

CARTE







	• Entrée du jour selon suggestion de la cheffe (Sauf week-end et jours fériés)	10€
	• Os à moëlle gratinés (10 min de cuisson)	13€
	• Drapé de saumon fumé maison, sauce aïoli	15€
	• Foie gras de canard, chutney de figues (suppl. menu 3€)	18€
	• Pâté en croute de la Ferme de La Sente aux Ânes	14€
	• Salade de tomates anciennes au pesto	16€
	• Gaspacho de melon et menthe poivrée	14€
ı	• Escargots de la Ferme de La Broche 6 pièces - 9	.50€
Ī	(suppl. menu 5€) 12 pièces -	16€

IPLATS

• Plat du jour selon suggestion de la cheffe (Sauf week-end et jours fériés)	20€
• Daurade entière grillée	22€
• Filet de bar d'élevage, sauce vierge	22€
• Steack de thon Albacore (suppl. menu 5€)	27€
• Filet de boeuf français grillé, sauce béarnaise (suppl. menu 5€)	27€
Origine / Naissance / Élevage / Abattage : France	
• Bavette d'Aloyau française, sauce poivre	22€
Origine / Naissance / Élevage / Abattage : France	
• Côte de cochon, sauce moutarde à l'ancienne	21€
• Filet de canette, sauce poivre	21€
• Camembert végétarien (Demi camembert / crudités / croûtons aillés)	20€
GARNITURES : pommes grenaille à l'huile d'ail & légumes de saison	

ı	FROMAGES ET DESSERTS	
	(Nous vous suggérons de commander en début de repas pour moins d'attent	1
	• Trilogie de fromages Normands, mesclun et fruits secs	8€
	• Glaces et sorbets artisanaux de la Ferme de Riault à Noyers	
	2 boules	6€
	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€
	• Douillon Normand (Pomme cuite et caramélisée dans une pâte feuilletée) (25mn de cuisson)	8€
	Coupe Limoncello (Sorbet citron / Limoncello / citron jaune confit)	8€
	• Tiramisu	8€
	• Coulant au chocolat (15mn de cuisson)	8€
	• Faisselle, coulis de fruits jaunes et crumble	8€
	• Café ou Thé gourmand (suppl. menu 3€)	11€

MENU ENFANT 11.50€

- 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

HORAIRES 21h30 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 jourPlat du jour et dessert du jour Selon suggestion de la cheffe

ASSIETTE À PARTAGER 15€

Ardoise de charcuterie ou Camembert & charcuterie ou fromage & charcuterie

CÔTE DE BOEUF À PARTAGER 68€ (prix pour 2 personnes) Origine / Naissance / Élevage / Abattage : France

• Coupe de champagne Mercier	13 cl	11.50€
• Kir au vin blanc	13 cl	4€
cassis, framboise, mûre ou pêche		
 Pétillant Normand de La Ferme Des Noés 	13 cl	4.50€
• Kir Royal	13 cl	12€
cassis, framboise, mûre ou pêche		
• Américano	6 cl	9.50€
• 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 9.50€ 20 cl Mojito Royal (pétillant) 20 cl 11€ 50 cl 100 cl Vittel / San Pellegrino 5€ 6.50€

• J/B	4 CI	7.5U₹
 Chivas / Jack Daniels / Jameson 	4 cl	9.50€
• Glenfiddish / Four Roses / Bushmills / Cardhu	4 cl	11€

 Coca Cola, Coca zéro, diabolo 	33 cl	5.40
· Ice Tea, Orangina,	25 cl	5.40
Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes		

25 cl Pelforth blonde

Worldoo	7.50€	06
	25 cl	50 cl
• La Folle Furieuz blonde	4 50€	S€

• La Givrée (blanche) 4.80€ 8.50€

• La Sombre Fone brune	33 CI	0.50
• La Fruit Des Bois	33 cl	6.50
• À la COOL (Cana alagal)	33 cl	6 50

LES VINS ROUGES • LE VAL DE LOIRE 37.5 cl 75 cl Saumur Champigny - Les Valengenets **AOC** 17€ 27€ - Saint-Nicolas de Bourqueil - Domaine les Pins 18.50€ 29€ AOC • LA BOURGOGNE & LE BEAUJOLAIS - Brouilly Fleurs - G. Duboeuf - Chiroubles - Jean Loron **AOC** 25€ 45€ 43€ 48€ **AOC** AOC - Pinot Noir - Montvallon 38€ - Mercurey - Les Bois De l'Allier 62€ **AOC** - Méranges 1er Cru - Les Clos Roussots **AOC** 98€ • LA VALLÉE DU RHÔNE - Côtes du Rhône - Guigal **AOC** 20€ 35€ - Crozes Hermitage - Domaine Des Remizières AOC 49€ • LE BORDELAIS Côtes de Blaye - Château Gardut Haut Cluzeau Lussac Saint-Émilion - Château Taureau 17.50€ 22.50€ AOC 28€ 38€ 45€ **AOC** - Mouton Cadet - Barron de Rotschild AOC 26€ - Pessac Leognan - Château "L" de La Louvière AOC 58€ - Margaux - Sirène de Giscours **AOC** 110€ - Saint-Julien - Amiral de Beychevelle **AOC** 98€ LANGUEDOC ROUSSILLON - Pic Saint-Loup - Saint Hubert **AOC** 37€ ALSACE - Pinot noir - Wolberger **AOC** 38€ LES VINS BLANCS • LA BOURGOGNE 37.5 cl 75 cl - Macon - Les Emalières AOC 23.50€ 40€ 53€ - Chablis - La Chablisienne **AOC** 30€ - Chablis - 1er Cru - La Chablisienne AOC 80€ - Pouilly Fuisse - 1er Cru - Château de Beauregard AOP 85€ • L'ALSACE - Riesling - Wolfberger **AOC** 30€ **AOC** 39€ AOC 43€

- Find - Wolfberger - Pinot Gris - Wolfberger - Gewurztraminer - Wolfberger	
• LES CÔTES DE GASCOGNE - Gros Manseng - Sauvignon Brumont	
• LE VAL DE LOIRE - Les Donelières - Muscadet	

- Coteaux du Layon LES VINS ROSÉS

· Sancerre - Joseph Mellot

• LA PROVENCE		37.5 cl	75 cl
- Valadas	AOC	17€	28€
- La Vie en Rose - Château Roubine	AOC	-	38€
- "M" de Minuty - Côtes de Provence	AOC	-	49€
• LE LANGUEDOC ROUSSILLON			
- Gris Blanc - Gérard Bertrand	IGP		26€

AOC

AOC

AOC

AOC

28€

53€

45€

10cl

7€

7€

8.50€

6.50€

8.50€

6.50€

75cl 72€ 99€

AOC

6€

LES VINS AU VERRE

- Chablis - La Chablisienne (Sec) - Gewurztraminer d'Alsace (Sec légèrement moelleux) - Coteaux du Layon (Moelleux)	AOC AOC
 ROUGES Saint Nicolas de Bourgueil Côtes de Blaye - Château Gardut Haut Cluzeau Crozes Hermitage Vin du mois - Choix du sommelier 	AOC AOC AOC

ROSÉS

50 cl

7€

4€

-	UI	15	IJΙ	all	C	
					_	

LES CHAMPAGNES	
- Champagne Mercier	AOC
- Moët & Chandon Impérial Brut	AOC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consomme