

# CARTE

## 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



(suppl. menu 5€)

6 pièces

11€

16€

18€

17€

10€

19€

15€

16€

16€

- Tarte tatin d'endives au chèvre

- Cassolette de la mer gratinée au four

- Petit pâté à la Normande de la ferme de la Sente aux ânes



## 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

- Filet de veau, sauce forestière (suppl.menu 5€)

- Filet de bar, sauce vierge

- Daurade entière, sauce pesto

- Filet de truite, sauce aneth citronnée

- Camembert rôti et sa charcuterie ou ses crudités (végétarien)



## GARNITURES : Gratin 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-Acquelin-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

- Banane crumble au chocolat

- Tarte tatin aux poires

## 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

## RESTAURANT GOURMAND

Une cuisine généreuse dans un cadre soigné et chaleureux

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€
<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 Furieuze 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

### 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

### LA VALLÉE DU RHÔNE

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

### LES BORDEAUX

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

### LANGUEDOC ROUSSILLON

- Pic Saint-Loup - Saint Hubert

### ALSACE

- Pinot Noir - Wolberger

## LES VINS BLANCS

### LA BOURGOGNE

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

### L'ALSACE

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