



CARTE



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€
• Dodine de saumon fumé maison	15€
• Foie gras de canard, chutney pommes - poires (suppl. menu 3€)	18€
• Escargots de La Ferme de La Broche	6 pièces - 9.50€
(suppl. menu 5€)	12 pièces - 16€
• Terrine de porc fermière à la pistache de la Ferme de la Sente aux Ânes	13€
• Oeuf parfait à la crème de champignons bruns de Paris	13€
• Assiette de la mer (suppl. menu 3€)	18€
• Tartare de harengs fumés à la moutarde et salade de pommes de terre	9.50€

PLATS

• Plat du jour selon suggestion de la cheffe (Sauf week-end et jours fériés)	16€
• Bar entier grillé	21€
• Filet de daurade, sauce au pesto	21€
• Cassoulet de la Ferme de la Sente Aux Ânes	21€
• Filet de boeuf français grillé, sauce béarnaise (suppl. menu 5€)	25€
Origine / Naissance / Élevage / Abattage : France	
• Bavette d'Aloyau 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	21€
• Paupiette de porc de la Ferme de la Sente aux Ânes, sauce camembert	19€

GARNITURES : Gratin de pommes de terre & légumes de saison croquants

FROMAGES ET DESSERTS

(Nous vous suggérons de commander 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, caramel, Grand Marnier, pistache, chocolat, rhum-raisin, noix de coco	
- Sorbets : fruits des bois, pomme, citron vert	
• Dessert du jour (sauf week-end et jours fériés)	8€
• Nage d'agrumes au sirop d'érable	8€
• Douillon Normand (25 min de cuisson)	8€
• Panna Cotta au lait de coco et ananas	8€
• Dame Blanche	8€
• Banane rôtie, chocolat et crumble	8€
• Coulant au chocolat	8€
• Carpaccio d'ananas frais et glace noix de coco	8€
• Café ou Thé gourmand (suppl. menu 3€)	11€

MENU ENFANT 11.50€

Plat et dessert	
• Steak haché de boeuf, frites ou Filet de poisson du mois, frites (Légumes sur demande)	
• Muffin chocolat	
ou 2 boules de glace au choix (Vanille, fruits des bois, chocolat)	

Producteurs locaux :

La Ferme de l'Ecoufle, La Ferme de la Broche, 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



MENU

Entrée/Plat ou Plat/Dessert - 26€ ou Entrée/Plat/Dessert - 32€
(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, diabolo	33 cl	5.20€
• Ice Tea, Orangina, Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes	25 cl	5.20€

LA PRESSION DU MOMENT

• Pelforth blonde	25cl	50 cl
• Monaco	4€	7€
	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 Valengenet	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 - Domaine Des Remizières	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 - 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 - La Chablisienne	AOC	-	80€
- Pouilly Fuisse - 1er Cru - Château de Beauregard	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		75cl
- Moët & Chandon Impérial Brut	AOC		99€

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