



CARTE



RESTAURANT GOURMAND

Une cuisine généreuse dans un cadre soigné.



Promenade sur La Seine en bateau ou en pédalos
Balade en vélos



MENU

Entrée/Plat ou Plat/Dessert - **25€** ou Entrée/Plat/Dessert - **31€**
(Choix des mets dans la carte)

FORMULE BUSINESS 19.50€

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 14€

Ardoise de charcuterie ou Ardoise de fromages ou Ardoise mixte

CÔTE DE BOEUF À PARTAGER 68€

(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 50 cl 4€ 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€
- 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 Rothschild AOC 25.50€ 42.50€
- Pessac Leognan - Château "L" de La Louvière AOC - 58€
- Margaux - Baron de Brane Cantenac AOC - 110€
- Saint-Julien - Sarget de Gruaud Larose 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€ 52€
- Chablis - 1er Cru - Château de Maligny AOC - 80€
- Pouilly Fuisse - Les Vieux Murs AOP - 85€

L'ALSACE

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

LES CÔTES DE GASCOGNE

- 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
- Valadas AOC 17€ 27€
- Coteaux Varois - Château de l'Escarelle AOC - 28€
- "M" de Minuty - Côtes de Provence AOC - 44€

LE LANGUEDOC ROUSSILLON

- Gris Blanc - Gérard Bertrand IGP - 26€

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

- Gris blanc AOC 6.50€

LES CHAMPAGNES

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

ENTRÉES

- Entrée du jour selon suggestion de la cheffe (Sauf week-end et jours fériés) 10€
- 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 15€
- Salade Végétarienne "L" 12€
- Burrata aux tomates ancestrales 17€
- Terrine fermière de la Ferme de la Sente aux Ânes 13€
- Saint Marcelin rôti 13€
- Oeuf mollet de la Ferme de l'Écoufle, et tartine grillée au guacamole 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€
- Notre poisson du mois : Filet de capitaine, sauce vierge 21€
- Filet de boeuf français grillé, sauce béarnaise (suppl. menu 5€) 25€
- Origine / Naissance / Élevage / Abattage : France
- Bavette d'Aloyau française, sauce poivre vert 21€
- Origine / Naissance / Élevage / Abattage : France
- Travers de porc de la Ferme de la Sente aux Ânes, sauce barbecue 20€
- Tartare de boeuf charolais cru 22€
- Suprême de pintade, sauce foie gras 18€
- Salade Végétarienne "XL" 18€

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 Ferme de Riault à Noyers
- 2 boules 5.50€
- 3 boules (suppl. menu 2.50€) 8€
- Glaces : vanille nougatine, caramel beurre salé, pistache, cookies, rhum-raisin, noisette & noix caramélisées, noix de coco, café
- Sorbets : fruits des bois, pomme-calvados, citron
- Dessert du jour (sauf week-end et jours fériés) 8€
- Velouté de mangue, glace noix de coco 8€
- Douillon Normand (20 min de cuisson) 8€
- Pêche Melba 8€
- Pastèque et carpaccio de melon 8€
- Tiramisu au café 8€
- Moelleux au chocolat, glace noisette aux noix caramélisées 8€
- Café ou Thé gourmand (suppl. menu 3€) 11€

MENU ENFANT 11.50€

Plat et dessert

- Steak haché de boeuf, frites ou Filet de capitaine, frites (Légumes et pommes Grenaille sur demande)
- Muffin chocolat
- ou 2 boules de glace au choix (Vanille nougatine, fruits des bois, cookies)

Producteurs locaux :

La Ferme de l'Écoufle, La Ferme de Riault, La Ferme de la Sente aux Ânes, Brasserie De Sutter, La Ferme des Ruelles, La Ferme des Noés

Prix nets service compris - Liste des allergènes disponible en réception

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