



# CARTE

## RESTAURANT GOURMAND

Une cuisine génieuse dans un cadre soigné et chaleureux

## 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€
- Œuf mollet croustillant et duxelles de champignons 15€
- Verrine burrata & tomates à l'ancienne, pesto, pignons de pin 17€
- Pâté en croûte de la ferme de la Sente aux ânes 16€
- Salade périgourdine *(Gésiers de canard, magret fumé, foie gras, œufs durs, crudités)* 17€

## 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*
- Côte de cochon de la ferme de la Sente aux ânes, sauce cidre 24€
- Bavette d'ailou Angus, 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 ou ses crudités **(végétarien)** 22€
- Salade périgourdine *(Gésiers de canard, magret fumé, foie gras, œufs durs, crudités)* XL 25€

## GARNITURES : Pommes de terre grenaille 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 au 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
  - Gaufre 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

**HORAIRE 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**

## 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€

## 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 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 72€
- Jacquart - Blanc de Blancs AOC 99€
- Moët & Chandon AOC 99€

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