



CARTE



Une cuisine généreuse dans un cadre soigné.



MENU

Entrée/Plat ou Plat/Dessert - **23.50€** ou Entrée/Plat/Dessert - **29.50€**
(Choix des mets dans la carte)

FORMULE BUSINESS 19€

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 14€

Ardoise de charcuterie ou Ardoise de fromages ou Camembert rôti

CÔTE DE BOEUF À PARTAGER 59.50€

(prix pour 2 personnes)

Origine / Naissance / Élevage / Abattage : France

APÉRITIFS

- Coupe de champagne Mercier 13 cl 11€
- 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 12€
- *cassis, framboise, mûre ou pêche*
- Américano 6 cl 9€
- Ricard / Pastis 3 cl 6€
- Campari 5 cl 6€
- Suze 5 cl 6€
- Apéritif Normand de La Ferme Des Ruelles 5 cl 6€
- Porto rouge ou blanc 5 cl 6€
- Muscat de Rivesaltes 5 cl 6€
- Martini Bianco ou Rosso 5 cl 6€
- Spritz 15 cl 9.50€
- Mojito original 20 cl 9€
- Mojito Royal (pétillant) 20 cl 11€

EAUX MINÉRALES

- Vittel / San Pellegrino 50 cl 100 cl 5€ 6.50€

WHISKYS

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

SODAS

- Coca Cola, Coca zéro, diablo 33 cl 5.20€
- Ice Tea, Orangina, Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes 25 cl 5.20€

LA PRESSION DU MOMENT

- Pelforth blonde 25cl 4€ 50 cl 7€
- Monaco 4.50€ 8€

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 - Domaine les Pins AOC 18.50€ 28€

LA BOURGOGNE & LE BEAUJOLAIS

- Brouilly Fleurs - G. Duboeuf AOC 25€ 41€
- Chiroubles - G. Duboeuf AOC - 43€
- Pinot Noir - Montvallon AOC 22€ 48€
- Mercurey - Les Bois De l'Allier AOC - 60€
- Chassagne-Montrachet - Les Benoités AOC - 75.20€
- Volnay - Vieilles Vignes AOC - 96€

LA VALLÉE DU RHÔNE

- Côtes du Rhône - Guigal AOC 20€ 33€
- Crozes Hermitage - "La Matinière" Ferraton AOC - 49€

LE BORDELAIS

- Côtes de Blaye - Château Gardut Haut Cluzeau AOC 17.50€ 28€
- 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 - 58€
- 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 23.50€ 40€
- Chablis - La Chablisienne AOC 30€ 55€
- Chablis - 1er Cru - Drouhin AOC - 65€
- Pouilly Fuisse - Les Vieux Murs AOP - 75€

L'ALSACE

- Riesling - Wolfberger AOC - 30€
- Pinot Gris - Wolfberger AOC - 39€
- Gewurztraminer - Wolfberger AOC - 40€

LE LANGUEDOC ROUSSILLON

- Gros Manseng - Sauvignon Brumont AOC - 28€

LE VAL DE LOIRE

- Les Donelières - Muscadet AOC - 28€
- Sancerre - Joseph Mellot AOC 31€ 53€
- Coteaux du Layon AOC - 40€

LES VINS ROSÉS

- **LA PROVENCE** 37.5 cl 75 cl
- Côte du Roussillon Gris-Gris AOC - 25€
- Valadas AOC 17€ 27€
- Coteaux Varois - Château de l'Escarelle AOC - 28€
- "M" de Minuty - Côtes de Provence AOC - 44€

LA VALLÉE DU RHÔNE

- Pétula du Lubéron AOC - 27€

LES VINS AU VERRE

- **BLANCS** 10cl
- Chablis - La Chablisienne (Sec) AOC 8.50€
- Gewurztraminer d'Alsace (Sec légèrement moelleux) AOC 7€
- Coteaux du Layon (Moelleux) AOC 7€

ROUGES

- Saint Nicolas de Bourgueil AOC 6.50€
- Côtes de Blaye - Château Gardut Haut Cluzeau AOC 7€
- Crozes Hermitage AOC 8.50€
- Vin du mois - Choix du sommelier AOC 6€

ROSÉS

- Coteaux du Varois AOC 6.50€

LES CHAMPAGNES

- Champagne Mercier AOC 72€
- Moët & Chandon Impérial Brut AOC 99€

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

ENTRÉES

- Entrée du jour selon suggestion de la cheffe (Sauf week-end et jours fériés) 9€
- Os à moëlle gratinés (10 min de cuisson) 13€
- Foie gras de canard, confit d'oignons au cassis (suppl. menu 3€) 18€
- Saumon fumé maison, crème aigrette 14€
- Escargots de la Ferme de La Broche 6 pièces - 10€
- (suppl. menu 5€) 12 pièces - 17€
- Carpaccio de tomates anciennes aux herbes fraîches et olives 13€
- Terrine de campagne de la Ferme de la Sente aux Ânes 12€
- Salade César (volaille panée / parmesan / romaine / crudités) 12€
- Demi Camembert rôti, pommes Grenaille 12€

PLATS

- Plat du jour selon suggestion de la cheffe (Sauf week-end et jours fériés) 16€
- Daurade grillée entière 21€
- Pavé de thon grillé (suppl. menu 3€) 24€
- Filet de capitaine, sauce Tournai 21€
- Filet de boeuf français grillé, sauce au poivre (suppl. menu 5€) 25€
- Origine / Naissance / Élevage / Abattage : France
- Bavette d'Alaoyau Française, sauce gorgonzola 21€
- Origine / Naissance / Élevage / Abattage : France
- Travers de porc de la Ferme de la Sente aux Ânes, sauce barbecue 20€
- Souris d'agneau, sauce au thym 22€
- Camembert rôti, pommes Grenaille, charcuterie et toasts grillés 18€
- Salade César "XL" (volaille panée / parmesan / romaine / crudités) 16€

GARNITURES : Pommes Grenaille & 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€
- Velouté mangue & sa glace noix de coco 8€
- Douillon Normand (20 min de cuisson) 8€
- Colonel (glace citron / vodka / zestes de citron) 8€
- Café Liégeois 8€
- Banane crumble, sauce chocolat 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 Pavé de saumon, frites (Légumes et pommes Grenaille sur demande)
- Coulant au chocolat ou 2 boules de glace 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 Sente aux Ânes, La Ferme de la Broche, Brasserie De Sutter, La Ferme des Ruelles, La Ferme des Noés

Prix nets service compris - Liste des allergènes disponible en réception