



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 rilette de poulet bio normand, de la ferme de Gaëtan	
LE CHORIZO DE BAYEUX	12	DUO DE TARTINABLES	9.5
Chorizo Normand artisanal de Bayeux, dans le calvados (14)		Toast grillé et concombre frais	

ENTRÉE

LA CAMPAGNE DANS NOS ASSIETTES	9	RILLETTE DE SARDINES	11.5
Terrine de campagne maison et son confit d'oignons		Rillettes de Sardines au gingembre et citron confits	 (+2€)
MELI-MELO DE TOMATES	12	ŒUFS DE FERME	8.5
Tomate anciennes au balsamique et basilic accompagné d'une burrata crèmeuse	 (+2.5€)	Oeuf Mayonnaise à l'Estragon, Éclats d'Oignons Croustillants	

SALADE

CESAR	17.5	ANTIPASTI	18
Salade fraîcheur crudités, poulet pané aux céréales, parmesan, oeufs durs et poitrine fumé et ses petits croutons		Salade fraîcheur crudités, légumes grillé du moment feta et toast de tapenade	



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

MAGRET DE CANARD À LA PLANCHA 25

Magret de canard entier
sauce au choix : poivre ou
béarnaise

B (+5€)

FAUX-FILET NORMAND GRILLÉ 27

Faux-filet , sauce béarnaise ou
sauce poivre

B (+7€)

TARTARE DE BOEUF NORMAND

Tartare de boeuf préparé par
nos soins

19
B (+1€)

CÔTÉ SNACKING

AUTHENTIQUE BURGER DE LA TABLE 19.5

Steak Normand, sauce du chef,
tomates ,salade,oignons rouges,
tranche de cheddar et cornichons

B (+2€)

LE CHICKEN DU CONQUÉRANT 19.5

Poulet pané aux céréales, sauce
béarnaise,chèvre, cornichons,
tomates et salade

B (+2€)

LA TARTINE AUX SENTEURS D'ITALIE

Focaccia tomate mozzarella au
four, roquette fraîche et buratta
cremeuse au pistou

20.5

B (+2€)

Tous nos plats de viandes et de snacking sont accompagnés de frites maison et de salade, poelé de courgettes à l'ail, tomate rôti aux herbes, pâtes)
sauce du chef : ketchup, moutarde, câpres, sauce anglaise, tabasco
(Producteur de pommes de terre de l'Eure (27), Normandie)

CÔTÉ MER

L'INSPIRATION DU PÊCHEUR 22

Pavé du moment, selon
arrivage, servi avec poelé de
courgettes et tomate ananas
rôti aux herbes

B (+3€)

CÔTÉ PÂTE

FILET DE ROUGET À LA PLANCHA

Filet de Rouget à la plancha,
accompagné de pâtes à l'ail et
tomates ananas provençal

23

B (+4€)

CÔTÉ VÉGÉTARIEN

PÂTES DU SOLEIL

19

Pâtes aux courgettes et tomate
rôti à l'ail

B (+1€)

DESSERT

LA CRÈME À LA D'ARC (+3€) 8,5

Crème brûlée à la vanille

TIRAMISU AU LIMONCELLO 9

Tiramisu au limoncello et zeste de citron sur lit de fruit rouge  (+3€)

MI-CUIT AUX 2 CHOCOLATS 9,5

mi-cuit au deux chocolats noir  (+3€) et blanc servi avec sa crème anglaise et boule de glace vanille

COUPE 2 BOULES DE GLACES 7.5

Coupe de glaces aux choix avec chantilly et fruits rouges
Cassis / Chocolat / Vanille / Fraise / Citron / Passion / Menthe / Pistache / Abricot

FRAICHEUR DU MOMENT 8

Salade de fruits de saison

LE CAFÉ GOURMAND 9

Café ou thé servi avec ses trois  (+3€) mignardises du moment

L'AFFINEUR DANS VOTRE ASSIETTE

9,5

Sélection de fromages normands

 (+3€)

MENU P'TIT CONQUÉRANT*

Menu plat / dessert

Filet de poulet ou steak haché
servi 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.