

Le Restaurant du Lunotel

Isabelle et Thierry Lévêque

Ainsi que toute leur Equipe

Vous souhaitent La
Bienvenue

Et un Excellent Appétit

Nos Menus

« * = Produits bénéficiants de la baisse intégrale de la TVA »

Formule Express du Cotentin*

9.50 € T.T.C

Charette de Hors d'œuvre
Ou Dessert du Jour *dessert of the day*

Et

Plat du Jour *Dish of the Day*

Formule Déjeuner du Marais*

14.50 € 12.00 €* T.T.C

Charette de Hors d'œuvre

☞ - ☞

Plat du jour ou Suggestion du Moment
Dish of the day or Suggestion of moment

☞ - ☞

Dessert du jour ou dessert du Moment
Dessert of the day or the moment's dessert

☞ - ☞

25 cl de vin rouge ou 25cl pression

Formule Détente de la Baie

16.00 € T.T.C

Charette de Hors d'Oeuvre

☞ - ☞

Plat du Jour *Dish of the day*
ou Suggestion du moment *Suggestion of moment*
ou les Petits Plats du Chef *The dishes of Chef*
ou Le Classic *The classic*
ou L'incontournable sur Planche (sup.de 6 €)

☞ - ☞

Sorbet Calvados (sup. 3 €)

☞ - ☞

Assiette de Fromages *Cheeses* (sup. 3 €)

☞ - ☞

Dessert du Jour *Dessert of the Day*
ou Dessert du Moment *The moment's dessert*
ou les Délices du chef *the delight of the Chef*
ou Coupe Glacée *Ice Cream*

Notre Carte

« * = Produits bénéficiants de la baisse intégrale de la TVA »

Nos Entrées et

Nos Salades :

Starters and Salads

Charrette de Hors D'œuvre 8.50 €

Le Potage du Moment 6.00 €

The Moment's Soup

Salade de Chèvre chaud ~~9.50 €~~ 8.40 €*

(Salade - Croûtons- Tomate - Chèvre)
(lettuce - croutons - tomatoes - goat cheese)

Salade Paysanne 8.00 €

(Salade, pomme de terre, tomates, lardons,
fromage)

(Lettuce, potatoes, tomatoes, bacon, cheese)

Nos Petits Plats :

(Nos Plats sont indiqués sur l'Ardoise)

Ours Dishes

Our dishes are listed on the slate

Plat du Jour ~~8.50 €~~ 8.00 €*

Dish of the day

Le classic 8.00 €

The classic

Suggestion du moment 10.50 €

Suggestion of moment

Les Petits Plats du Chef 13.50 €

The dishes of Chef

Notre Carte

« * = Produits bénéficiants de la baisse intégrale de la TVA »

Nos Incontournables

sur Planche :

(L'origine de nos viandes bovines est indiquée sur le tableau à l'intérieur du restaurant)

The must served on a wooden platter

La Sélection du Chef *(selection of chef)*

250 gr à 300 gr 19.00 €

Supplément sauce du Chef 0.50 €

Supplement chef's sauce

Nos Fromages :

Cheese

Farandole de Fromages 3.50 €

Selection of cheeses

Nos Desserts :

(Desserts sont indiqués sur l'Ardoise)

Desserts are listed on the slate

Dessert du Jour ~~5.50 €~~ 5.00 €*

Dessert of the day

Dessert du Moment 6.50 €

The moment's dessert

Les Délices du chef 7.50 €

the delight of the Chef

Coupe Glacée (demandez notre carte)

Ice Cream (ask of menu)

* (Le midi du lundi au vendredi, sauf jours fériés)
(Lunch Monday to Friday except public holiday)

Carte des Boissons

Le Champagne : 37.5cl 75cl

Champagne brut « Louis constant » 51 €

Le Crémant :

Pétillant « Comte de Ribeaucourt » 22 €

Le Cidre :

Cidre « Loïc raison doux » 5.50€ 8.00€

Les Apéritifs :

Kir au vin blanc (cassis, mûre ou pêche) 8cl: 2.90€

Kir Normand (cassis, mûre ou pêche) 8cl: 3.40€

Kir pétillant (cassis, mûre ou pêche) 8cl: 4.50€

Coupe de Champagne (Louis constant) 8cl: 6.00€

Pastis 51 ou Ricard 2cl: 3.20€

Suze, Martini rouge, rosé ou blanc: 4.40€

Porto, Muscat 4cl: 4.40€

Gin Larios, Vodka Erstoff 4cl: 3.90€

Whisky Clan Campbell 4cl: 5.20€

Whisky Jack Daniels 4cl: 6.20€

Les Digestifs :

Get 27 ou 31 / Cointreau 4cl: 6.00€

Baileys, Malibu, Marie Brizard 4cl: 6.00€

Armagnac, Cognac, Calvados 4cl: 6.20€

Calvados hors d'âge, Bourbon 4cl: 7.00€

Les Eaux :

Eau minérale Plancoët 100cl: ~~4.20€~~ 3.70€*

Eau minérale Plancoët 50cl: ~~3.00€~~ 2.60€*

Badoit 100cl: 4.30€

Badoit 50cl: 3.30€

Perrier 33cl: 3.30€

Les Bières :

Bière pression (Heineken) 25cl: 3.30€

Bière pression (Heineken) 50cl: 6.70€

Kronenbourg pur malt sans alcool 25cl: 3.40€

Monaco 25cl, Panaché 25cl: 3.50€

Pelforth Brune: 33cl, Picon Bière 25cl: 4.30€

Desperados 33cl, Grimbergen Blonde 33cl: 4.30€

Les Sodas et Jus de Fruits :

Coca cola ou Coca Cola light 33cl: ~~3.40€~~ 2.70€*

Orangina 25cl, Limonade 25cl, Schweppes 20cl: 3.30€

Jus de Fruits au choix 25cl: 3.40€

Lipton Ice Tea Pêche 25cl: ~~3.40€~~ 3.00€*

Les Boissons Chaudes :

Café ou décaféiné 4cl: ~~1.80€~~ 1.60€*

Thé, infusion ou chocolat 8cl: 2.60€

Notre Carte des Vins

Nos Vins Rouges : 75cl 37.5cl

* La Vallée du Rhône AOC :

Côtes du Rhône « Les Magerans » 15.60€ 10.80€

Dégustation : délicat et sensuel, léger arôme d'agrumes

* Les Bordeaux AOC :

Lussac St Emilion « Château Lyonnat » 26.80€ 18.20€

Dégustation : Suave et gourmand, note de cerises sauvages

Haut Médoc Cru Bourgeois « Lieujan » 29.80€

Dégustation : Ample aux tanins fins et serrés, arômes délicats.

* La Vallée de la Loire AOC :

Saumur Champigny « Les Valengenes » 19.60€ 13.50€

Dégustation : très frais et soyeux avec des tanins serrés

Nos Vins Blancs :

Muscadet sur Lie AOC « Donelieres » 15.90€ 10.80€

Dégustation : Sec et rafraichissant.

Nos Vins Rosés :

Cotes de Provence AOC « Valadas » 18.90€ 13.90€

Dégustation : Frais avec des notes d'agrumes et de cerises.

Nos Vins en pichet VDPF : verre 14cl 25cl 50cl

Rouge VDPF 2.80€ 3.60€ 5.10€

Rosé VDPF 2.80€ 3.60€ 5.10€

Blanc VDPF 2.80€ 3.60€ 5.10€