

ENTRÉES

• Entrée du jour selon suggestion de la cheffe (Sauf week-end et jours fériés)	10€
• Velouté de saison (selon arrivage)	12€
• Saumon fumé maison, sauce aigrette	16€
• Huîtres de Veules-les-roses n°3	6 pièces - 9.50€
	(suppl. menu 5€) 12 pièces - 18€
• Foie gras de canard, chutney d'oignons (suppl. menu 3€)	18€
• Os à moëlle en gouttière gratinés au four (15mn de cuisson)	17€
• Cassolette de boudin blanc, sauce foie gras	15€
• Flan crémeux de potimarron et ses champignons	13€
• Escargots de la Ferme de La Broche	6 pièces - 10€
	(suppl. menu 5€) 12 pièces - 19€

PLATS

• Plat du jour selon suggestion de la cheffe (Sauf week-end et jours fériés)	21€
• Bar entier grillé, sauce béarnaise	22€
• Filet de daurade grillée, beurre blanc vanillé	22€
• Noix de Saint-Jacques et gambas, beurre blanc vanillé (suppl. menu 5€)	28€
• Filet de boeuf français grillé, sauce béarnaise (suppl. menu 5€)	29€
<i>Origine / Naissance / Élevage / Abattage : France</i>	
• Rumsteck de boeuf français, sauce poivre	23€
<i>Origine / Naissance / Élevage / Abattage : France</i>	
• Magret de canard, sauce poivre	22€
• Souris d'agneau, jus au thym	24€
• Suprême de chapon, sauce aux champignons des bois	22€
• Saint-Nectaire rôti et sa charcuterie ou ses crudités (Végétarien)	20€

GARNITURES : Gratin de pommes de terre à l'huile de truffe & purée de légumes

FROMAGES ET DESSERTS

(Nous vous suggérons de commander en début de repas pour moins d'attente)

• Camembert pané rôti et son mesclun	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€
• Tarte Tatin des Canisses (15mn de cuisson)	8€
• Coulant au chocolat et sa glace Grand-Marnier	8€
• Financier aux amandes et sa compotée de coings-poires	8€
• Mousse au chocolat et cookies aux noix de pécan	8€
• Salade de fruits frais et son sorbet cassis	8€
• Faisselle normande et coulis de kaki	8€
• Café ou Thé gourmand (suppl. menu 3€)	11€

MENU ENFANT 11.50€

Plat et dessert

• Moëlleux de volaille - frites / purée de légumes ou filet de daurade - frites / purée 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, Les Recettes du Beau Regard
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

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€

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€
<i>cassis, framboise, mûre ou pêche</i>		
• Pétillant Normand de La Ferme Des Noés	13 cl	4.50€
• Kir Royal	13 cl	12€
<i>cassis, framboise, mûre ou pêche</i>		
• 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
• Monaco	4€	7€
	4.50€	8€

BIÈRE DE NOTRE RÉGION À LA PRESSION BRASSERIE DE SUTTER

• La Folle Furieux blonde	25 cl	50 cl
	4.50€	8€

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€
• La Givrée (blanche)	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