

Nos Entrées Our Starters

- Médaillon de foie gras maison et sa compotée d'oignons 11,20 €
Homemade foie gras medallion and onion compote
- Buffet des entrées à volonté 7,80 €
All-you-can-eat starter buffet
- Assiette de Saumon fumé et ses toasts 8,50 €
Smoked Salmon Plate and Toast
- Tatin au pomme et Camembert et sa crème de Camembert maison 8,80 €
Apple tatin and Camembert and its homemade Camembert cream
- Soupe de poisson maison et ses condiments 7,50 €
Homemade fish soup and its condiments
- Potage de légumes avec sa crème et ses croûton 7,20 €
Vegetable soup with cream and croutons
- Croustillant d'andouille et de Camembert 8,20 €
Andouille and Camembert brick sheet
- Cassolette Normande 8,50 €
Cassolette Normande mushrooms, apples, camembert
- Œuf poché et ses lentilles sur son lit de salade 7,80 €
Poached egg and lentils on salad

Les Salades géantes The Giant salads

- FROIDES :**
- Salade Chef (Salade, Camembert, jambon fumé, croûtons, pomme fruit, tomate, œuf dur) 12,00 €
Chef's salad: salad, Camembert, smoked ham, croutons, apple fruit, tomato, hard egg
 - Salade Normande (Salade, jambon blanc, fromage râpé, crème fraîche persillé, pomme fruit, tomate) 11,20 €
Norman salad: salad, white ham, grated cheese, fresh parsley cream, apple fruit, tomato
 - Salade Campagnarde (Salade, jambon blanc, jambon fumé, chèvre frais, pomme fruit, tomate, œuf dur) 12,80 €
Country salad: salad, white ham, smoked ham, fresh goat, apple fruit, tomato, hard egg
 - Salade Terre et Mer (Salade, taboulé, saumon fumé, citron, sauce cocktail, crevettes rose) 12,90 €
Earth and Sea salad: salad, tabou, smoked salmon, lemon, cocktail sauce, pink shrimp
- CHAUDES :**
- Salade Seguin (Salade, jambon fumé, brick de chèvre chaud, pomme fruit, oeuf dur, tomate) 12,50 €
Seguin salad: salad, smoked ham, hot goat on toast, apple fruit, hard-boiled egg, tomato
 - Salade Fermière (Salade, pomme de terre et blanc de poulet chaud, fromage râpé, tomate) 12,60 €
Farm salad: salad, potato and hot chicken white, grated cheese, tomato
 - Salade République (Salade, poitrine fumé grillée, pomme de terre chaude, andouille, sauce Camembert, croûtons, tomate) 13,10 €
Republic salad: salad, grilled smoked breast, hot potato, andouille, Camembert sauce, croutons, tomato
 - Salade Paysanne (Salade, jambon fumé, pomme de terre chaude, brick de camembert chaud, oeuf poché, tomate) 12,80 €
Peasant salad: salad, smoked ham, hot potato, hot Camembert on toast, poached egg, tomato

Nos Omelettes Our omelettes

- Nature frites/salade 9,50 €
Plain fried/salad
- Champignons frites/salade 9,80 €
Mushrooms fried/salad
- Jambon frites/salade 9,80 €
Ham fried/salad
- Gruyère frites/salade 9,80 €
Gruyère fried/salad
- La Complète frites/salade 10,50 €
The Complete Fries/Salad

Rendez-vous des Buffets Go to the buffets

BUFFET SALÉ Salty buffet
Choisissez à volonté vos crudités, salades composés, charcuteries et fruits de mer préférés.
Choose at will your raw vegetables, mixed salads, cold cuts and seafood

Le menu des Indécis

18,00 € Entrée + Plat ou Plat + Dessert

2 formules

23,00 € Entrée + Plat + Dessert

Buffet des entrées *Buffet of starters*
ou Soupe de poisson maison *Fish soup*
ou Salade Seguin *Seguin Salad*
ou Œuf poché aux lentilles *Poached Egg with lentils*
ou Assiette de saumon fumé *Smoked salmon plate*
ou Tatin pomme camembert maison *Tatin apple camembert*

Souris d'agneau sauce exotique *Lamb mouse*
ou Jambon au cidre *Cider ham*
ou Caen grill Burger *Caen grill Burger*
ou Filet de truite à la moutarde *Trout fillet with mustard*
ou Saumon grillé à la béarnaise *Grilled salmon Béarnaise sauce*
ou Faux filet grillé *Sirloin steak grilled*

Brioche façon pain perdu *Brioche like French toast*
ou Nougat glacé aux fruits rouge *Ice nougat with red fruit*
ou Moelleux chocolat
Coeur coulant chocolat blanc maison *Chocolate fondant heart flowing white chocolate*
ou Panna Cotta à la pistache *Panna Cotta with pistachio*
ou Cheese cake fruits de saison ou caramel *Cheese cake seasonal fruit or caramel*
ou Tarte citron maison *Lemon Pie*

La Grillounette -10 ans

9,00 €

Buffet des entrées *Buffet of entries*

Steak haché de boeuf ou Caen grill burger
Nuggets de poulet
Jambon blanc ou Filet de poisson
Beef Steak, Caen Grill Burger, Chicken Nuggets, Ham or Fillet of Fish

Salade de fruits ou Fromage blanc
Mousse au chocolat ou donuts ou Kit glace
Fruit salad, cottage cheese, chocolate mousse, donuts or ice cream

Les buffets ne sont pas divisibles et ne se partagent pas.

The buffets are not divisible

BUFFET SUCRÉ Sweet buffet
Composez selon vos envies votre assiette de gourmandise.
Compose according to yours desires yours plates of greediness

Le menu Gourmand'Ville

28,00 €

Foie gras maison *Foie gras*
ou Cassolette Normande *Norman Cassolette*
ou Croustillant andouille et camembert *Crispy andouille and camembert*
ou Salade terre et mer *Land and sea salad*
ou Buffet des entrées *Buffet of starters*

Entrecôte grillée *Grilled rib eye steak*
ou Travers de porc au miel sauce BBQ *Pork ribs BBQ sauce*
ou Escalope de veau à la normande *Veal Cutlet*
ou Planche de camembert *Camembert Board*
ou Aile de raie au beurre de câpres *Ray wing with capers butter*
ou Méli-mélo de poisson à la noix de coco *Fish mishmash with coconut*

Libre choix des desserts sur notre carte
Free choice of desserts on our menu

Dish of the day

à L'ardoise

Servis seulement le midi sauf dimanches et jours fériés
Served only at noon Monday to Saturday excluding public holidays

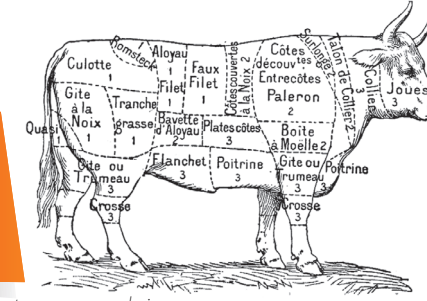
COULEUR CAFÉ
Entrée du jour *Starter of the day*
+ Plat du jour *Dish of the day*
(poisson ou viande)
+ Café gourmand *Gourmet coffee*

PANIER DU MARCHÉ
Buffet des entrées *Buffet of starters*
+ Plat du jour *Dish of the day*
+ Dessert au choix

Mousse au chocolat, donuts, fromage blanc, ile flottante, crème caramel, café gourmand (supp. 1,50 €)
chocolate mousse, donuts, cottage cheese, floating island, caramel cream, gourmet coffee + 1.50 €

Autour du Grill

- Nos viandes grillées sont servies avec des frites maison et une sauce au choix.*
Our grilled meats are served with homemade fries and a sauce of your choice
- Steak haché maison *Homemade minced steak* 13,50 €
 - Jambon grillé au Cidre *Grilled ham with cidre* 12,50 €
 - Faux Filet grillé *Sirloin steak* 16,10 €
 - Entrecôte grillée *Grilled rib eye steak* 17,80 €
 - Magret de Canard *Duck breast* 17,50 €
 - Andouillette grillée *Type sausage grilled (andouillette)* 12,50 €
 - Travers de Porc grillé au miel et BBQ *Grilled pork travers with honey and BBQ* 16,80 €
 - Souris d'Agneau au parfum exotique de Mangue *Lamb mouse with exotic mango flavour* 16,20 €



Nos Burgers Our burgers

- Are accompanied by homemade fries, a Bun's, coleslaw, salad, tomato, onion, pickled cucumber, cheddar, a Béarnaise sauce or a sauce of homemade camembert, roquefort, pepper, shallot or old-fashioned mustard).*
- Nos burgers sont accompagnés de frites maison, d'un Bun's, coleslaw, salade, tomate, oignon, concombre mariné, cheddar, d'une sauce Béarnaise ou d'une sauce aux choix maison camembert, roquefort, poivre, échalote ou moutarde à l'ancienne)
- Le Sunny Veggie Burger (Steak végétarien) *Vegetarian steak* 13,50 €
 - Le Caen Grill Burger (Steak haché de boeuf) *Ground beef steak* 14,20 €
 - Le XL Burger (2 steaks haché de boeuf) *2 Ground beef steaks* 18,50 €
 - Le Fish and Chips Burger (Filet de colin pané) *Breaded colin fillet* 14,50 €
 - Le Savoyard Burger (Chèvre chaud et son lard) *Hot goat and his bacon* 15,50 €

Spécialités Normandes

- Les Tripes à la mode du CAEN GRILL pomme vapeur 14,50 €
The tripe in the fashion of CAEN GRILL steamed apple
- Planche de Camembert rôti et sa cochonnaille et ses toast grillés frites maison 17,00 €
Roasted Camembert board and his and homemade fries
- Croustillant de poulet et de pomme de terre et sa fondue de Camembert et sa salade 14,50 €
Sheet of brick, chicken breast and potato and its Camembert fondue and salad
- Escalope de veau sauce Normande et ses frites maison 16,50 €
Veal escalope with Norman sauce and homemade fries
- Notre assiette de fromage (Camembert, Roquefort et chèvre, salade, tomate et pain grillé, beurre) 6,00 €
Our cheese plate: Camembert, Roquefort and goat, salad, tomato and toast, butter

Nos Poissons Our fish

- Pavé de Saumon grillé et sa sauce Béarnaise *Grilled Salmon Pavé and Béarnaise Sauce* 16,00 €
- Méli-mélo de poissons (Poissons, légumes, coques, sauce à la noix de coco) *Mishmash of fish, shrimp, vegetables and coconut shells* 18,00 €
- Aile de Raie au beurre de câpres *Ray wing with caper butter* 15,00 €
- Filet de Truite à la crème de moutarde *Trout fillet with mustard cream* 17,00 €

Nos Desserts

Our desserts

- Moelleux au chocolat au coeur coulant chocolat blanc 6,50 €
Chocolate sweetener with a flowing white chocolate
- Brioche façon pain perdu et sa glace et coulis caramel 6,20 €
French brioche in the style of French toast and its ice cream and caramel coulis
- Chaud et froid aux pommes, caramel et amandes et sa glace vanille 6,50 €
Warm and cold with apples, caramel and almonds and vanilla ice cream
- Crème brûlée au caramel beurre salé 6,50 €
Warm and cold with apples, caramel and almonds and vanilla ice cream
- Tarte citron maison 6,80 €
Homemade lemon pie
- Nougat glacé au coulis de fruits rouge 6,60 €
Iced nougat with red fruit coulis
- Mousse au chocolat maison 6,10 €
Homemade chocolate mousse
- Panna cotta à la pistache 6,50 €
Pistachio Panna cotta
- Cheese cake au coulis de fruits ou au caramel 6,60 €
Cheese cake with fruit coulis or caramel
- Café gourmand 7,50 €
Gourmet coffee

NOS COUPES GLACÉES

- Coupe Caen grill 7,00 €
Caen grill cup : passion ice cream and blackcurrant, fruit salad, whipped cream and meringue
- Banana Split 7,00 €
Banana Split : vanilla ice cream, strawberry and chocolate, fruit banana, chocolate sauce and whipped cream
- Coupe Normande 7,50 €
Norman cup : apple ice, apple fruit calvados 2cl
- Coupe Mambo 7,00 €
Mambo cup : chocolate and coconut ice cream, fruit banana, shredded coconut, chocolate sauce and whipped cream
- Coupe de glace ou sorbet 1 boule : 2,50 € / 2 boules : 4,50 € / 3 boules : 6,00 €
*Nos parfums : vanille, fraise, chocolat, caramel beurre salé, café, noix de coco, pistache, rhum raisin, pomme verte, citron, cassis, passion.
Ice cream cup or sorbet 1 cup 2.50€ 2 cups 4.50€ 3 cups 6€
Our flavors: Vanilla, strawberry, chocolate, salted butter caramel, coffee, coconut, pistachio, grape rum, green apple, lemon, blackcurrant, passion.*

Les Vins

VIN AU PICHET

	VERRE	25CL	50CL
Rouge : Vin de France (Cabernet Sauvignon ou Merlot)	3,20 €	4,80 €	9,50 €
Côtes de Bourg Bordeaux	3,60 €	5,40 €	10,50 €
Rosé : Grenache Cinsault Pays d'OC (IGP)	3,40 €	5,00 €	9,50 €
Carbenet d'Anjou	3,60 €		
Blanc : Muscat Chardonnay Pays d'OC (IGP), Colombar	3,50 €	5,20 €	9,90 €

NOS BLANCS

	75CL	37.50CL	VERRE
• Muscadet Le caveau des vignes/sèvre et maine	19,00 €	12,00 €	
• Bourgogne Aligoté Buissonnier 2017	23,00 €		
• Gewurztraminer Gisselbrecht 2016 AAC	22,60 €		
• Riesling Gisselbrecht 2018 AAC	19,00 €		
• Gros Manseng UBY La tortue IGP	21,00 €		3,80 €

NOS ROSES

	75CL	37.50CL	VERRE
• Cabernet d'Anjou 2018 ACC	16,50 €		
• Côtes de Provence Les Galets AOP 2017	18,50 €	13,50 €	
• Gris Blanc Gérard Bertrand 2018	20,00 €		
• Rosé de Loire domaine de La Motte 2018	15,00 €		

NOS ROUGES

	75CL	37.50CL	VERRE
• Chinon Ampoule vin bio 2018 1	19,50 €		
• Saumur Champigny domaine Mollay AOP 2017	20,00 €	16,00 €	
• Côtes du Rhône Les caprices d'Antoine 2017	17,00 €		
• Bourgogne Pinot Noir Château de la terrière 2017	23,50 €		
• Côtes de Blaye Les faits 2016	18,00 €	13,50 €	
• Merlot Porte plume IGP2017	18,50 €		
• Lussac Sainrt Emillion Les hauts de Malydure 2015	26,90 €		

Les Boissons

- Assiette d'Oignon Fris 6,20 €
- Ailerons de Poulet au Barbecue
- Assiette de cochonaille 5,20 €
- Planche de Camembert rôti et sa charcuterie 5,10 €

Les Boissons

APÉRITIFS :

- Kir au vin blanc 3,65 €
(cassis, mure, pêche, framboise)
- Campari, Suze, Porto, Muscat, Martini rouge ou blanc, Pommeau (5 cl) 5,00 €
- Martini Gin (6 cl) 5,50 €
- Ricard, Pastis (2 cl) 5,00 €
- Américano maison (6 cl) 6,30 €
- Whisky (4 cl) 5,50 €
- Chivas (4 cl) 6,20 €
- Cocktail avec alcool au choix (16 cl) 6,20 €
- Cocktail sans alcool au choix (16 cl) 5,20 €
- Sangria (10 cl) 5,10 €

BIÈRES :

- 1664 Pression / (25 cl) 3,70 €
/ (50 cl) 6,80 €
- Heineken (33 cl) 4,50 €
- Desperados (33 cl) 5,50 €
- Grimbergen (33 cl) 6,00 €
- Pelfort Brune (33 cl) 5,80 €

SODA ET JUS DE FRUITS :

- Coca Cola normal, light, zéro
- Fanta Orange 33cl 3,80 €
- Orangina, Thé Pêche 25cl 3,70 €
- Jus de fruits 20cl 3,40 €
- Orange, Pomme, Pamplemousse, Raisin, Ananas
- Nectars 20cl 3,40 €
- Abricot et Tomate
- Limonade 20cl 3,10 €
- Diabolo 20cl 3,60 €
- Pêche, menthe, citron, grenadine, fraise
- Sirop à l'eau 20cl 3,00 €
- Pêche, menthe, citron, grenadine, fraise

EAUX :

- Perrier (33 cl) 3,60 €
- Evian ou Badoit / demi (50 cl) 3,50 €
/ grande (100 cl) 4,90 €
- Cidre bouteille brut ou doux (75 cl) 9,40 €

CAFÉS ET THÉS :

- Café expresso 1,95 €
- Double expresso 3,50 €
- Décaféiné 2,15 €
- Café crème 3,20 €
- Café gourmand 7,50 €
- Thé, Infusion 3,10 €
- Thé au lait, aromatisé 3,30 €
- Irish coffee 6,50 €

DIGESTIFS :

- Calvados, Cognac, Armagnac, Grand Marnier, Poire, Get 27, Get 31, Bayley's 6,20 €
- Champagne Nicolas Feuillatte Brut 40,00 €
La bouteille (75 cl)

BUFFETS - GRILLADES - RÔTISSERIE



CAEN GRILL
BUFFETS-GRILLADES-SALADERIES

17, place de la République • 14000 CAEN • Tél. : 02 31 85 23 64

caengrill.lefrancais@wanadoo.fr • www.caen-grill.fr