

Chez Miocque

L'Apéro

Boîte de sardines millésimées	18.90 €
Planchette de charcuterie (Jambon sec, coppa, rosette, andouille)	12.90 €
Planchette de la mer (Rillettes de maquereaux et saumon gravelax)	12.90 €
Planchette fromagère (Comté, Tomme, chèvre)	14.90 €
La planche double (2 planchettes au choix)	21.90 €
La planche triple (Dégustation de nos 3 planchettes)	27.90 €

Nos Entrées

Foie gras de canard au pommeau	22.80 €
Soupe de poissons, ses croûtons et sa rouille	13.50 €
Assiette de 6 huîtres N3	17.90 €
Gratinée de Saint Jacques	16.90 €
Gravelax de saumon aux agrumes	14.90 €

Nos Salades

	Entrée / Plat
Salade de chèvre chaud (Toasts de chèvre chaud, coppa, noix, tomate cerise, radis rose, oignons)	13.90 € / 18.90 €
Salade du pêcheur (Saumon mariné, haddock, crevettes, tomate cerise, haricots verts, radis rose)	14.90 € / 19.90 €
Salade Miocque (Foie gras, allumettes de comté, jambon sec, pomme fruit, tomate cerise, oignons)	15.90 € / 20.90 €

Nos Plats

Entrecôte grillée, sauce béarnaise ou au poivre 🇫🇷	29.90 €
Burger Miocque au cheddar affiné 🇫🇷	19.50 €
Côte de veau à la normande	28.90 €
Risotto de Saint Jacques	32.90 €
Cabillaud à la crème fermière de Normandie	25.40 €
Bar au beurre blanc et son écrasé de pomme de terre	28.90 €

Nos Marmites de moules-frites

<i>A la marinière</i>	20.50 €
<i>A la crème</i>	21.90 €

Nos Cocottes

<i>Mijoté de veau du Père Jacques</i>	26.80 €
<i>Cocotte de joue de bœuf au cidre</i>	23.70 €
<i>Pot au feu de la mer à la crème</i>	29.80 €

Nos Desserts

<i>Tarte Tatin aux pommes</i>	12.50 €
<i>supplément flambage au Calvados</i>	5.00 €
<i>Mousse au chocolat Valrhona</i>	9.90 €
<i>Profiterole Miocque</i>	12.50 €
<i>Crème brûlée au citron vert</i>	8.90 €
<i>Assiette des 3 fromages Normands</i>	12.90 €
<i>Coupe 3 boules (glace ou sorbet artisanal)</i>	9.50 €
<i>Panier gourmand et son café</i>	14.90 €

Menu enfant

14 €

Pour les enfants de moins de 12 ans

*Steak haché 
et ses frites*

ou

Saumon à la crème

Coupe 2 boules

Menu « MIOCQUE »

39.90 €

Dégustation d'entrée Terre et Mer

(Foie gras, huitres et Saumon mariné)

Mijoté de veau du Père Jacques

Cocotte de joue de bœuf au cidre

Pot au feu de la mer à la crème

Tarte Tatin aux pommes

Mousse au chocolat Valrhona

Profiterole Miocque

Crème brûlée au sucre roux

L'assiette des 3 fromages Normands

Notre Sélection de Vins

Le Vignoble Français



Vins rouges

Bout 75cl Bout 37.5cl Verre 15cl

Les Bordeaux

Médoc - Haut Médoc

Château Les Bernedès AOP	2014	28.00 €		5.00 €
Château Sociando-Mallet AOP	2001	127.00 €		

Saint-Émilion

Château Grand Bert	2019	29.00 €	19.00 €	6.00 €
Château du Moulin Du Cadet AOP	2012	165.00 €		

Pessac Léognan

La Parde de Haut Bailly AOP	2012	78.00 €		
-----------------------------	------	---------	--	--

Margaux

Château Millé Roses AOP	2012	68.00 €		
-------------------------	------	---------	--	--

Pauillac

Château Fleur de Pedesclaux AOP	2012	64.00 €		<i>Mag (2012) 125 €</i>
Château Lynch Bages, AOP <i>5ème Cru classé</i>	2007	249.00 €		

Saint Julien

Château Les Fiefs de Lagrange AOP	2014	72.00 €		<i>Mag (2011) 125 €</i>
-----------------------------------	------	---------	--	-------------------------

La Vallée du Rhône

Côtes du Rhône Bio AOP, Domaine Lafond	2020	26.00 €	15.00 €	5.50 €
Côte Rôtie « Vin de Vienne »	2017	87.00 €		
Gigondas AOP « Les Pierres de Vallats »	2018	42.00 €		<i>Mag (2015) 79 €</i>
Saint Joseph AOP, Domaine Courbis	2020	45.00 €		

La Bourgogne

Bourgogne Pinot noir « Château du Santenay »	2019	29.00 €		6.00 €
Mercurey AOP, Domaine Bouchard père et fils	2017	46.00 €		
Gevrey-Chambertin AOP « Vieilles Vignes » F. Magnien	2016	82.00 €		

Le Val de Loire

Saint Nicolas de Bourgueil AOP « Laurent Mabileau »	2020	29.00 €	17.00 €	
Saumur Champigny Bio AOP « L'Epanouie »	2019	32.00 €		6.00 €

Vins blancs

		<i>Bouteille 75 cl</i>	<i>Carafe 50 cl</i>	<i>Verre 15 cl</i>
<u>La Bourgogne</u>				
<i>Bourgogne Aligoté AOP, Vignerons de Buxy</i>	2020	29.00 €		6.50 €
<i>Chablis AOC, Domaine William Nahan</i> 	2020	39.00 €	29.00 €	8.50 €
<i>Pouilly Fuissé « Domaine Bellénard » Jacques Charlet</i>	2020	52.00 €		

Le Val de Loire

<i>Sancerre AOP, Domaine La Chézatte</i> 	2020	39.00 €	29.00 €	8.50 €
<i>Pouilly Fumé, « la Renardière » Bouché-Chatellier</i>	2020	48.00 €		10.00 €

L'Alsace

<i>Sylvaner AOP Willy Gisselbrecht tradition</i>	2019	24.00 €		
<i>Gewürztraminer AOP Willy Gisselbrecht tradition</i>	2019	28.00 €		

Le Bordeaux

<i>Sauternes, AOP Château Nauton</i>	2010	36.00 €		8.00 €
--------------------------------------	------	---------	--	--------

Vins rosés

		<i>Bouteille 75 cl</i>	<i>Carafe 50 cl</i>	<i>Verre 15 cl</i>
<i>Côtes de Provence AOC M de Minuty</i>	2021	34.00 €	25.00 €	7.50 €
<i>Bandol, AOC Domaine Marie Bérénice Bio</i> 	2020	34.00 €	25.00 €	7.50 €

Champagnes

	<i>Bout 75cl</i>	<i>Mag 150cl</i>	<i>Dbl Mag</i>
<i>Mumm Cordon Rouge Brut</i>	70 €		
<i>Laurent Perrier Brut</i>		135 €	260 €
<i>Laurent Perrier Rosé</i>	110 €		
<i>Ruinart Brut</i>	100 €		
<i>Dom Pérignon</i>	220 €		