

HORAIRES D'OUVERTURE VOIE FERRÉE
7h à 22h

ENTRÉES

- Entrée du jour selon suggestion de la cheffe (Sauf week-end et jours fériés) 10€
- Gaspacho de saison 13€
- Saumon fumé maison, sauce aïoli 15€
- Tomates saveur d'antan, pointe de crème au chèvre cendré 14€
- Foie gras de canard, chutney de figues violettes (suppl. menu 3€) 18€
- Os à moëlle en gouttière gratinés au four (15mn de cuisson) 15€
- Cassolette au camembert, noix et miel 13€
- Rillettes de maquereaux 13€

PLATS

- Plat du jour selon suggestion de la cheffe (Sauf week-end et jours fériés) 20€
- Steak de thon mi-cuit, sauce soja (suppl. menu 5€) 26€
- Daurade entière grillée, sauce soja 22€
- Pavé de saumon aux épices douces grillé à la plancha 22€
- Filet de boeuf français grillé, sauce béarnaise (suppl. menu 5€) 27€
- Brochette de boeuf français, sauce poivre 22€
- Côte de cochon normande, sauce camembert 22€
- Suprême de pintade fermière française, sauce poivre 22€
- Salade de chèvre chaud et crudités 20€

GARNITURES : Pommes de terre grenaille & légumes de saison

FROMAGES ET DESSERTS
(Nous vous suggérons de commander en début de repas pour moins d'attente)

- Trilogie de fromages Normands, mesclun et fruits secs 8€
- Glaces et sorbets artisanaux de la Ferme de Riault à Noyers 2 boules 6€ / 3 boules (suppl. menu 2.50€) 8€
- Dessert du jour (sauf week-end et jours fériés) 8€
- Douillon Normand (Pomme cuite et caramélisée dans une pâte feuilletée) (25mn de cuisson) 8€
- Gourmandine au chocolat 8€
- Baba au rhum brun 8€
- Mousse au chocolat 8€
- Cheesecake et son coulis d'abricot 8€
- Coupe glacée façon Piña Colada 8€
- Café ou Thé gourmand (suppl. menu 3€) 11€

MENU ENFANT 11.50€
Plat et dessert

- Moelleux de volaille frites / légumes ou Filet de poisson, frites / légumes
- Gâteau au chocolat ou 2 boules de glace au choix (Vanille, fruits des bois, chocolat)

Producteurs locaux :
La Ferme de l'Écoufle, La Ferme de la Broche, La Ferme de Riault, La Ferme de la Sente aux Ânes, La Ferme du Prieuré, Brasserie De Sutter, La Ferme des Ruelles, La Ferme des Noés
Prix nets service compris - Liste des allergènes disponible en réception



MENU
Entrée/Plat ou Plat/Dessert - 27€ ou Entrée/Plat/Dessert - 33€
(Choix des mets dans la carte)

FORMULE BUSINESS 20.50€ 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 Fromages & charcuteries

CÔTE DE BOEUF À PARTAGER 72€
(prix pour 2 personnes)
Origine / Naissance / Élevage / Abattage : France

APÉRITIFS

- Coupe de champagne Mercier 13 cl 11.50€
- Kir au vin blanc 13 cl 4€
- Pétillant Normand de La Ferme Des Noés 13 cl 4.50€
- Kir Royal 13 cl 12€
- Américano 6 cl 9.50€
- Ricard / Pastis 3 cl 6€
- Campari 5 cl 6€
- Suze 5 cl 6€
- Apéritif Normand de La Ferme Des Ruelles 5 cl 6€
- Porto rouge ou blanc 5 cl 6€
- Muscat de Rivesaltes 5 cl 6€
- Martini Bianco ou Rosso 5 cl 6€
- Spritz 15 cl 9.50€
- Mojito original 20 cl 9.50€
- Mojito Royal (pétillant) 20 cl 11€

EAUX MINÉRALES

- Vittel / San Pellegrino 50 cl 100 cl 5€ 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€

SODAS

- Coca Cola, Coca zéro, diabolo 33 cl 5.40€
- Ice Tea, Orangina, Fanta, Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes 25 cl 5.40€

LA PRESSION DU MOMENT

- Pelforth blonde 25 cl 50 cl 4€ 7€
- Monaco 4.50€ 8€

BIÈRE DE NOTRE RÉGION À LA PRESSION BRASSERIE DE SUTTER

- La Folle Furieux blonde 25 cl 50 cl 4.50€ 8€
- La Givrée (blanche) 4.80€ 8.50€

BIÈRE EN BOUTEILLE

- La Sombre Folle brune 33 cl 6.50€
- La Fruit Des Bois 33 cl 6.50€
- À la COOL (Sans alcool) 33 cl 6.50€

LES VINS ROUGES

- **LE VAL DE LOIRE** 37.5 cl 75 cl
 - Saumur Champigny - Les Valengenetts 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€ 48€
 - Mercurey - Les Bois De l'Allier AOC - 62€
 - Méranges 1er Cru - Les Clos Roussots AOC - 98€
- **LA VALLÉE DU RHÔNE**
 - Côtes du Rhône - Guigal AOC 20€ 35€
 - Crozes Hermitage - Domaine Des Remizières AOC - 49€
- **LE BORDELAIS**
 - Côtes de Blaye - Château Gardut Haut Cluzeau AOC 17.50€ 28€
 - Lussac Saint-Émilion - Château Taureau AOC 22.50€ 38€
 - Mouton Cadet - Barron de Rothschild AOC 26€ 45€
 - 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** 37.5 cl 75 cl
 - Macon - Les Emalières AOC 23.50€ 40€
 - Chablis - La Chablisienne AOC 30€ 53€
 - Chablis - 1er Cru - La Chablisienne AOC - 80€
 - Pouilly Fuisse - 1er Cru - Château de Beauregard AOP - 85€
- **L'ALSACE**
 - Riesling - Wolfberger AOC - 30€
 - Pinot Gris - Wolfberger AOC - 45€
 - Gewurztraminer - Wolfberger AOC - 43€
- **LES CÔTES DE GASCOGNE**
 - Gros Manseng - Sauvignon Brumont AOC - 28€
- **LE VAL DE LOIRE**
 - Les Donelières - Muscadet AOC - 28€
 - Sancerre - Joseph Mellot AOC - 53€
 - Coteaux du Layon AOC - 45€

LES VINS ROSÉS

- **LA PROVENCE** 37.5 cl 75 cl
 - Valadas AOC 17€ 28€
 - La Vie en Rose - Château Roubine AOC - 38€
 - "M" de Minuty - Côtes de Provence AOC - 49€
- **LE LANGUEDOC ROUSSILLON**
 - Gris Blanc - Gérard Bertrand IGP - 26€

LES VINS AU VERRE

- **BLANCS** 10cl
 - 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

- Jacquard - Mosaïque AOC 72€
- Jacquard - Blanc de Blancs AOC 99€

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