

**ENTRÉES**

• Entrée du jour selon suggestion de la cheffe (Sauf week-end et jours fériés)	10€
• Tiramisu à la buratta et basilic, sauce pesto	14€
• Saumon fumé maison, sauce aioli	16€
• Gaspacho de saison au basilic	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	16€
• 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€
• Filet de bar, sauce vierge	22€
• Thon grillé mi-cuit	25€
• Daurade entière grillée, sauce pesto	25€
• Filet de boeuf français grillé, sauce béarnaise (suppl. menu 5€)	31€
<i>Origine / Naissance / Élevage / Abattage : France</i>	
• Bavette d'aloiau Angus, sauce poivre vert	24€
<i>Origine / Naissance / Élevage / Abattage : Ireland</i>	
• Suprême de pintade française, sauce forestière	22€
• Travers de porc français, sauce barbecue	22€
• Côte de veau, sauce forestière	25€
• Camembert rôti et sa charcuterie ou ses crudités (Végétarien)	21€
• Salade de la mer, sauce aioli	21€

**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	9€
• Glaces et sorbets artisanaux "Soeurette" à Saint-Aquilin-de-Pacy	7€
2 boules	7€
3 boules (suppl. menu 2.50€)	9€
- Glaces : vanille, caramel, pistache, ananas, café, chocolat, rhum-raisin	
- Sorbets : fraise, framboise, pomme, citron	
• Dessert du jour (sauf week-end et jours fériés)	9€
• Douillon Normand (20mn de cuisson)	9€
• Coulant au chocolat	9€
• Tiramisu aux fruits rouges et spéculoos	9€
• Baba au rhum brun	9€
• Mousse au chocolat et cookies aux noix de pécan	9€
• Cheesecake aux fruits rouges et son coulis	9€
• Dame blanche	9€
• Café ou Thé gourmand (suppl. menu 3€)	12€

**MENU ENFANT 12.50€**

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, fraise, framboise, 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 Noés  
Prix nets service compris - Liste des allergènes disponible en réception

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

**MENU**

Entrée/Plat ou Plat/Dessert - 29€ ou Entrée/Plat/Dessert - 35€ (Choix des mets dans la carte)

**FORMULE BUSINESS 23€**

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 charcuterie & fromages

**CÔTE DE BOEUF À PARTAGER 75€**

(prix pour 2 personnes)  
*Origine / Naissance / Élevage / Abattage : France*

**APÉRITIFS**

• Coupe de champagne Jacquart	13 cl	12€
• Kir au vin blanc	13 cl	4.50€
• <i>cassis, framboise, mûre ou pêche</i>		
• Pétilant Normand de La Ferme Des Noés	13 cl	5€
• Kir Royal	13 cl	13€
• <i>cassis, framboise, mûre ou pêche</i>		
• Américano	6 cl	9.50€
• Ricard / Pastis	3 cl	6.50€
• Campari	5 cl	6.50€
• Suze	5 cl	6.50€
• Apéritif Normand de La Ferme Des Ruelles	5 cl	6.50€
• Porto rouge ou blanc	5 cl	6.50€
• Muscat de Rivesaltes	5 cl	6.50€
• Martini Bianco ou Rosso	5 cl	6.50€
• Spritz	15 cl	10€
• Spritz Saint Germain	15 cl	11€
• Mojito original	20 cl	10€
• Mojito Royal (pétillant)	20 cl	12€

**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€
• Whisky tourbés français	4 cl	11€

**SODAS**

• Coca Cola, Coca zéro, diabolo	33 cl	5.50€
• Ice Tea, Orangina, Fanta, Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes	25 cl	5.50€

**LA PRESSION DU MOMENT**

• Pelforth blonde	25 cl	50 cl
	4.20€	7.50€
• Monaco	4.50€	8€

**BIÈRE DE NOTRE RÉGION À LA PRESSION BRASSERIE DE SUTTER**

• La Folle Furieux blonde	25 cl	50 cl
	4.80€	8.50€

**BIÈRE EN BOUTEILLE**

• La Sombre Folle brune	33 cl	6.50€
• La Fruit Des Bois	33 cl	6.50€
• A 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€	50€
- 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	-	52€
• <b>LE BORDELAIS</b>			
- Côtes de Blaye - Château La Bretonnière	AOC	17.50€	28€
- Lussac Saint-Émilion - Château Taureau	AOC	22.50€	38€
- Graves - Château de Respide	AOC	23€	39€
- 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 - Wolfberger	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 - Les Vieux Murs - Maison Loron	AOC	-	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	-	39€
- "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	72€	<b>75cl</b>
- Jacquart - Blanc de Blancs	AOC	99€	
- Moët & Chandon	AOC	99€	