




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	6 pièces 10€
 (suppl. menu 5€)	12 pièces 19€

-Velouté de saison & son espuma	13€
-Cassiolette de la mer gratinée au four	16€
-Pâté en croûte à la pistache de la ferme de la Sente aux ânes	17€
-Huitres Saint-Vaast-la-Hougue N°3	6 pièces 9.50€
(suppl. menu 5€)	12 pièces 18€



PLATS

-Plat du jour selon suggestion de la cheffe (Sauf week-end et jours fériés)	21€
-Filet de bœuf français, sauce béarnaise (suppl. menu 5€)	31€
Origine / Naissance / Elevage / Abattage : France	
-Bavette d'ailou 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€
-Souris d'agneau, sauce thym	26€
-Bar entier, sauce pesto	25€
-Filet de daurade, sauce vierge	22€
-Coquille Saint-Jacques, sauce beurre, aneth et citron (suppl. menu 5€)	29€
-Camembert rôti et sa charcuterie ou ses crudités (végétarien)	 22€

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	 9€
-Glaces et sorbets artisanaux "Soeurette" à Saint-Aquilin-de-Pacy	
2 boules	 7€
3 boules (suppl. menu 2.50€)	9€
<ul style="list-style-type: none">Glaces : vanille, caramel, pistache, café, chocolat, rhum-raisinSorbets : 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€
-Nage de fruits (orange, pamplemousse, clémentine)	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'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 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

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		
-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€

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 cll	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 Valengénets	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-Émilien - 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
- Jacquart - Blanc de Blancs	AOC	72€
- Moët & Chandon	AOC	99€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération