

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€
	6 pièces
	19€
	15€
-Tarte tatin d’endives au chèvre	16€
-Cassiolette de la mer gratinée au four	16€
-Petit pâté à la Normande de la ferme de la Sente aux ânes	16€

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’aloyau 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€
-Filet de veau, sauce forestière (suppl.menu 5€)	30€
-Filet de bar, sauce vierge	25€
-Daurade entière, sauce pesto	22€
-Filet de truite, sauce aneth citronnée	25€
-Camembert rôti et sa charcuterie ou ses crudités (végétarien)	22€

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-Aquilin-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€
-Banane crumble au chocolat	9€
-Tarte tatin aux poires	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

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 Valengenetis	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€

LES BORDELAIS

• Côtes de Blaye - Château La Bretonnière	AOC	17.50€	28€
• Lussac Saint-Emilion - 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			
• 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			
• 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	AOC	-	26€
--------------------------------	-----	---	-----

LES VINS AU VERRE

BLANCS		10 cl
• 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	75 cl
• Jacquart - Blanc de Blancs	AOC	72€
• Moët & Chandon	AOC	99€

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération