

Restaurant John Steele - Sainte Mère Église



Informations de Contact

Adresse: 4 Rue du Cap de Laine, 50480 Sainte-Mère-Église, France

Téléphone: +33 2 33 41 41 16

À Propos

Le John Steele, votre étape gourmande et historique à Sainte-Mère-Église (Manche, Normandie) !

Notre restaurant local vous invite à une expérience culinaire raffinée. Le chef sublime les produits frais et locaux pour une cuisine authentique.

Nos spécialités : l'Agneau cuit 8h00, le Filet de bœuf, le St Pierre farci rôti, ou les Gambas poêlées. Pour les entrées, les Huîtres de Vaast la Hougue, le Foie gras mi-cuit, ou le Tataki de thon au sésame. Et en dessert, le Paris Brest ou la Tarte normande! Proche du Musée Airborne.

Profitez de nos chambres au cœur du village historique du débarquement. Idéalement situé pour visiter Utah Beach, Omaha Beach et les sites clés du D-Day en Normandie.

Horaires d'Ouverture

Lundi	Open
Mardi	Open
Mercredi	Open

Jeudi	Open
Vendredi	Open
Samedi	Open
Dimanche	Open

Notre Menu

ENTRÉE



Huitres N°3 de Vaast la Hougue au vinaigre d'échalotes

19,00 €

Par 6: 9,50€ Par 9 : 14,30€ Par 12 : 19€ Un incontournable du terroir normand, directement sourcé à Vaast-la-Hougue, trésor du Cotentin. Ces huîtres N°3, réputées pour leur saveur iodée équilibrée et leur chair délicate, sont un hommage à la fraîcheur de notre littoral. Elles sont servies dans leur plus pure expression, simplement accompagnées d'un vinaigre d'échalotes préparé dans nos cuisines. Une entrée vivifiante et authentique, parfaite pour débiter un repas à Sainte-Mère-Église et apprécier les meilleurs produits locaux de la Manche.

Burrata

13,60 €

Succombez à la gourmandise d'une Burrata généreuse et fondante, au cœur intensément crémeux. Elle est délicatement déposée sur un lit de tomates anciennes, sélectionnées avec soin pour leurs saveurs riches et variées. Le tout est relevé par un pesto "fait-maison", préparé par notre chef, qui apporte une touche herbacée et parfumée. Une entrée fraîche et ensoleillée qui allie la douceur de l'Italie à la qualité des produits de saison, pour un moment de plaisir simple et authentique.

Salade César

14,00 €

Redécouvrez la célèbre Salade César, interprétée avec l'exigence de notre cuisine. Le secret réside dans le poulet, cuit lentement à basse température pour une tendreté et un fondant incomparables. La salade est nappée de notre sauce César "maison", onctueuse et savamment relevée. Des croûtons dorés pour le croustillant et de généreux copeaux de Parmigiano Reggiano viennent parfaire ce plat emblématique, qui devient une véritable entrée gastronomique dans notre restaurant de Sainte-Mère-Église.

Foie gras

15,90 €

Une entrée gastronomique et raffinée, reflet du savoir-faire de notre chef. Ce foie gras mi-cuit, préparé dans nos cuisines, se distingue par sa texture fondante et ses saveurs délicates. Il est accompagné d'un chutney de pommes au Calvados, qui apporte une touche de douceur acidulée et un parfum typiquement normand. Servi avec une tranche de brioche moelleuse et toastée, c'est une alliance parfaite entre tradition culinaire française et produits de notre terroir de Normandie.

Tataki de thon au sésame

13,90 €

Une invitation au voyage qui met en valeur un produit d'exception. Le thon de qualité est juste saisi, laissant son cœur rouge et fondant, puis enrobé de graines de sésame croquantes. Il est servi sur un guacamole "maison", frais et légèrement relevé, préparé avec des avocats, des tomates et des oignons. Cette entrée allie fraîcheur, textures et saveurs, pour ceux qui recherchent un plat léger et raffiné, préparé avec soin dans notre restaurant au cœur de l'histoire du Débarquement.

Assiette anglaise

18,50 €

Plus qu'une entrée, c'est un véritable tour d'horizon des saveurs du terroir normand. Cette assiette généreuse est une célébration de nos artisans locaux : Pâté de campagne "maison", jambon fumé du Bocage, authentique andouille de Vire, et deux fromages AOP incontournables, le Camembert et le Livarot. Servie avec une salade verte, du pain frais toasté et le fameux beurre d'Isigny, c'est l'expérience idéale pour découvrir ou redécouvrir le meilleur de la gastronomie de Normandie.

PLAT

Agneau cuit 8h00

25,90 €

Une pièce maîtresse de notre carte, qui illustre notre passion pour les cuissons longues et maîtrisées. L'agneau est confit lentement pendant 8 heures, jusqu'à obtenir une chair extraordinairement tendre et fondante qui se détache à la fourchette. Il est servi avec des légumes du soleil, une crème de pois chiche onctueuse et des pois chiches rôtis pour le croquant. Le tout est sublimé par un jus de cuisson corsé et riche en saveurs. Un plat réconfortant et gastronomique, promesse d'une expérience mémorable.



St Pierre farci rôti

29,40 €

L'élégance d'un poisson noble, sublimé par la créativité de notre chef. Le filet de Saint-Pierre est délicatement farci puis rôti à la perfection pour conserver sa chair nacrée et délicate. Il est accompagné d'une onctueuse crème d'ail noir et blanc, douce et parfumée, d'un écrasé de pomme de terre fondant et de pois gourmands croquants. Un plat raffiné qui met en valeur les saveurs marines, avec une touche d'originalité et un dressage soigné, digne de notre titre de Maître Restaurateur.

Filet de bœuf**29,90 €**

Un classique de la bistronomie, revisité avec technique et gourmandise. Le filet de bœuf, pièce de viande noble et tendre, est cuit avec précision selon votre convenance. Il est accompagné d'un exceptionnel "feuille à feuille" de pommes de terre, à la fois fondant et croustillant, et d'une compotée d'oignons caramélisés. Quelques câpres apportent une touche de peps, et le jus de viande corsé vient lier l'ensemble. Un plat signature généreux, pour les amateurs de viande de qualité.

Roulé de Filet de bar au jambon du Bocage**26,00 €**

L'alliance terre et mer par excellence, qui célèbre notre terroir normand. Un délicat filet de bar est enroulé dans une fine tranche de jambon du Bocage, lui conférant une saveur unique à la cuisson. Ce plat est servi avec une crème de pois gourmand et une émulsion légère, le tout parsemé de chips de jambon croustillantes pour un jeu de textures. Une assiette créative, savoureuse et visuellement élégante, qui reflète une cuisine traditionnelle normande modernisée.

**Gambas poêlées****24,40 €**

Un plat gourmand qui vous transporte au bord de la mer. Les gambas sont snackées à la perfection, gardant leur chair juteuse et savoureuse. Elles sont sublimes par un "cappuccino" de bisque d'araignée de mer, une sauce intense et veloutée, et servies sur un risotto crémeux. Le fenouil confit au Ricard apporte une touche anisée fraîche et originale qui équilibre la richesse du plat. Une assiette généreuse et pleine de saveurs, pour une escale gourmande en Normandie.

Filet mignon de porc façon Vitello Tonnato**22,50 €**

Une réinterprétation audacieuse et rafraîchissante d'un classique italien, servi en plat froid. Le filet mignon de porc, cuit à basse température pour une tendreté absolue, remplace le veau. Il est nappé de la traditionnelle sauce "Tonnato", onctueuse et savoureuse (thon, anchois, câpres). Une salade de pommes de terre et de pois mange-tout en julienne, assaisonnée d'un pesto "maison", apporte croquant et fraîcheur. Un plat original et parfait pour les journées estivales.

FORMULE DEJEUNER

Menu TROOPER**17,00 €**

Découvrez notre formule déjeuner "Trooper", la pause gourmande et efficace au cœur de Sainte-Mère-Église. Disponible du mardi au samedi midi, ce menu complet entrée-plat-dessert à 17€ est le reflet de notre cuisine du marché. Entièrement renouvelé chaque semaine par le chef Johan, il met en valeur les meilleurs produits de saison de nos producteurs locaux. C'est la promesse d'une cuisine "fait-maison" savoureuse, accessible et toujours surprenante. La meilleure façon de découvrir notre savoir-faire au quotidien

FROMAGE

Assiette de 3 fromages Normand

6,40 €

Terminez votre repas par une exploration des trésors de notre terroir fromager. Cette assiette est une sélection rigoureuse de trois fromages AOP emblématiques de la Normandie : le puissant Livarot, le crémeux Camembert et le doux Pont-l'Évêque. Servis à parfaite température d'affinage, ils vous permettent d'apprécier la richesse et la diversité des saveurs de notre région. Un passage obligé pour tous les amateurs de fromage visitant la Manche.

Camembert mariné au Calvados

6,90 €

Une création originale de notre maison, qui sublime le plus célèbre des fromages normands. Un Camembert de qualité est affiné et mariné par nos soins dans du Calvados, puis servi avec une délicate gelée de cidre. Cette préparation unique lui confère des arômes fruités et une complexité surprenante, tout en conservant son onctuosité. Une expérience gustative unique, qui marie avec audace deux des produits phares de la Normandie.

DESSERT

Café/thé gourmand

12,00 €

Pour les indécis ou les gourmands, la solution parfaite pour conclure le repas sur une note de douceur variée. Accompagnez votre café ou thé d'une sélection de nos meilleurs desserts en format dégustation. Retrouvez le meilleur de notre pâtisserie "maison" avec des mini-portions de Paris-Brest, Tarte Normande et Trifle. Une mosaïque de saveurs pour un plaisir démultiplié, entièrement préparée par notre chef.

Paris Brest

9,90 €

Un grand classique de la pâtisserie française, réalisé dans les règles de l'art. Notre Paris-Brest se compose d'une pâte à choux aérienne et croustillante, généreusement garnie d'une mousseline au praliné "maison", riche et onctueuse. Des noisettes torréfiées ajoutent une touche de croquant et intensifient le goût. Un dessert régressif et gourmand, qui témoigne du savoir-faire pâtissier de notre chef et de son attachement à la tradition.

Profiterole

11,40 €

Une interprétation intensément chocolatée et gourmande. Ce dessert se compose d'un chou garni d'une glace vanille "maison", enrobé d'une fine coque de chocolat praliné croquant Valrhona. Le tout est nappé au moment du service d'une sauce au chocolat noir 70% chaude et intense, et accompagné d'une mousse au chocolat légère. Un jeu de textures et de températures qui ravira tous les amoureux de chocolat.

Trifle de fraises revisité

11,00 €

Un dessert frais, léger et élégant qui célèbre les fruits de saison. Cette version revisitée du trifle se compose d'un gaspacho de fraises rafraîchissant, d'un biscuit Joconde moelleux imbibé et d'une onctueuse crème diplomate à la vanille. C'est une construction délicate qui offre un parfait équilibre entre le fruit, le biscuit et la crème, pour une fin de repas tout en légèreté et en finesse.

Tarte normande

9,80 €

Le dessert emblématique de notre région, préparé avec authenticité. Sur une pâte sablée "maison" croustillante, une crème vanille onctueuse accueille de généreux quartiers de pommes fondantes. Au moment du service, les pommes sont flambées devant vous au Calvados, libérant des arômes puissants. Servie tiède avec une boule de glace vanille, c'est l'alliance parfaite du chaud, du froid, du fondant et du croustillant. L'expérience normande par excellence.

Nos Spécialités

Entrecote Met Rochefortsaus



Moules Marinières



Filet Mignon



Crème Brûlée



Andouillette Aaaaa



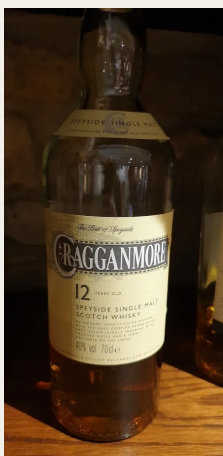
Tiramisu Normand



Trou Normand



Whisky



Andouillette Frites Maison



L Assiette Composée



Sablé Breton Aux Fruits Rouges



Assiette Du Terroir



Fish of the Day



Wine



Varkensmedallions



Pork



Cheesecake

