



# CARTE



RESTAURANT GOURMAND

Une cuisine généreuse dans un cadre soigné.

## ENTRÉES

- Entrée du jour selon suggestion de la cheffe (Sauf week-end et jours fériés) 10€
- Saint Marcellin rôti parsemé de noix et miel 13€
- Drapé de saumon fumé maison, sauce aioli 15€
- Foie gras de canard, chutney de figues (suppl. menu 3€) 18€
- Os à moëlle gratinés (15mn de cuisson) 14€
- Velouté de champignons bruns de Paris 12€
- Escargots de la Ferme de La Broche 6 pièces - 9.50€  
(suppl. menu 5€) 12 pièces - 17€

## PLATS

- Plat du jour selon suggestion de la cheffe (Sauf week-end et jours fériés) 20€
- Filet de daurade grillé, sauce pesto 22€
- Bar entier grillé, sauce soja 22€
- Pavé de saumon grillé, beurre vanillé 22€
- Filet de boeuf français grillé, sauce béarnaise (suppl. menu 5€) 27€  
*Origine / Naissance / Élevage / Abattage : France*
- Bavette d'Aloyau française, sauce gorgonzola 22€  
*Origine / Naissance / Élevage / Abattage : France*
- Filet mignon de porc, sauce foie gras 21€
- Souris d'agneau, sauce au thym 22€
- Assiette végétarienne 20€

**GARNITURES : gratin de pommes de terre & légumes de saison**

## 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 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€
  - Crumble poires 8€
  - Baba au rhum 8€
  - Coulant au chocolat (15mn de cuisson) 8€
  - Nage de fruits frais 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, La Ferme du Prieuré  
Brasserie De Sutter, La Ferme des Ruelles, La Ferme des Noés

Prix nets service compris - Liste des allergènes disponible en réception

## HORAIRES



## MENU

Entrée/Plat ou Plat/Dessert - 27€ ou Entrée/Plat/Dessert - 33€  
(Choix des mets dans la carte)

## FORMULE BUSINESS 20.50€

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 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

### APÉRITIFS

- 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 20 cl 9.50€
- Mojito Royal (pétillant) 20 cl 11€

### EAUX MINÉRALES

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

### WHISKYS

- J/B 4 cl 7.50€
- Chivas / Jack Daniels / Jameson 4 cl 9.50€
- Glenfiddish / Four Roses / Bushmills / Cardhu 4 cl 11€

### SODAS

- Coca Cola, Coca zéro, diablo 33 cl 5.40€
- Ice Tea, Orangina, Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes 25 cl 5.40€

### LA PRESSION DU MOMENT

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

### BIÈRE DE NOTRE RÉGION À LA PRESSION BRASSERIE DE SUTTER

- La Folle Furieux blonde 25 cl 50 cl  
4.50€ 8€
- La Givrée (blanche) 4.80€ 8.50€

### BIÈRE EN BOUTEILLE

- La Sombre Folle brune 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€ 27€
  - Saint-Nicolas de Bourgueil - Domaine les Pins AOC 18.50€ 29€
- **LA BOURGOGNE & LE BEAUJOLAIS**
  - Brouilly Fleurs - G. Duboeuf AOC 25€ 45€
  - Chiroubles - Jean Loron AOC - 43€
  - Pinot Noir - Montvallon AOC 38€ 48€
  - Mercurey - Les Bois De l'Allier AOC - 62€
  - 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 AOC 17.50€ 28€
  - Lussac Saint-Émilion - Château Taureau AOC 22.50€ 38€
  - Mouton Cadet - Barron de Rothschild AOC 26€ 45€
  - Pessac Leognan - Château "L" de La Louvière AOC - 58€
  - Margaux - Sirène de Giscours AOC - 110€
  - Saint-Julien - Sarget de Gruaud Larose 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€
  - Chablis - La Chablisienne AOC 30€ 53€
  - 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 - 43€
- **LES CÔTES DE GASCOGNE**
  - Gros Manseng - Sauvignon Brumont AOC - 28€
- **LE VAL DE LOIRE**
  - Les Donelières - Muscadet AOC - 28€
  - Sancerre - Joseph Mellot AOC - 53€
  - Coteaux du Layon AOC - 45€

## LES VINS ROSÉS

- **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€

## 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€

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