

## ENTRÉES

- Entrée du jour selon suggestion de la cheffe (Sauf week-end et jours fériés) 11€
- Saumon fumé maison, sauce aïoli 16€
- Foie gras de canard du Sud-Ouest, chutney de figues (suppl. menu 3€) 18€
- Os à Moelle en gouttière gratinés au four (15min) 17€
- Escargots de la Ferme de la Broche 10€
- (suppl. menu 5€) 12 pièces 19€
- Velouté de saison & son espuma 13€
- Cassiolette de la mer gratinée au four 16€
- Pâté en croute à la pistache de la ferme de la Sente aux ânes 17€
- Croque monsieur au saumon frais et épinards (10min) 15€

## PLATS

- Plat du jour selon suggestion de la cheffe (Sauf week-end et jours fériés) 21€
- Filet de boeuf français, sauce béarnaise (suppl. menu 5€) 31€
- Origine / Naissance / Elevage / Abattage : France*
- Bavette d'aloïu Angus, sauce poivre vert 24€
- Origine / naissance / Elevage / Abattage : Union européenne*
- Côte de cochon de la ferme de la Sente aux ânes, sauce forestière 23€
- Andouillette de Troyes 5A, sauce moutarde 22€
- Bar entier, sauce pesto 25€
- Filet de daurade, sauce vierge 22€
- Pavé de saumon, sauce crème citron & aneth 21€
- Camembert rôti et sa charcuterie ou ses crudités (végétarien) 22€

### GARNITURES : Pommes grenaille sautées à l'huile d'ail et poêlée de légumes de saison

## 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-Acquin-de-Pacy 2 boules 7€
- 3 boules (suppl. menu 2.50€) 9€
- Glaces : vanille, caramel, pistache, café, chocolat, rhum-raisin
- Sorbets : fraise, framboise, pomme, citron, ananas, cassis
- Café ou Thé gourmand (suppl. menu 3€) 12€
- Dessert du jour (Sauf week-end et jours fériés) 9€
- Douillon Normand (20min de cuisson) 9€
- Coulant au chocolat et sa boule de glace 9€
- Baba au rhum brun 9€
- Mousse au chocolat et cookies aux noix de pécan 9€
- Trifle à la crème de marron 9€
- Crumble poire 9€

## MENU ENFANT 12.50€

- Plat et dessert
- Steak haché - frites / poêlée de légumes de saison
- ou filet de poisson - frites / poêlée de légumes de saison
- Banane crumble au chocolat
- ou 2 boules de glace au choix (vanille, fraise, framboise, chocolat)
- ou duo de fromages

### Producteurs locaux :

La Ferme de l'Écoufle, 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

**HORAIRE D'OUVERTURE**  
7H À 22H  
VOIE FÉRÉE



**LOCATION**



## 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€
- Cassis, framboise, mûre ou pêche**
- Pétillant Normand de La Ferme Des Noés 13 cl 5€
- Kir Royal 13 cl 13€
- Cassis, framboise, mûre ou pêche**
- Americano 6 cl 9.50€
- Ricard/Pastis 3 cl 6.50€
- Campari 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€
- Spritz Sarti : plantes gentiane / Hibiscus 15 cl 11€
- Mojito Original 20 cl 10€
- Mojito Royal (pétillant) 20 cl 12€

## EAUX MINÉRALES

- Vittel / San Pellegrino 50 cl 5€
- 100 cl 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 / Coca Cherry / 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 4.20€
- 50 cl 7.50€
- Monaco 25 cl 4.50€
- 50 cl 8€

## LA PRESSION DE NOTRE RÉGION

- BRASSERIE DE SUTTER**
- La Folle Furieux blonde 25 cl 4.80€
- La blanche givrée 50 cl 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€

## LES VINS ROUGES

- LE VAL DE LOIRE** 37.5 cl 75 cl
- Saumur Champigny - Les Valengenetts 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€ 50€
- Mercurey - Les Bois De l'Allier AOC - 62€
- Maranges 1er Cru - Louis Soufflot AOC - 98€
- LA VALLÉE DU RHÔNE**
- Côtes du Rhône - Guigal AOC 20€ 35€
- Crozes Hermitage - Domaine Des Remizières AOC - 52€
- LE BORDELAIS**
- 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€
- 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 - Les Vieux Murs - Maison Loron AOC - 85€
- L'ALSACE**
- Riesling - Wolfberger AOC - 30€
- Pinot Gris - Wolfberger AOC - 45€
- Gewurztraminer - Wolfberger AOC - 43€

## • 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 - 39€
- "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€
- Moët & Chandon AOC 99€