



CARTE



ENTRÉES

- Entrée du jour selon suggestion de la cheffe (Sauf week-end et jours fériés) 8€
- Foie gras de canard, chutney de pommes au sirop d'érable (suppl. menu 3€) 17€
- Saumon fumé maison et sauce Tzatziki 13€
- Assiette Terre & Mer (Foie gras de canard cuit & saumon fumé maison) (suppl. menu 3€) 17€
- Escargots de la Ferme de La Broche 6 pièces - 9.50€ 12 pièces - 15€
- Os à moelle rôti, et croûtons grillés 12€
- Pâté de campagne de la Ferme de la Sente aux Ânes 11€
- Salade végétarienne & oeuf frais de La Ferme de l'Ecoufle "L" 12€
- Salade de Camembert rôti, pané au sésame "L" 12€

PLATS

- Plat du jour selon suggestion de la cheffe (Sauf week-end et jours fériés) 15€
- Bar grillé entier 20€
- Pavé de thon Albacore grillé, sauce soja (suppl. menu 3€) 20€
- Filet de daurade royale pané, sauce pesto 18€
- Filet de boeuf français grillé, sauce Béarnaise (suppl. menu 5€) 24€
- Bavette de boeuf Simmental, sauce gorgonzola 20€
- Travers de porc de la Ferme de la Sente aux Ânes, sauce barbecue 20€
- Paupiette de dinde de la Ferme de la Houssaye, sauce au poivre 20€
- Côte de veau grillée, sauce dijonnaise 22€
- Salade végétarienne & oeuf frais de La Ferme de l'Ecoufle "XL" 17€
- Salade de Camembert rôti, pané au sésame "XL" 17€

GARNITURES : Pommes de terre aux herbes & légumes de saison croquants

FROMAGES OU DESSERTS

- (Nous vous invitons à passer votre commande en début de repas pour moins d'attente)
- Trilogie de fromages Normands, mesclun et fruits secs 8€
 - Glaces et sorbets artisanaux de la Ruche à Rolleboise 2 boules 5.50€ 3 boules (suppl. menu 2.50€) 8€
 - Glaces : vanille, caramel beurre salé, Amarena (cerise), Kinder Bueno, rhum-raisin
 - Sorbets : fraise, cassis, pomme, citron
 - Dessert du jour (sauf week-end et jours fériés) 8€
 - Colonel (Purée de citron & zeste de citron) (suppl. menu 3€) 8€
 - Douillon Normand (20 min de cuisson) 8€
 - Crumble poire 8€
 - Le "Chocolat Liégeois" des Canisses 8€
 - Velouté de fruits exotiques 8€
 - Moelleux au chocolat, crème de caramel au beurre salé 8€
 - Café, Thé, ou Chocolat gourmand (suppl. menu 3€) 11€

MENU ENFANT 11.50€

- Plat et dessert
- Steak haché frais, frites ou Filet de daurade Royale, frites (Légumes et pomme Grenaille sur demande)
 - Fondant au chocolat ou 2 boules de glaces au choix (Vanille, fraise, Kinder Bueno) ou salade de fruits frais

Producteurs locaux :

La Ferme de l'Ecoufle, La Ruche de Rolleboise, La Ferme de La Broche

Brasserie De Sutter, La Ferme des Ruelles, La Ferme des Noés, La Ferme de la Sente aux Ânes

Prix net - Provenance des viandes U.E. - Liste des allergènes disponible en réception

MENU

Entrée/Plat ou Plat/Dessert - 23€ ou Entrée/Plat/Dessert - 29€ (Choix des mets dans la carte)

FORMULE BUSINESS 18.50€

Valable uniquement le midi
Hors week-end et jours fériés

- Entrée du jour
 - Plat du jour et dessert du jour
- Selon suggestion de la cheffe

ASSIETTE À PARTAGER 13.00€

Ardoise de charcuterie ou Ardoise de fromages ou Ardoise "Mixte"

CÔTE DE BOEUF À PARTAGER 59.50€

(prix pour 2 personnes)

APÉRITIFS

- Coupe de champagne Mercier 13 cl 10€
- Kir au vin blanc 13 cl 3.50€
- cassis, framboise, mûre ou pêche
- Pétillant Normand de La Ferme Des Noés 13 cl 4€
- Kir Royal 13 cl 11€
- cassis, framboise, mûre ou pêche
- Américano 6 cl 8.50€
- Ricard / Pastis 3 cl 5.50€
- Campari 5 cl 5.50€
- Suze 5 cl 5.50€
- Apéritif Normand de La Ferme Des Ruelles 5 cl 5.50€
- Porto rouge ou blanc 5 cl 5.50€
- Muscat de Rivesaltes 5 cl 5.50€
- Martini Bianco ou Rosso 5 cl 5.50€
- Spritz 15 cl 9.50€
- Mojito original 20 cl 8.50€
- Mojito Royal (pétillant) 20 cl 11€

Accompagnement alcools soda ou jus de fruits 2.50€

WHISKYS

- J/B 4 cl 7€
- Chivas 4 cl 9€
- Glenfiddish 4 cl 9.50€
- Four Roses 4 cl 9.50€
- Jack Daniels 4 cl 9€
- Bushmills 4 cl 9.50€
- Cardhu 4 cl 9.50€

LA PRESSION DU MOMENT

- Pelforth blonde 25cl 50 cl 3.50€ 6.50€
- Monaco 4.00€ 7€

BIÈRE DE NOTRE RÉGION À LA PRESSION BRASSERIE DE SUTTER

- La Folle Furieux blonde 4.50€ 8€

BIÈRE EN BOUTEILLE

- La Sombre Folle brune 33 cl 6.50€
- La Givrée Blanche 33 cl 6.50€
- La Fruit Des Bois 33 cl 6.50€
- À la COOL (Sans alcool) 33 cl 6.50€



LES VINS ROUGES

- LE VAL DE LOIRE 37.5 cl 75 cl
- Saumur Champigny - Les Valengenetis AOC 17€ 26€
- Saint-Nicolas de Bourgueil - Les Javeaux AOC 18.50€ 27.50€
- LA BOURGOGNE & LE BEAUJOLAIS
- Brouilly Fleurs - G. Duboeuf AOC 24€ 39€
- Chiroubles - G. Duboeuf AOC - 39€
- Pastougrain - Domaine Picard AOC 20€ 39€
- Mercurey - Les Bois De l'Allier AOC - 56.40€
- Chassagne-Montrachet - Les Benoites AOC - 75.20€
- Volnay - Vieilles Vignes AOC - 96€

• LA VALLÉE DU RHÔNE

- Côtes du Rhône - Guigal AOC 19.50€ 32.50€
- Crozes Hermitage - "La Matinière" Ferraton AOC - 47.50€

• LE BORDELAIS

- Côtes de Blaye - Château Les Faix AOC 17.50€ 25€
- Lussac Saint-Émilien - La Rose Perruchon AOC 22.50€ 38€
- Mouton Cadet - Barron de Rothschild AOC 25.50€ 42.50€
- Pessac Leognan - Château de La Louvière AOC - 55.50€
- Margaux - Château La Sirène de Giscours AOC - 81€
- Saint-Julien - Amiral de Beychevelle AOC - 98€

• LANGUEDOC ROUSSILLON

- Pic Saint-Loup - Saint Hubert AOC - 35€

• ALSACE

- Pinot noir - Wolberger AOC - 38€



LES VINS BLANCS

- LA BOURGOGNE 37.5 cl 75 cl
- Macon - Les Emalières AOC 22.50€ 34.50€
- Chablis - La Chablisienne AOC 27.50€ 45.50€
- Chablis - 1er Cru - Drouhin AOC - 65€
- Pouilly Fuisse - Les Vieux Murs AOP - 75€

• L'ALSACE

- Riesling - Wolberger AOC - 30€
- Pinot Gris - Wolberger AOC - 37€
- Gewurztraminer - Wolberger AOC - 38€

• LE LANGUEDOC ROUSSILLON

- Gros Manseng - Sauvignon Brumont AOC - 25€

• LE VAL DE LOIRE

- Les Donelières - Muscadet AOC - 28€
- Sancerre - Joseph Mellot AOC 28.50€ 49.50€
- Coteaux du Layon AOC - 40€



LES VINS ROSÉS

- LA PROVENCE 37.5 cl 75 cl
- Côte du Roussillon Gris-Gris AOC - 25€
- Valadas AOC 16€ 27€
- Coteaux Varois - Château de l'Escarelle AOC - 28€
- "M" de Minuty - Côtes de Provence AOC - 40€

• LA VALLÉE DU RHÔNE

- Pétula du Lubéron AOC - 27€



LES VINS AU VERRE

- BLANCS 10cl
- Chablis - La Chablisienne (Sec) AOC 8€
- Gewurztraminer d'Alsace (Sec légèrement moelleux) AOC 7€
- Coteaux du Layon (Moelleux) AOC 7€

• ROUGES

- Saint Nicolas de Bourgueil AOC 6€
- Côtes de Blaye - Château Les Faix AOC 6.50€
- Crozes Hermitage AOC 8€
- Vin du mois - Choix du sommelier AOC 5.50€

• ROSÉS

- Coteaux du Varois AOC 6.50€



LES CHAMPAGNES

- Champagne Mercier AOC 61€
- Moët & Chandon Impérial Brut AOC 81€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération