



CARTE



ENTRÉES

• Entrée du jour selon suggestion de la cheffe (Sauf week-end et jours fériés)	8€
• Gratin de ravioles au Beaufort	12€
• Tarte tatin au foie gras (suppl. menu 3€)	17€
• Gravlax de truite saumonée	13€
• Escargots de la Ferme de La Broche	6 pièces - 9.50€ 12 pièces - 16€

• Velouté de légumes de saison	10€
• Terrine de foie de porc de la Ferme de la Sente aux Ânes	11€
• Assiette “Terre & Mer” (suppl. menu 3€)	17€
• Demi Camembert rôti	12€

PLATS

• Plat du jour selon suggestion de la cheffe (Sauf week-end et jours fériés)	15€
• Bar grillé entier	20€
• Filet de daurade Royale, sauce beurre blanc à la vanille	20€
• Navarin de lotte aux épices douces (suppl. menu 5€)	24€
• Filet de boeuf français grillé, sauce au poivre (suppl. menu 5€)	24€

Origine / Naissance / Élevage / Abattage : France

• Brochette de bavette de boeuf Simmental, sauce béarnaise	20€
--	-----

Origine / Naissance / Élevage / Abattage : Suisse

• Magret de canard, sauce au poivre	20€
• Volaille farcie à la chair à saucisse, sauce Dijonnaise	19€
• Choucroute de la Ferme de la Sente aux Ânes	20€
• Camembert rôti, pommes Grenailles, jambon Serano et toasts	17€

GARNITURES : Gratin dauphinois maison & légumes de saison croquants

FROMAGES ET 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€
• Assiette de fruits frais et tuile croquante	8€
• Douillon Normand (20 min de cuisson)	8€
• Coupe Normande	8€
• Le “Chocolat Liégeois” des Canisses	8€
• Sabayon pommes - poires	8€
• Coulant au chocolat, caramel au beurre salé	8€

• Café ou Thé gourmand (suppl. menu 3€)	11€
---	-----

MENU ENFANT 11.50€

Plat et dessert

• Steak haché frais, frites ou Filet de daurade Royale, frites (Légumes et pommes Grenaille sur demande)	
• Coulant au chocolat	
ou 2 boules de glaces au choix (Vanille, fraise, Kinder Bueno)	
ou salade de fruits frais	



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)

Origine / Naissance / Élevage / Abattage : France

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 Valengenet	AOC	17€	26€
- Saint-Nicolas de Bourgueil - Domaine les Pins	AOC	18.50€	27.50€
• LA BOURGOGNE & LE BEAUJOLAIS			
- Brouilly Fleurs - G. Duboeuf	AOC	24€	39€
- Chiroubles - G. Duboeuf	AOC	-	39€
- Pinot Noir - Montvallon	AOC	22€	39€
- Mercurey - Les Bois De l'Allier	AOC	-	56.40€
- Chassagne-Montrachet - Les Benoit	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 Gardut Haut Cluzeau	AOC	17.50€	25€
- Lussac Saint-Émilion - Château Taureau	AOC	22.50€	38€
- Mouton Cadet - Barron de Rotschild	AOC	25.50€	42.50€
- Pessac Leognan - Château “L” 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 Rousillon 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			
- Chablis - La Chablisienne (Sec)	AOC		8€
- Gewurztraminer d'Alsace (Sec légèrement moelleux)	AOC		7€
- Coteaux du Layon (Moelleux)	AOC		7€

• ROUGES			
- Saint Nicolas de Bourgeuil	AOC		6€
- Côtes de Blaye - Château Gardut Haut Cluzeau	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			75cl
- Champagne Mercier	AOC		61€
- Moët & Chandon Impérial Brut	AOC		81€

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

Liste des allergènes disponible en réception