

HORAIRES D'OUVERTURE VOIE FERRÉE
7h à 22h



MENU

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

FORMULE BUSINESS 20.50€

ASSIETTE À PARTAGER 16€

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

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 Jacquart 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, diabolo 33 cl 5.40€
- Ice Tea, Orangina, Fanta, 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€ |
| - Maranges 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 | - | 45€ |

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 | - | 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

| | | | |
|-------------------------------------|-----|----------------|--------------|
| • 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

| | | | |
|------------------------------|-----|---|-------------|
| - Jacquart - Mosaïque | AOC | - | 75cl |
| - Jacquart - Blanc de Blancs | AOC | - | 72€ |
| | | | 99€ |

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

ENTRÉES

- Entrée du jour selon suggestion de la cheffe (Sauf week-end et jours fériés) 10€
- Velouté de saison (selon arrivage) 13€
- Saumon fumé maison, sauce aioli 15€
- Vol-au-vent de la mer 16€
- Foie gras de canard, chutney de figues violettes (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 campagne de la Ferme de la Sente Aux Ânes 13€

PLATS

- Plat du jour selon suggestion de la cheffe (Sauf week-end et jours fériés) 20€
- Daurade entière grillée, sauce soja 22€
- Filet de bar, sauce vierge 22€
- Filet de boeuf français grillé, sauce béarnaise (suppl. menu 5€) 27€
- Origine / Naissance / Élevage / Abattage : France
- Bavette de boeuf français, sauce gorgonzola 22€
- Origine / Naissance / Élevage / Abattage : France
- Côte de cochon normande, sauce camembert 22€
- Brochette de poulet mariné aux épices, sauce Savora 22€
- Salade de chèvre chaud et crudités 20€

GARNITURES : Pommes de terre grenaille & flan de légumes

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 8€
- 2 boules 6€
- 3 boules (suppl. menu 2.50€) 8€
- Glaces : vanille, caramel, Pistache, café, chocolat, rhum-raisin
- Sorbets : fraise, fruits des bois, pomme, citron
- Dessert du jour (sauf week-end et jours fériés) 8€
- Douillon Normand (Pomme cuite et caramélisée dans une pâte feuilletée) (25mn de cuisson) 8€
- Coulant au chocolat 8€
- Baba au rhum brun 8€
- Mousse au chocolat 8€
- Tiramisu au spéculoos 8€
- Coupe glacée aux cookies 8€
- Café ou Thé gourmand (suppl. menu 3€) 11€

MENU ENFANT 11.50€

- Plat et dessert
- Steak haché frites / flan de légumes ou filet de bar, frites / flan de légumes
- Mousse au chocolat ou 2 boules de glace au choix (Vanille, fruits des bois, chocolat)

Producteurs locaux :

La Ferme de l'Ecoufle, 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