



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 rillette 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)		Toasts grillés 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
Tomates anciennes au balsamique et basilic, accompagné d'une burrata crémeuse  (+2.5€)		Œufs mayonnaise à l'estragon, éclats d'oignons croustillants	

SALADE

CESAR	17.5	ANTIPASTI	18
Salade fraîcheur, crudités, poulet pané aux céréales, parmesan, œufs durs, poitrine fumée 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  (+5€)

FAUX-FILET NORMAND GRILLÉ

27

Faux-filet, sauce au choix
poivre ou béarnaise  (+7€)

TARTARE DE BOEUF NORMAND

19

Tartare de bœuf préparé
par nos soins  (+1€)

CÔTÉ SNACKING

AUTHENTIQUE BURGER DE LA TABLE

19.5

Steak normand, sauce du chef,
tomates, salade, oignons rouges,
cheddar et cornichons  (+2€)

LE CHICKEN DU CONQUÉRANT

19.5

Poulet pané aux céréales, sauce
béarnaise, chèvre, cornichons,
tomates et salade  (+2€)

LA TARTINE AUX SENTEURS D'ITALIE

20.5

Foccacia tomates mozzarella au
four, roquette fraîche et buratta
crémeuse au pistou  (+2€)

Tous nos plats de viandes et de snacking sont accompagnés de frites maison et de
salade, poêlé 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 une poêlée
de courgettes et tomate
ananas rôtie aux herbes  (+3€)

FILET DE ROUGET À LA PLANCHA

23

Filet de rouget à la plancha,
accompagné de pâtes à l'ail et
tomates ananas à la provençale  (+4€)

CÔTÉ VÉGÉTARIEN

PÂTES DU SOLEIL

19

Pâtes aux courgettes et
tomates rôties à l'ail  (+1€)

Tous les prix sont en euros TTC et service compris.

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 fruits rouges  (+3€)

MI-CUIT AUX 2 CHOCOLATS 9,5

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

L'AFFINEUR DANS VOTRE ASSIETTE 9,5

Sélection de fromages normands  (+3€)

COUPE 2 BOULES DE GLACES 7.5

Coupe de glaces avec chantilly et fruits rouges

Au choix : 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 mignardises du moment  (+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.