

**ENTRÉES**

- Entrée du jour selon suggestion de la cheffe (Sauf week-end et jours fériés) 10€
- Tarte tatin au chèvre frais, endives, miel et noix (10mn de cuisson) 13€
- Saumon fumé maison, et son guacamole 16€
- Velouté de saison 12€
- Foie gras de canard du sud-ouest, chutney de figues (suppl. menu 3€) 18€
- Os à moelle en gouttière gratinés au four (15mn de cuisson) 17€
- Assiette de crevettes fraîches et bulots, sauce mayonnaise maison 15€
- Escargots de la Ferme de La Broche  6 pièces - 9.50€  
(suppl. menu 5€) 12 pièces - 18€
- Croque monsieur à la mozzarella, tomates séchées et pousses d'épinards 14€

**PLATS**

- Plat du jour selon suggestion de la cheffe (Sauf week-end et jours fériés) 21€
- Darne de saumon grillé, sauce à l'estragon 22€
- Thon grillé mi-cuit 28€
- Daurade entière grillée 22€
- Filet de boeuf français grillé, sauce béarnaise (suppl. menu 5€) 29€
- Origine / Naissance / Élevage / Abattage : France*
- Bavette d'aloiau Angus, sauce poivre vert 23€
- Origine / Naissance / Élevage / Abattage : Ireland*
- Côte de veau français, sauce forestière 25€
- Magret de canard, sauce poivre vert 22€
- Travers de porc français, sauce barbecue 21€
- Camembert rôti et sa charcuterie ou ses crudités (Végétarien) 20€

**GARNITURES : Pommes grenaille sautées à l'huile d'ail & 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€
  - Coulant au chocolat 8€
  - Crèmeux citron, craquant aux spéculoos 8€
  - Baba au rhum brun 8€
  - Mousse au chocolat et cookies aux noix de pécan 8€
  - Rocher coco, nappage au chocolat blanc 8€
  - Café ou Thé gourmand (suppl. menu 3€) 11€

**MENU ENFANT 12€**

- 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

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

**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€
  - 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€

- 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**

		37.5 cl	75 cl
<b>• LE VAL DE LOIRE</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 - Louis Soufflot	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**

		37.5 cl	75 cl
<b>• LA BOURGOGNE</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**

		37.5 cl	75 cl
<b>• LA PROVENCE</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**

		10cl
<b>• BLANCS</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 72€
- Jacquart - Blanc de Blancs	AOC	99€