



**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, et son guacamole	16€
• Tartare de poissons frais	9.50€
• Foie gras de canard, chutney de figues (suppl. menu 3€)	18€
• Os à moelle en gouttière gratinés au four (15mn de cuisson)	17€
• Cassolette de boudin blanc, sauce foie gras	15€
• Escargots de la Ferme de La Broche (suppl. menu 5€)	6 pièces - 9.50€ 12 pièces - 18€
• Terrine camembert & Calvados de la Ferme de la Sente Aux Ânes	13€

**PLATS**

• Plat du jour selon suggestion de la cheffe (Sauf week-end et jours fériés)	21€
• Darne de saumon grillé, sauce safranée	22€
• Thon grillé mi-cuit (suppl. menu 5€)	28€
• Filet de boeuf français grillé, sauce béarnaise (suppl. menu 5€)	29€
<i>Origine / Naissance / Élevage / Abattage : France</i>	
• Bavette de boeuf français, sauce poivre vert	23€
<i>Origine / Naissance / Élevage / Abattage : France</i>	
• Côte de cochon normande, sauce moutarde à l'ancienne	22€
• Magret de canard, sauce poivre vert	22€
• Cassoulet aux produits de la Ferme de la Sente Aux Ânes	21€
• Camembert rôti et sa charcuterie ou ses crudités (Végétarien)	20€

**GARNITURES : Écrasée de pommes de terre & flan de légumes**

**FROMAGES ET DESSERTS**

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

• Trilogie de fromages 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€
• Douillon Normand (20mn de cuisson)	8€
• Carpaccio d'ananas	8€
• Panna cotta au chocolat blanc et mangue	8€
• Mousse au chocolat et cookies aux noix de pécan	8€
• Poire façon "Belle-Hélène"	8€
• Café ou Thé gourmand (suppl. menu 3€)	11€

**MENU ENFANT 11.50€**

Plat et dessert

• Chicken fingers - frites / flan de légumes ou fish and chips - frites / flan de légumes	
• Mousse au chocolat ou 2 boules de glace au choix (Vanille, fruits des bois, chocolat) ou duo de fromages	

**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

**MENU**

Entrée/Plat ou Plat/Dessert - 28€ ou Entrée/Plat/Dessert - 34€  
(Choix des mets dans la carte)

**FORMULE BUSINESS 22€**

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**

• <b>LE VAL DE LOIRE</b>		<b>37.5 cl</b>	<b>75 cl</b>
- Saumur Champigny - Les Valengenetis	AOC	17€	27€
- Saint-Nicolas de Bourgueil - Domaine les Pins	AOC	18.50€	29€
• <b>LA BOURGOGNE &amp; LE BEAUJOLAIS</b>			
- 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€
• <b>LA VALLÉE DU RHÔNE</b>			
- Côtes du Rhône - Guigal	AOC	20€	35€
- Crozes Hermitage - Domaine Des Remizières	AOC	-	49€
• <b>LE BORDELAIS</b>			
- 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€
• <b>LANGUEDOC ROUSSILLON</b>			
- Pic Saint-Loup - Saint Hubert	AOC	-	37€
• <b>ALSACE</b>			
- Pinot noir - Wolberger	AOC	-	45€

**LES VINS BLANCS**

• <b>LA BOURGOGNE</b>		<b>37.5 cl</b>	<b>75 cl</b>
- 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€
• <b>L'ALSACE</b>			
- Riesling - Wolfberger	AOC	-	30€
- Pinot Gris - Wolfberger	AOC	-	45€
- Gewurztraminer - Wolfberger	AOC	-	43€
• <b>LE VAL DE LOIRE</b>			
- Les Donelières - Muscadet	AOC	-	28€
- Sancerre - Joseph Mellot	AOC	-	53€
- Coteaux du Layon	AOC	-	45€

**LES VINS ROSÉS**

• <b>LA PROVENCE</b>		<b>37.5 cl</b>	<b>75 cl</b>
- Valadas	AOC	17€	28€
- La Vie en Rose - Château Roubine	AOC	-	38€
- "M" de Minuty - Côtes de Provence	AOC	-	49€
• <b>LE LANGUEDOC ROUSSILLON</b>			
- Gris Blanc - Gérard Bertrand	IGP	-	26€

**LES VINS AU VERRE**

• <b>BLANCS</b>			<b>10cl</b>
- Chablis - La Chablisienne (Sec)	AOC	8.50€	
- Gewurztraminer d'Alsace (Sec légèrement moelleux)	AOC	7€	
- Coteaux du Layon (Moelleux)	AOC	7€	
• <b>ROUGES</b>			
- 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€