



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 **23€90**

STRACCIATELLA, RILLETTES DE MAQUEREAUX, TERRINE, POMMES DE TERRE GRENAILLE, FROMAGE, LÉGUMES CONFITS

MENU ENFANT (-10 ANS)

13€90

STEAK HACHÉ **OU** POISSON DU JOUR
OU AIGUILLETES DE POULET PANÉ
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 **18€90**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT **21€90**

CONSULTER L'ARDOISE




LA CARTE

ENTRÉES

LA BRIOCHE PROVENÇALE (TIAN DE LÉGUMES, CŒUF PARFAIT ET PESTO ROUGE) 	8,90€
RILLETTES DE MAQUEREAUX À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE.....	8,90€
TERRINE DU MOMENT.....	9,90€
LE GASPACHO DE TOMATES ANCIENNES AU VINAIGRE DE RIZ NOIR, BURRATA CRÉMEUSE ET CRUMBLE D'OLIVES NOIRES 	12,90€
L'ASSIETTE DE COUTEAUX GRATINÉS AU BEURRE DE RAIFORT ET CRÈME CITRONNÉE	13,90€
L'ASSIETTE PAYSANNE (POMMES DE TERRE GRENAILLE, LARD GRILLÉ, GÉSRIERS DE CANARD CONFITS, TOMATES, CONFIT D'OIGNONS).....	14,90€

PLATS

LES VÉGÉTARIENS

LE POÊLON DE GNOCCHIS GRATINÉS À LA PROVENÇALE ET STRACCIATELLA 	17,90€
LA SALADE VÉGÉ : SALADE, BURRATA, FRAISES, TOMATES CERISES, CRUMBLE D'OLIVES NOIRES, AVOCAT ET PESTO ROUGE 	17,90€
LE BURGER VÉGÉ : CŒUF PARFAIT, LÉGUMES CONFITS, PESTO ROUGE, COMPOTÉE D'OIGNONS ROUGES ET FRITES MAISON 	18,90€

LES POISSONS

L'AILE DE RAIE, BEURRE CITRONNÉ ET GNOCCHIS POÊLÉS	21,90€
LE TATAKI DE THON ALBACORE, TIAN DE LÉGUMES, SAUCE THAÏLANDAISE	28,90€

LES VIANDES

LA SALADE CAESAR : FILET DE POULET PANÉ, CŒUF PARFAIT, PARMESAN ET LARD GRILLÉ...	18,90€
LE BURGER DU PURE : STEAK HACHÉ, LARD GRILLÉ, OIGNONS ROUGES CONFITS, CORNICHON AIGRE DOUX, SAUCE CHEDDAR ET FRITES MAISON	18,90€
L'ANDOUILLETTE À LA FICELLE, POMMES DE TERRE GRENAILLE ET COMPOTÉE D'OIGNONS	22,90€
LE FAUX FILET DE BŒUF (200G), FRITES MAISON ET SAUCE AU CHOIX	22,90€
LE TARTARE DE BŒUF TEX MEX : MAÏS, HARICOTS ROUGES, SAUCE BARBECUE MAISON ET FRITES MAISON	23,90€
LE T-BONE DE VEAU, CRÈME NORMANDE AUX CHAMPIGNONS ET GARNITURE AU CHOIX	26,90€
LE FAUX-FILET À PARTAGER - 500G (MAX. 2 PERSONNES).....	49,90€
- 1KG (MAX. 4 PERSONNES)	89,90€

DESSERTS

L'ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS.....	7,90€
LES GLACES (2 BOULES) 5,90€ (3 BOULES)	8,90€
LA VERRINE GRANOLA : GRANOLA DE FRUITS SECS, FROMAGE BLANC ET FRUITS ROUGES.....	8,90€
LA FRAISE MELBA : FRAISES FRAÎCHES, GLACE FRAISE ET CHANTILLY	8,90€
LE BROWNIE AUX ORANGES CONFITES.....	8,90€
LA BRIOCHE PERDUE, GLACE VANILLE ET CHANTILLY	8,90€

SUPPLÉMENT GARNITURE : 3€ | SUPPLÉMENT SAUCE : 2€



TOUS NOS PLATS SONT «FAIT MAISON»

MENU ARLETTE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

33,90€

SERVI MIDI ET SOIR

ENTRÉE + PLAT OU
PLAT + DESSERT

27,90€

SERVI UNIQUEMENT LE MIDI
DU MARDI AU VENDREDI
HORS JOURS FÉRIÉS

ENTRÉES

LE GASPACHO DE TOMATES ANCIENNES AU VINAIGRE DE RIZ NOIR,
BURRATA CRÉMEUSE ET CRUMBLE D'OLIVES NOIRES 

TERRINE DU MOMENT

RILLETES DE MAQUEREAUX À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE

L'ASSIETTE DE COUTEAUX GRATINÉS AU BEURRE DE RAIFORT
ET CRÈME CITRONNÉE



PLATS

LE BURGER VÉGÉ : ŒUF PARFAIT, LÉGUMES CONFITS, PESTO ROUGE,
COMPOTÉE D'OIGNONS ROUGES ET FRITES MAISON 

L'AILE DE RAIE, BEURRE CITRONNÉ ET GNOCCHIS POÊLÉS

LA SALADE CAESAR : FILET DE POULET PANÉ, ŒUF PARFAIT, PARMESAN ET LARD GRILLÉ

LE BURGER DU PURE : STEAK HACHÉ, LARD GRILLÉ, OIGNONS ROUGES CONFITS,
CORNICHON AIGRE DOUX, SAUCE CHEDDAR ET FRITES MAISON

LE FAUX FILET DE BŒUF (200G), FRITES MAISON ET SAUCE AU CHOIX



DESSERTS

L'ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS

GLACE 3 BOULES

LA VERRINE GRANOLA : GRANOLA DE FRUITS SECS,
FROMAGE BLANC ET FRUITS ROUGES

LA FRAISE MELBA : FRAISES FRAÎCHES, GLACE FRAISE ET CHANTILLY

LE BROWNIE AUX ORANGES CONFITES

LA BRIOCHE PERDUE, GLACE VANILLE ET CHANTILLY



TOUS NOS PLATS SONT «FAIT MAISON»