



CARTE



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€ |
| -St Marcelin rôti et sa croûte de pain d'épice | 14€ |
| -Oeuf mollé croustillant et duxelle de champignons | 15€ |
| -Cassolette de la mer gratinée au four | 17€ |
| -Pâté en croûte de la ferme de la Sente aux ânes | 16€ |
| -Salade périgourdine (Gésiers de canard, magret fumé, foie gras, oeufs durs, crudités) | 17€ |

PLATS

| | |
|--|--------|
| -Plat du jour selon suggestion de la cheffe (Sauf week-end et jours fériés) | 21€ |
| -Filet de boeuf français, sauce gorgonzola (suppl. menu 5€) Origine / Naissance / Elevage / Abattage : France | 31€ |
| -Côte de cochon de la ferme de la Sente aux ânes, sauce cidre | 24€ |
| -Faux filet, sauce gorgonzola | 24€ |
| -Brochette de poulet mariné aux épices douces, sauce curry | 24€ |
| -Bar entier, sauce aneth citronnée | 25€ |
| -Filet de daurade, sauce crustacés & crevettes | 22€ |
| -Gambas marinées à la sauce chimichurri (suppl. menu 5€) | 29€ |
| -Camembert rôti, sa charcuterie et son magret fumé ou ses crudités (végétarien) | 22€ |
| -Salade périgourdine (Gésiers de canard, magret fumé, foie gras, oeufs durs, crudités) | XL 25€ |

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-Acquilin-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€ |
| -Champagne gourmand (suppl. menu 6€) | 18€ |
| -Dessert du jour (Sauf week-end et jours fériés) | 9€ |
| -Douillon Normand (20min de cuisson) | 9€ |
| -Crème brûlée au calvados | 9€ |
| -Baba au rhum brun | 9€ |
| -Cheesecake | 9€ |
| -Gaufre banane & chocolat | 9€ |
| -Coulant au chocolat | 9€ |

MENU ENFANT 13.50€

- Plat et dessert
- Steak haché - frites / poêlée de légumes de saison ou filet de poisson - frites / poêlée de légumes de saison
- Gauffre banane & 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

HORAIRES
D'OUVERTURE

7H À 22H

VOIE FÉRÉE



LOCATION

Bateau avec skippeur
Pédalos
Bateau sans permis



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€ |
| 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€ |

COCKTAILS

| | | |
|--|-------|-----|
| -Spritz | 15 cl | 11€ |
| -Spritz Saint Germain | 15 cl | 11€ |
| -Spritz Sarti : orange sanguine / pamplemousse | 15 cl | 11€ |
| -Mojito Original | 20 cl | 11€ |
| -Mojito Royal (pétillant) | 20 cl | 12€ |
| -Limancello Tonic | 20 cl | 11€ |
| -Piña Colada | 20 cl | 11€ |

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/50cl | 4.20€/7.50€ |
| -Monaco | 25 cl/50cl | 4.50€/8€ |

LA PRESSION DE NOTRE RÉGION

| | | |
|----------------------------|-------|-------|
| BRASSERIE DE SUTTER | | |
| -La Folle Furieuz 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 Valengenetis | AOC | 37.5 cl | 75 cl 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

| | | | |
|---|-----|-------|-------|
| • Chablis - La Chablisienne (Sec) | AOC | 10 cl | 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 | 72€ |
| • Jacquart - Blanc de Blancs | AOC | | 99€ |
| • Moët & Chandon | AOC | | 99€ |

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