST MA BRIOCHE ?

9

Brioche façon pain perdu,
confiture de lait, boule de
glace vanille et chantilly

LE CAFÉ GOURMAND

8,5€

Café ou thé servis avec ses
trois mignardises du moment

TIRABUENORMAND

9

Tiramisu à la Crema Bueno
de Gournay-en-Bray,
Normandie

LE PLAISIR PRÉFÉRÉ DU BEZO

9,5

Spéculoos au beurre en fond de pâte
et ses pommes fondantes et colorées
façon tatin, boule de glace

L'HIVER VIENT

8,5

Sirop de vin rouge à la
mandarine et à la cannelle,
avec ses morceaux de fruits
d'hiver

MENU P'TIT CONQUÉRANT*

Menu plat / dessert

Filet de poulet ou steak haché
servis avec des frites.
Compote ou glace.
Sirop à l'eau ou jus de fruit

10.50€

MENU DU JOUR

SUR LE TABLEAU

Plat du jour

18€

Entrée + Plat / Plat + Dessert

24€

Entrée + Plat + Dessert

30€



*valable jusqu'à 10 ans

CONQUÉRANT
Le
HÔTEL **** ROUEN NORD

Tous les prix sont en euros TTC et service compris.