

**HORAIRES D'OUVERTURE VOIE FERRÉE**  
7h à 22h

**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 aïoli 15€
- Huîtres de Veules-les-roses n°3 6 pièces - 9.50€
- (suppl. menu 5€) 12 pièces - 18€
- 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€
- Escargots de la Ferme de La Broche 6 pièces - 9.50€
- (suppl. menu 5€) 12 pièces - 18€

**PLATS**

- Plat du jour selon suggestion de la cheffe (Sauf week-end et jours fériés) 21€
- Daurade entière grillée, sauce soja 22€
- Filet de bar, sauce vierge 22€
- Filet de boeuf français grillé, sauce poivre vert (suppl. menu 5€) 29€
- Origine / Naissance / Élevage / Abattage : France
- Bavette de boeuf français, sauce gorgonzola 23€
- Origine / Naissance / Élevage / Abattage : France
- Côte de cochon normande, sauce champignons bruns de Paris 22€
- Brochette de poulet mariné aux épices, sauce Savora 22€
- Assiette végétarienne à base de camembert rôti 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 "Soeurette" à Saint Aquilin de Pacy 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€
- Verrine onctueuse à la pomme du Verger de Saint-Pierre-la-Garenne 8€
- Café ou Thé gourmand (suppl. menu 3€) 11€

**MENU ENFANT 11.50€**  
Plat et dessert

- Steack 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, Artisan glacier Soeurette, La Ferme de la Sente aux Ânes, La Ferme du Prieuré, La Ferme de La Broche, Brasserie De Sutter, La Ferme des Ruelles, La Ferme des Nôés  
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

**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 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€
- Muscato 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€
- Mercury - 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 - Wolfberger 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 72€
- Jacquart - Blanc de Blancs AOC 99€

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