



## ENTRÉES

 **Burrata ..... 9.00€**  
Sauce arrabiata, tomates cerises rôties au balsamique, granola sésame & soja, roquette

 **Œuf parfait et chili oil ..... 9.00€**  
Fromage blanc à l'ail & à l'aneth, concombre, ail, citron, persil, croûtons, chili oil, oignons rouges & sumac

**Brioche gratinée chèvre & miel 10.00€**  
Brioche nourrie au beurre ail, piment & paprika, chèvre & miel, lardons au balsamique, mesclun

**Ravioles frites de lieu ..... 11.00€**  
Champignons, cébettes, sauce soja, sésame, agrumes, lit de salade, pickles

**Croquettes de béchamel à l'emmental & jambon ..... 10.50€**  
Spicy mayo, échalotes au vinaigre, germe

## SALADES

**Notre César ..... 17.00€**  
Mesclun & tomates, poulet pané, croûtons, parmesan copeaux, lardons au balsamique, pickles de chou rouge, oignons frits, sauce César

**Chèvre chaud ..... 16.00€**  
Toasts oignons confits & chèvre, mesclun, tomates & pommes, lardons au balsamique, pickles de chou rouge, granola, vinaigrette moutarde à l'ancienne

 **Shawarma de champignons & houmous ..... 16.90€**  
Mesclun, tomates, crudités de saison, brochettes de champignons shawarma, houmous & pois chiches rôtis, chips de tortillas, olives noires, oignons rouges & sumac, pickles de choux rouge, vinaigrette soja-sésame-agrumes

**Tartine Gratinée ..... 11.50€**  
Pain de campagne boulanger, jambon blanc, béchamel à l'emmental, salade

 **Pinsa Burrata ..... 17.50€**  
Sauce arrabiata, légumes piperade, tomates rôties au balsamique, tapenade d'olives noires, roquette, granola

 Plat végétarien    Plat vegan   Origine des viandes: voir ardoise

## PLATS

**Entrecôte 250 g normande ..... 26.90€**  
Beurre ail, paprika & piment

**Tataki de bœuf ..... 22.90€**  
Marinade chimi-thaï-churri (entre l'Argentine et la Thaïlande)  
Servi avec salade, vinaigrette soja-sésame-agrumes

**Filet de poulet massaman ..... 18.50€**  
Curry du sud de la Thaïlande, crème de coco, cacahuètes

**Dos de lieu façon meunière ..... 19.90€**  
Crème à l'ail et aux agrumes

**Encornets poêlés ..... 18.90€**  
Ail, citron, persil, chili oil

 **Notre célèbre aubergine rôtie au zaatar ..... 18.50€**  
Houmous, piperade, falafels, pois chiches rôtis, chimichurri, pickles de piment

 **Shawarma de champignons ..... 19.00€**  
Brochettes de champignons shawarma, croquettes de chou-fleur, fromage blanc aux herbes, tomates cerises confites au balsamique, oignons rouges & sumac, chili oil, granola

**Accompagnements :** frites maison, salade, riz, légumes du moment

**Suppl. accompagnement ..... 4.00€**

**Suppl. Sauce ..... 1.00€**

## BURGERS

**Le Classique Saison² ..... 17.90€**  
Bœuf haché français, cheddar mûré, bacon, oignons confits & oignons frits, sauce tartare, pickles de concombre, salade

**Hot Chicken ..... 18.90€**  
Poulet pané, cheddar mûré, coleslaw, oignons frits, pickles de piment, spicy mayo, salade

 **Veggie ..... 18.00€**  
Croquettes de chou-fleur, fromage de chèvre, coleslaw, fromage blanc à l'ail & à l'aneth, oignons frits, pickles de chou rouge, salade

## MOULES

**Marinière ..... 15.90€**  
Oignons, persil, vin blanc

**Normande ..... 17.90€**  
Crème, échalotes, cidre

**Roquefort ..... 17.90€**

**Crème ail & agrumes ..... 17.90€**

**Arrabiata ..... 18.90€**  
Tomates, ail, piment

## MENU ENFANTS

10.90 € -10 ANS

• Sirop à l'eau  
• Mini burger, poulet pané, mini moules ou steak haché  
• Accompagnement au choix  
• Glace Smarties

## DESSERTS

**Mousse au chocolat & fleur de sel ..... 7.00€**  
Chantilly

**Cookie au chocolat blanc & cacahuète ..... 10.00€**  
Caramel au beurre salé, glace pistache

**Tartelette aux pommes rôties ..... 9.00€**  
Caramel au beurre salé, glace vanille

**Bowl au fromage blanc ..... 7.50€**  
Fruits de saison, coulis de fruits rouges, multigraines

**Sélection de 3 fromages ..... 7.50€**  
CRÈMERIE  
**MÔMES**

**Café Gourmand ..... 11.20€**

## COUPES GLACÉES

**La Saison² ..... 8.50€**  
Glaces nougat, caramel et vanille, chantilly, caramel beurre salé

**Banana Split ..... 11.50€**  
Vanille, chocolat, caramel, cookie  
Coulis caramel & chantilly

**Dame blanche ..... 8.50€**  
Descriptifs

**Chocolat liégeois ..... 8.50€**  
Descriptifs

**La Normande ..... 9.50€**  
Sorbets pomme et citron, Calvados

**Vous n'avez plus de place pour terminer votre assiette ?**  
N'hésitez pas à demander un contenant pour emporter votre reste à la maison.

# MENU

## saison<sup>2</sup>

BAR • RESTAURANT  
saison-2.fr

## VINS BLANCS

### Odes à la Gascogne IGP Côte de Gascogne

Ugni blanc, Colombar d • Vif / Fruité / Floral

12,5 cl ..... 5,50 € • 50 cl ..... 18 €

### Le Coquiller IGP Val de Loire • Chardonnay

• Frais, minéral, local • 75 cl ..... 25 €

### XVIII Saint-Luc IGP Côtes de Gascogne

Colombar d • Moelleux / équilibré

12,5 cl ..... 6 € • 75 cl ..... 26 €

### Grand Marrenon AOP Lubéron

Roussanne, Bourboulenc, Vermentino, Clairette,

Grenache • Intense / Minéral / Floral • 75 cl ..... 45 €

### Clos de l'Oratoire des Papes

AOC Châteauneuf du pape • Bourboulenc, Roussanne,  
Clairette, Grenache blanc

• Aromatique / Frais / Tension • 75 cl ..... 79 €

## VINS ROUGES

### Les Javeaux AOC St-Nicolas de Bourgeuil

100% Cabernet-Franc • Fruité / Soyeux / Fin

12,5 cl ..... 6 € • 75 cl ..... 26 €

### Château des Hautes -Ribes

AOP Vacqueyras Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsaulte

• Élégant / Harmonieux / Fruits noirs • 75 cl ..... 36 €

### Nuiton-Beaunoy AOP Hautes Côtes de Nuit

Pinot Noir • Caractère / Racé • 75 cl ..... 55 €

### Clos de l'Oratoire des Papes

AOC Châteauneuf du Pape Syrah, Mourvèdre, Grenache,

Cinsault • Epicé / Fruité / Puissant • 75 cl ..... 79 €

## VINS ROSÉS

### Odes à la Gascogne

IGP côte de Gascogne Cabernet-Sauvignon, Merlot

Savoureux / Rond / fruité

12,5 cl ..... 5,50 €

75 cl ..... 18 €

### Gris Blanc

IGP Pays d'Oc (Gerard Bertrand) 100 % Grenache

Fruité / Frais / Minéral

75 cl ..... 28 €

1,5L ..... 53 €

### Sainte Marguerite Symphonie

Côtes de provence AOP Rolle, Cinsault, Grenache

Frais / Élégant / Fruité

75 cl ..... 38 €

1,5L ..... 73 €

## BIÈRES DRAFT BEERS

|                              | 25cl  | 33cl  | 50cl  |
|------------------------------|-------|-------|-------|
| La Saison <sup>2</sup> ..... | 4,00€ | 5,50€ | 7,50€ |
| Gallia Weisse & Versa .....  | 4,80€ | 6,00€ | 8,50€ |
| Gallia West IPA .....        | 5,00€ | 6,50€ | 9,00€ |
| Gallia Champ-Libre .....     | 5,00€ | 6,50€ | 9,00€ |
| Bière du moment .....        | 5,50€ | 6,80€ | 9,00€ |
| Ciney .....                  | 4,80€ | 6,00€ | 8,30€ |
| Monaco .....                 | 4,50€ | 6,00€ | 8,00€ |

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

## EAUX

Badoit 1L ..... 6 €

Evian 1L ..... 6 €

## NOS FOURNISSEURS

**Mareyeur :** Top Atlantique

(Saint-Etienne-du-Rouvray)

**Viande :** Circuit Court Vallée de Seine

(Pont-Audemer)

**Primeur :** Leray Pointel (Octeville-sur-Mer)

**Boulangier :** Atelier des Papilles (Le Havre)

**Fromage :** Crèmerie Mômes (Le Havre)

**Distributeur et vins :** France Boissons (Le Havre)

**Sec et divers:** Deroche (Honguemare Guenouville)

**Cidre :** Les Normandises du Pradon

(Gonfreville-l'Orcher)

**Communication :** Agence DBCOM (Le Havre)