CARTE

RESTAURANT **GOURMAND**
Une cuisine généreuse 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'épices	14€
-Verrine burrata & tomates à l'ancienne, pesto, crumble	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 gorgonzola		24€
-Bavette d'aloyau Angus, sauce poivre		24€
-Bar entier grillé		25€
-Filet de daurade, sauce aneth		22€
-Gambas marinées, sauce pesto (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€
-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

- Gâteau au chocolat

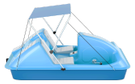
ou 2 boules de glace au choix (vanille, fraise, framboise, chocolat)
ou duo de fromages

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 FÉRRÉE **7H À 22H**

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 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

		37.5 cl	75 cl
LE VAL DE LOIRE			
• Saumur Champigny - Les Valengenets	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

		10 cl
BLANCS		
• 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

		75 cl
• 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