



Restaurant
Le Pure

Bienvenue au restaurant Le Pure,
une cuisine authentique
et gourmande vous attend !

Nous cherchons constamment à vous
satisfaire et votre plaisir fait le nôtre.

Notre belle région riche de ses produits
nous permet de travailler avec plusieurs
fournisseurs locaux et c'est avec une
immense joie que nous vous
les présenterons dans vos assiettes !

PLANCHES À PARTAGER

POUR 2 PERSONNES

PLANCHE CHARCUTERIE **16€90**

PLANCHE FROMAGE **16€90**

PLANCHE CHARCUTERIE ET FROMAGE **18€90**

PLANCHE DU PURE **22€90**

*CROQUETTES DE CAMEMBERT, CROMESQUIS DE BOUDIN NOIR,
MILANAISE DE POULET, MOUSSE D'ARTICHAUT ET GRAINE DE
COURGE, TOMME IBÉRIC*

MENU ENFANT (-10 ANS)

13€90

MILANAISE DE POULET OU POISSON DU JOUR
GARNITURE AU CHOIX

DEUX BOULES DE GLACE OU DESSERT DU MOMENT

SIROP À L'EAU

FORMULE DU MIDI

SERVIE TOUS LES MIDIS SAUF WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS



ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT **17€90**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT **20€90**



CONSULTER L'ARDOISE

LA CARTE

ENTRÉES

L'ŒUF PARFAIT À LA CRÈME DE PARMESAN, OIGNONS CONFITS ET CROUTONS 	9,90€
CROMESQUIS DE BOUDIN NOIR ET SA COMPOTÉE POMMES ET FENOUIL	10,90€
L'ŒUF PARFAIT À LA CARBONARA (CRÈME DE PARMESAN, GUANCIALE ITALIENNE ET OIGNONS CONFITS)	11,90€
L'ASSIETTE DE COUTEAUX GRATINÉS AU BEURRE DE NOISETTES ET SA CRÈME DE CHAMPIGNONS	13,90€
CASSOLETTE FORESTIÈRE À L'HUILE DE TRUFFE ET SON CRUMBLE AUX PIGNONS DE PIN 	13,90€
NOTRE GRAVLAX DE SAUMON, MOUSSE D'ARTICHAUT ET GRAINES DE COURGE	14,90€
LE PETIT TARTARE NORMAND, POMMES POÊLÉES, CROQUETTE DE CAMEMBERT ET SA GELÉE DE COING	14,90€

PLATS

LE RISOTTO DE BUTTERNUT AUX LÉGUMES OUBLIÉS, ŒUF PARFAIT ET CRUMBLE AUX PIGNONS DE PIN 	16,90€
LE BURGER DU PURE : MILANAISE DE POULET AU CAJUN, CRÈME DE MAÏS, POP CORN, COPEAUX DE TOMME IBÉRIC ET FRITES MAISON	18,90€
LE BURGER VÉGÉTARIEN : CROQUETTE DE CAMEMBERT, COMPOTÉE POMMES ET FENOUIL, POÊLÉE DE CHAMPIGNONS ET FRITES MAISON 	18,90€
ÉCHINE DE PORC CONFITE, PURÉE DE PATATES DOUCES ET SON JUS CORSÉ À LA BIÈRE	21,90€
L'AILE DE RAIE AU BEURRE DE FÈVE TONKA, CÂPRONS FRITS ET POÊLÉE DE LÉGUMES ANCIENS	21,90€
LE PAVÉ DE SAUMON, SAUCE NANTUA ET RISOTTO DE BUTTERNUT (CUISSON À PRÉCISER)	22,90€
LE DEMI MAGRET DE CANARD, SAUCE AU POIVRE VERT DE KERALA ET FRITES MAISON	22,90€
LE MAGRET DE CANARD ENTIER (ENV 350G), SAUCE AU POIVRE VERT DE KERALA ET FRITES MAISON	26,90€
NOTRE PIÈCE DU BOUCHER À LA COUPE (MIN 250G)	CONSULTER L'ARDOISE

DESSERTS

L'ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS	7,90€
LES GLACES DU PANIER DE LÉONIE (2 BOULES) 5,90€ (3 BOULES) 8,90€	
LE CLAFOUTIS AUX PRUNES ET SORBET VERVEINE	6,90€
LE BROOKIE AUX NOIX DE PÉCAN	7,90€
NOTRE VERSION DE LA FORÊT NOIRE	8,90€
LE PARIS-BREST	9,90€

SUPPLÉMENT GARNITURE : 3€
SUPPLÉMENT SAUCE : 2€



TOUS NOS PLATS SONT «FAIT MAISON»



MENU FABIENNE

29,90€

ENTRÉE
+
PLAT
+
DESSERT

SERVI MIDI ET SOIR

24,90€

ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT

SERVI UNIQUEMENT LE MIDI,
DU MARDI AU VENDREDI,
HORS JOURS FÉRIÉS

ENTRÉES

L'ASSIETTE DE COUTEAUX GRATINÉS AU BEURRE DE NOISETTES
ET SA CRÈME DE CHAMPIGNONS

L'ŒUF PARFAIT À LA CRÈME DE PARMESAN, OIGNONS CONFITS ET CROUTONS 

L'ŒUF PARFAIT À LA CARBONARA
(CRÈME DE PARMESAN, GUANCIALE ITALIENNE ET OIGNONS CONFITS)

CROMESQUIS DE BOUDIN NOIR ET SA COMOTÉE POMMES ET FENOUIL



PLATS

LE BURGER DU PURE : MILANAISE DE POULET AU CAJUN, CRÈME DE MAÏS,
POP CORN, COPEAUX DE TOMME IBÉRIC ET FRITES MAISON

LE BURGER VÉGÉTARIEN : CROQUETTE DE CAMEMBERT,
COMOTÉE POMMES ET FENOUIL, POÊLÉE DE CHAMPIGNONS ET FRITES MAISON 

ÉCHINE DE PORC CONFITE, PURÉE DE PATATES DOUCES ET SON JUS CORSÉ À LA BIÈRE

L'AILE DE RAIE AU BEURRE DE FÈVE TONKA, CÂPRONS FRITS
ET POÊLÉE DE LÉGUMES ANCIENS



DESSERTS

L'ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS

LES GLACES DU PANIER DE LÉONIE
(2 BOULES)

LE CLAFOUTIS AUX PRUNES ET SORBET VERVEINE

LE BROOKIE AUX NOIX DE PÉCAN



TOUS NOS PLATS SONT «FAIT MAISON»



MENU ARLETTE

36,90€

ENTRÉE
+
PLAT
+
DESSERT

SERVI MIDI ET SOIR

ENTRÉES

CASSOLETTE FORESTIÈRE À L'HUILE DE TRUFFE
ET SON CRUMBLE AUX PIGNONS DE PIN 

NOTRE GRAVLAX DE SAUMON, MOUSSE D'ARTICHAUT ET GRAINES DE COURGE

LE PETIT TARTARE NORMAND, POMMES POÊLÉES,
CROQUETTE DE CAMEMBERT ET SA GELÉE DE COING



PLATS

LE RISOTTO DE BUTTERNUT AUX LÉGUMES OUBLIÉS,
ŒUF PARFAIT ET CRUMBLE AUX PIGNONS DE PIN 

LE PAVÉ DE SAUMON, SAUCE NANTUA ET RISOTTO DE BUTTERNUT (CUISSON À PRÉCISER)

LE DEMI MAGRET DE CANARD, SAUCE AU POIVRE VERT DE KERALA ET FRITES MAISON



DESSERTS

L'ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS

LES GLACES DU PANIER DE LÉONIE
(3 BOULES)

NOTRE VERSION DE LA FORÊT NOIRE

LE PARIS-BREST



TOUS NOS PLATS SONT «FAIT MAISON»