



Chez Jeanne

Sainte Mère Eglise



CARTE D-DAY 2026

Apéro & salades/Starters & salads

Boulettes Mac & cheese (14 pièces).....12€

Mac & cheese balls (14 pieces)

Salade roquette, tomates cerises, chèvre frais, concombre, sauce César.....14€

Arugula, cherry tomatoes, fresh goat cheese, cucumber, cesar sauce

Planche mixte 2 personnes (selon disponibilité/*subject to availability*)...15€

Selection of cold cuts & cheeses

Poke bowl mangue saumon/*Mango Salmon poke bowl*.....16€

Riz à sushi, saumon fumé, mangue, concombre, roquette, carotte, fèves edamame

Sushi rice, smoked salmon, mango, cucumber, arugula, carrot, edamame beans

Viande, burger, poisson, pâtes/Meat, burger, fish, pasta

Pâtes fraîches (penne rigate ou/or tagliatelles)16€

Sauce au choix : crème parmesan ou pesto ou tomate-basilic/*parmesan or pesto or tomato-basil sauce*

Fish (cabillaud) & Chips, salade18€

Fish (cod) & homemade fries, arugula

The Cheeseburger, frites maison19€

Bun brioché artisanal, steak haché frais 150g, double cheddar, roquette, tomates, oignons rouges, sauce ketchup (option double steak + 5€)

Artisanal bun brioche, fresh chopped steak 150g, double cheddar, arugula, tomato, red onions, ketchup sauce, homemade fries (double steak option +5€)

Burger saumon (froid/*cold*), frites maison21€

Bun brioché artisanal, saumon fumé, chèvre frais, concombre, roquette, tomates, sauce tartare

Artisanal bun brioche, smoked salmon, fresh goat cheese, cucumber, arugula, tomato, tartare sauce

Entrecôte race normande (environ 300g), frites maison & salade 32€

Rib steak Normandy breed (about 300g), homemade fries & arugula

Sauce au choix : camembert ou tartare +2€

Pick a sauce : camembert or tartare

Options pâtes/pasta options :

jambon fumé/*smoked ham* +2€

saumon fumé/*smoked salmon* +3€



Chez Jeanne Sainte Mère Eglise



CARTE D-DAY 2026

Crêpes/Wheat crepes

Beurre-sucre/ <i>Butter-sugar</i>	5,00€
Chocolat maison/ <i>Homemade chocolate</i>	6,00€
Caramel beurre salé maison/ <i>Homemade salted butter caramel</i>	6,00€
Nutella.....	6,00€
Crème de spéculoos/ <i>Speculoos cream</i>	6,00€
Crème de marron/ <i>Chestnut cream</i>	6,00€

Suppléments / *Extras*

Crème fouettée, amandes grillées, brisure de cookie.....	2,00€
<i>Whipped cream, roasted almonds, cookie pieces</i>	
Brisure de sablé, brisure de spéculoos, brisure d'oreo.....	1,50€
<i>Shortbread crumbs, speculoos crumbs, Oreo crumbs</i>	

La Crêpe Spéciale du Jour	12,00€
<i>The Special Crêpe of the Day</i>	

Desserts

Crème brûlée à la vanille.....	7,00€
<i>Vanilla crème brûlée</i>	
Brookie fondant & crème fouettée.....	8,00€
<i>Melting brookie & whipped cream</i>	
Nougat glacé artisanal & sa crème de pistache, mini meringue.....	10,00€
<i>Artisanal frozen nougat with candied fruit and its pistachio cream & mini meringue</i>	
Speculoos Vanille Bourbon glacé.....	10,00€
<i>Speculoos & homemade Bourbon vanilla ice cream dessert, homemade salted butter caramel sauce</i>	
Dame blanche.....	11,00€
<i>3 scoops of vanilla ice cream, homemade chocolate sauce, Normandy shortbread, whipped cream</i>	
Café ou Thé gourmand.....	11,00€
<i>Espresso coffee or tea and its treats</i>	