



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 LIMITE à partager (ou non)

PLANCHE DU CONQUÉRANT	17.5	RILLETTE NORMANDE	12
Terrine maison, mortadelle, saucisson, jambon serrano, camembert et neufchâtel Toasts au confit d'oignons		Délicieuse rillettes de poulet bio normand, de la ferme de Gaëtan	
LE CHORIZO DE BAYEUX	12	PANIER CROQUANT ET SON TARTINABLE	9.5
Chorizo artisanal normand		Légumes croquants de saison et son tartinable du moment	

ENTRÉE

LA CAMPAGNE DANS NOS ASSIETTES	8,5	LE CROS' MALIK	11,5
Terrine de campagne maison et son confit d'oignons		Cromesquis de poisson du moment sur son lit de sauce ciboulette B (+3€)	
"OEU" À LA ROBERT	12	LE POÊLÉ DE JEANNE	13
Œuf cocotte, poitrine de porc, crème de champignons et crumble de noisettes B (+3€)		Foie gras poêlé, écrasé de pommes de terre aux tomates confites et sa crème de parmesan B (+5€)	

SALADE

LA ROSSINI	17.5
Salade fraîcheur et crudités de saison, magret séché maison et son toast de foie gras poêlé	



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.

CÔTÉ VIANDE

LE MECHOUI DU CONQUÉRANT 24.5

Souris d'agneau au miel confit dans son jus au thym, écrasé de pommes de terre aux tomates confites **B** (+5€)

LA BELLE PIÈCE DE VAQUE 27

Entrecôte grillée 350gr, sauce béarnaise **B** (+7€)

LA VICTUAILE À LA NORMANDE 19

Sot l'y laisse de dinde, confit aux champignons, crème, spaghettis **B** (+2€)

CÔTÉ SNACKING

AUTHENTIQUE BURGER DE LA TABLE 19.5

Steak Normand, sauce tartare, bacon, tomates, oignons confits, coulis de cheddar et pickles de cornichons **B** (+2€)

LE FISH BURGER DE GUILLAUME 19.5

Steak de poisson pané, sauce béarnaise, emmental, cornichons, tomates confites et salade **B** (+2€)

LA TRANCHE DU DIABLE 18.5

Poire rôtie, magret séché, noix, oignons confits nappés de bleu gratiné

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 21

Pavé du moment selon arrivage **B** (+3€)

CÔTÉ PÂTE

LE WOW'KS 21.5

Crevettes et légumes croquants sautés accompagnés de ses nouilles de riz façon wok **B** (+3€)

CÔTÉ VÉGÉTARIEN

RAGOUT VÉGÉTARIEN 19

Assortiment de légumes de saison au lait de coco et ses perles de blé aux herbes

DESSERT

MOUSSE DE MAMIE JOJO **B** (+3€) 9

Mousse au chocolat sur un lit de caramel en suivant la recette de ma tendre maman

LA TATIN À NOTRE FAÇON **B** (+3€) 9,5

Pressé de pommes compotées au caramel et sa pâte sablée

LE SNICKERS DU CONQUÉRANT **B** (+3€) 9,5

Entremet au chocolat et cacahuète nappé d'un caramel, croustillant à la cacahuète

LA CRÈME À LA D'ARC **B** (+3€) 8,5

Crème brûlée à la vanille

FRAICHEUR DU MOMENT 8

Salade de fruits de saison

LE CAFÉ GOURMAND **B** (+3€) 9

Café ou thé servi avec ses trois mignardises du moment

L'AFFINEUR DANS VOTRE ASSIETTE **B** (+3€) 9,5

Sélection de fromages normands

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

Le CONQUÉRANT
HÔTEL **** ROUEN NORD

Tous les prix sont en euros TTC et service compris.