

# CARTE

## RESTAURANT GOURMAND

Une cuisine généreuse dans un cadre soigné et chaleureux

## ENTRÉES

- Entrée du jour selon suggestion de la cheffe (Sauf week-end et jours fériés)
- Saumon fumé maison, sauce aïoli
- Foie gras de canard du Sud-Ouest, chutney de figues (suppl. menu 3€)
- Os à Moelle en gouttière gratinés au four (15min)
- Escargots de la Ferme de la Broche
- Velouté de saison & son espuma
- Cassolette de la mer gratinée au four
- Pâté en croute à la pistache de la ferme de la Sente aux ânes
- Huitres Saint-Vaast-la-Hougue N°3
- (suppl. menu 5€) 12 pièces 11€  
16€  
18€  
17€  
10€  
19€  
13€  
16€  
17€  
9.50€  
18€

## PLATS

- Plat du jour selon suggestion de la cheffe (Sauf week-end et jours fériés)
- Filet de boeuf français, sauce béarnaise (suppl. menu 5€)
- Origine / Naissance / Elevage / Abattage : France*
- Bavette d'aloïau Angus, sauce poivre vert
- Origine / naissance / Elevage / Abattage : Union européenne*
- Côte de cochon de la ferme de la Sente aux ânes, sauce forestière
- Souris d'agneau, sauce thym
- Bar entier, sauce pesto
- Filet de daurade, sauce vierge
- Coquille Saint-Jacques, sauce beurre, aneth et citron (suppl.menu 5€)
- Camembert rôti et sa charcuterie ou ses crudités (végétarien)

## GARNITURES : Purée de pomme de terre 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
- Glaces et sorbets artisanaux "Soeurette" à Saint-Acquin-de-Pacy 2 boules
- 3 boules (suppl. menu 2.50€)
  - Glaces : vanille, caramel, pistache, café, chocolat, rhum-raïsin
  - Sorbets : fraise, framboise, pomme, citron, ananas, cassis
- Café ou Thé gourmand (suppl. menu 3€)
- Dessert du jour (Sauf week-end et jours fériés)
- Douillon Normand (20min de cuisson)
- Coulant au chocolat et sa boule de glace
- Baba au rhum brun
- Mousse au chocolat et cookies aux noix de pécan
- Nage de fruits (orange, pamplemousse, clémentine)
- Crumble poire

## 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'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 Noës

Prix nets service compris - Liste des allergènes disponible en réception

HORAIRES D'OUVERTURE  
VOIE FÉRÉE



7H  
À  
22H

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



## APÉRITIFS

- Coupe de champagne Jacquart	13 cl	12€
- Kir au vin blanc	13 cl	4.50€
<b>Cassis, framboise, mûre ou pêche</b>		
- Pétillant Normand de La Ferme Des Noës	13 cl	5€
- Kir Royal	13 cl	13€
<b>Cassis, framboise, mûre ou pêche</b>		
- Américano	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€

## EAU 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€
- Monaco	50 cl	7.50€
	25 cl	4.50€
	50 cl	8€

## LA PRESSION DE NOTRE RÉGION

<b>BRASSERIE DE SUTTER</b>		
- 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**
- Saumur Champigny - Les Valengenets
- Saint-Nicolas de Bourgueil - Domaine les Pins

AOC  
AOC

37.5 cl  
17€  
18.50€

75 cl  
27€  
29€

## LA BOURGOGNE & LE BEAUJOLAIS

- Brouilly Fleurs - G. Duboeuf
- Chiroubles - Jean Loron
- Pinot Noir - Montvallon
- Mercurey - Les Bois De l'Allier
- Maranges 1er Cru - Louis Soufflot

AOC  
AOC  
AOC  
AOC  
AOC

25€  
43€  
50€  
62€  
98€

## LA VALLÉE DU RHÔNE

- Côtes du Rhône - Guigal
- Crozes Hermitage - Domaine Des Remizières

AOC  
AOC

20€  
52€

## LE BORDEAIS

- Côtes de Blaye - Château La Bretonnière
- Lussac Saint-Émilion - Château Taureau
- Graves - Château de Respide
- Pessac Leognan - Château "L" de La Louvière
- Margaux - Sirène de Giscours
- Saint-Julien - Sarget de Gruaud Larose

AOC  
AOC  
AOC  
AOC  
AOC  
AOC

17.50€  
22.50€  
23€  
39€  
58€  
110€  
98€

## Languedoc Roussillon

- Pic Saint-Loup - Saint Hubert

AOC

- 37€

## ALSACE

- Pinot noir - Wolberger

AOC

- 45€

## LES VINS BLANCS

- LA BOURGOGNE**
- Macon - Les Emalières
- Chablis - La Chablisienne
- Chablis - 1er Cru - La Chablisienne
- Pouilly Fuisse - Les Vieux Murs - Maison Loron

AOC  
AOC  
AOC  
AOC

37.5 cl  
23.50€  
30€  
-  
80€  
85€

## L'ALSACE

- Riesling - Wolfberger
- Pinot Gris - Wolfberger
- Gewurztraminer - Wolfberger

AOC  
AOC  
AOC

- 30€  
45€  
43€

## LE VAL DE LOIRE

- Les Donelières - Muscadet
- Sancerre - Joseph Mellot
- Coteaux du Layon

AOC  
AOC  
AOC

- 28€  
53€  
45€

## LES VINS ROSÉS

- LA PROVENCE**
- Valadas
- La Vie en Rose - Château Roubine
- "M" de Minuty - Côtes de Provence

AOC  
AOC  
AOC

37.5 cl  
17€  
-  
49€

## LE LANGUEDOC ROUSSILLON

- Gris Blanc - Gérard Bertrand

IGP

- 26€

## LES VINS AU VERRE

- BLANCS**
- Chablis - La Chablisienne (Sec)
- Gewurztraminer d'Alsace (Sec légèrement moelleux)
- Coteaux du Layon (Moelleux)