CARTE

RESTAURANT GOURMAND
Une cuisine généreuse dans un cadre soigné.

HORAIRES D'OUVERTURE VOIE FERRÉE 7h à 22h

ENTRÉES

- Entrée du jour selon suggestion de la cheffe (Sauf week-end et jours fériés) 10€
- Quiche aux légumes de saison 13€
- Saumon fumé maison, sauce aigrelette 15€
- Tomates saveur d'antan, pointe de crème au chêvre cendré 14€
- Foie gras de canard, compote de pommes flambées au Calvados (suppl. menu 3€) 18€
- Os à moëlle en gouttière gratinés au four *(15mn de cuisson)* 15€
- Cassolette au camembert, noix et miel 13€
- Terrine de boudin noir et pommes caramélisées 14€

PLATS

- Plat du jour selon suggestion de la cheffe (Sauf week-end et jours fériés) 20€
- Steack de thon mi-cuit, sauce soja (suppl. menu 5€) 26€
- Daurade entière grillée, sauce soja 22€
- Pavé de saumon aux épices douces grillé à la plancha 22€
- 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 normande, sauce camembert 22€
- Suprême de pintade fermière française, sauce poivre 22€
- Poke bowl au thon *(Thon / Avocat / Riz sauvage)* 22€

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, ananas
  - 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€
- Rocher coco 8€
- Baba au rhum brun 8€
- Chocolate Cake nappé de caramel au beurre salé 8€
- Velouté de fraises 8€
- Coupe glacée façon Piña Colada 8€
- Café ou Thé gourmand (suppl. menu 3€) 11€

MENU ENFANT 11.50€

Plat et dessert

- Moelleux de volaille frites / légumes
  ou Filet de poisson du mois, frites / légumes
- Gâteau au 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

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

(suppl. menu 5€) 12 pièces -

ASSIETTE À PARTAGER 16€

Ardoise de charcuterie
ou Ardoise de fromages
ou Fromages & charcuteries

CÔTE DE BOEUF À PARTAGER 72€

(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

	50 cl	100 cl
• Vittel / San Pellegrino	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, diabolo	33 cl	5.40€
• Ice Tea, Orangina, Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes	25 cl	5.40€

LA PRESSION DU MOMENT

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

BIÈRE DE NOTRE RÉGION À LA PRESSION BRASSERIE DE SUTTER

	25 cl	50 cl
• La Folle Furieuz blonde	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

		37.5 cl	75 cl
• LE VAL DE LOIRE			
- Saumur Champigny - Les Valengenets	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 Rotschild	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	-	45€

LES VINS BLANCS

		37.5 cl	75 cl
• LA BOURGOGNE			
- 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	-	45€
- 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

		37.5 cl	75 cl
• LA PROVENCE			
- 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

		10cl
• BLANCS		
- 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

		75cl
- Jacquard - Mosaïque	AOC	72€
- Jacquard - Blanc de Blancs	AOC	99€

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