

Pour **Commencer**

PLANCHES A PARTAGER

L'assortiment de tapas	9.00 €
Planche de charcuterie à l'apéro	12.00 €
<i>Jambon Italien, chorizo Ibérique, saucisson sec, terrine de campagne, cornichon, beurre, pain</i>	
Planche de fromages	12.00 €
<i>Tomme, reblochon, bleu d'auvergne, cornichons, beurre, pain,</i>	
Planche Mixte	14.00 €
<i>Mélange planche charcuterie et fromage, cornichons, beurre, pain</i>	

LES APERITIFS

Porto, Suze, Muscat, Martini rouge ou blanc	5 cl	3.80 €
Ricard ou Pastis	4 cl	4.50 €
Kir vin blanc <i>Crème de cassis, mûre, pêche, framboise, violette</i>	10 cl	3.20 €
Kir pétillant <i>Crème de cassis, mûre, pêche, framboise, violette</i>	10 cl	4.20 €
Américano maison	10 cl	5.90 €
Margarita <i>Téquila, Triple sec, jus de citron</i>	12 cl	7.10 €
Gin Tonic <i>Gin, Schweppes tonic</i>	20 cl	7.10 €

LES WHISKYS Suppl. Coca ou jus d'orange

		0.80 €
Ballantines	4 cl	5.60 €
Jameson	4 cl	6.40 €
Jack Daniel 's , Aberlour	4 cl	7.20 €

LES SPIRITUEUX Suppl. Coca ou jus d'orange

		0.80 €
Rhum blanc	4 cl	4.50 €
Vodka	4 cl	4.50 €
Gin	4 cl	4.50 €
Tequilla	4 cl	4.50 €

VOIR LA CARTE DES COCKTAILS

Nos
Nos

Boissons froides et chaudes

BIERES PRESSIONS

	<u>25 cl</u>	<u>33 cl</u>	<u>50 cl</u>
Jupiler (4.8°)	3.00 €	3.80 €	5.70 €
Hoegaarden	4.20 €	5.50 €	8.40 €
Leffe blonde (6.6°)	4.30 €	5.60 €	8.60 €
Leffe Ruby (5°)	4.50 €	5.90 €	8.80 €

BIERES BOUTEILLES

Jupiler N.A (sans alcool)	25 cl	3.50 €
Bière brune Leffe	33 cl	4.60 €
Heineken - Bud	33 cl	4.60 €
Despérados, Cubanisto	33 cl	5.30 €
MIN (bière Normande)	33 cl	4.60 €

BOISSONS FRAICHES

Coca-cola, Coca zéro	33 cl	3.30 €
Oasis tropical	33 cl	3.30 €
Orangina, Ice tea	25 cl	3.30 €
Schweppes tonic ou agrume	25 cl	3.30 €
Perrier	33 cl	3.30 €
Sprite	33 cl	3.30 €
Fanta orange/citron/agrumes	33 cl	3.30 €
Jus de fruits	25 cl	3.30 €

LES EFFERVESCENTS

AOP Champagne brut	33 cl	75 cl	55.00 €
Cidre fermier brut	3.90 €	8.80 €	
Cidre fermier doux		8.80 €	

tomate, ananas, abricot, orange, pamplemousse, pomme

EAUX

	<u>25 cl</u>	<u>50 cl</u>	<u>Litre</u>
Vittel	2.70 €	3.00 €	4.00 €
San Pellegrino		3.30 €	4.50 €
Perrier fines bulles		3.30 €	4.50 €

BOISSONS CHAUDES

	<u>Petit</u>	<u>Grand</u>
Café - Déca	1.70 €	2.90 €
Café crème	1.90 €	3.10 €
Thé - Infusion		2.50 €
Café ou thé gourmand	5.00 €	

LES DIGESTIFS

Calvados supérieur	4 cl	6.00 €
Cognac supérieur	4 cl	6.00 €
Alcool de marques	4 cl	6.00 €

Get 27 et 31 - Bénédicte - Grand Marnier - Cointreau -
Poire - Malibu - Baileys - Soho

Notre Carte

LES ENTREES

Planche de charcuteries à partager	12.00 €
<i>Jambon Italien, chorizo Ibérique, saucisson sec, terrine de campagne, cornichon, beurre, pain</i>	
Bocal de pâté de campagne maison ☺	5.90 €
<i>Servi avec du pain grillé et son pot de cornichons</i>	
Rillette de maquereau tomate confite piment d'Espelette ☺	8.80 €
<i>Servie avec du pain grillé et beurre</i>	
Assiette de Jambon Italien	6.90 €
<i>Servie avec du pain grillé et son pot de cornichons</i>	
Poelon d'escargots de Bourgogne beurre persillé ☺	6.80 €
Salade bistrot et son crottin de chèvre chaud ☺	5.90 €
<i>Salade, pain de campagne, crottin de chèvre, tomates</i>	
Assiette de saumon fumé	6.80 €
<i>Servie avec du pain grillé et d'une crème à la ciboulette</i>	

LES GRANDES SALADES









Chèvre chaud ☺	11.20 €
<i>Salade, toasts de chèvre chauds, tomates cerise, miel, noix, œuf, poitrine fumée</i>	
Caesar ☺	11.20 €
<i>Salade, tomates cerises, poulet rôti, croutons, grana Panado, sauce Caesar</i>	
Rivière ☺	13.60 €
<i>Salade, saumon fumé, tomates cerise, œuf dur, concombres, salade,</i>	
Salade Normande* ☺	11.20 €
<i>Salade, toasts de camembert chauds, poulet rôti, tomate cerise, pomme fruits</i>	
Salade Italienne ☺	12.10 €
<i>Salade, tomates séchées, jambon Italien, artichaut à la Romaine</i>	
Salade végétarienne ☺	11.10 €
<i>Salade, tomates, concombre, artichauts à la Romaine, champignons, tomates séchées</i>	
Salade Blue Cheese ☺	12.10 €
<i>Salade, bleu d'Auvergne, Jambon de Pays, tomates cerise, œuf, noix</i>	

☺ **Fait maison**

* **Plats du terroir**

PATES FRAICHES

De fabrication maison

CARBONARA  <i>Lardons, oignons, crème, œuf,</i>	9.60 €
TROIS FROMAGES  <i>Bleu d'Auvergne, mascarpone, Grana Panado</i>	9.60 €
MARSALA  <i>Lardons, champignons, crème, Marsala</i>	9.60 €
BOLOGNAISE  <i>Tomate, bœuf, carotte, céleri, oignons</i>	9.60 €
POULET  <i>Filet de poulet rôti, crème, champignons</i>	9.60 €
PESTOVERDE  <i>Basilic frais, pignons de pin, Grana Panado</i>	9.60 €
SAUMON  <i>Saumon frais, crème, ciboulette</i>	12.90 €
NORMANDE *  <i>Noix de St Jacques, crevettes, moules, crème</i>	13.90 €

NOS PLATS

STEACK HACHE DE BŒUF <i>(sauce au choix ; Camembert, poivre, tartare)</i>	10.90 €
<i>Servi avec des frites fraîches et salade – origine France</i>	
STEACH HACHE ŒUF A CHEVAL	12.90 €
<i>Servi avec des frites fraîches et salade – origine France</i>	
FILET DE MAGRET DE CANARD GRILLE <i>(sauce au choix ; Camembert, poivre, tartare)</i>	13.90 €
<i>Servi avec des frites fraîches et salade – origine France</i>	
TARTARE DE BŒUF 	13.90 €
<i>Servi avec des frites fraîches et salade – origine France</i>	
CŒUR D ALOYAU DE BŒUF MATURE 210 g * <i>(sauce au choix ; Camembert, poivre, tartare)</i>	13.90 €
<i>Servi avec des frites fraîches et salade – origine Normandie</i>	
ANDOUILLETTE ARGOAT FAIT MAIN A LA FICELLE 220 g	15.00 €
<i>Servi avec des frites fraîches et salade – origine France</i>	
ESCALOPE DE VEAU A LA NORMANDE * 	13.90 €
<i>Servi avec des frites fraîches et salade – origine France ou UE</i>	
ESCALOPE DE SAUMON FRAIS A LA PLANCHA sauce tartare	13.90 €
<i>Servi avec des frites fraîches et salade – origine Islande</i>	
ENTRECOTE DE BŒUF 250 g <i>(sauce au choix ; Camembert, poivre, tartare)</i>	17.50 €
<i>Servi avec des frites fraîches et salade – origine France</i>	

Possibilité de remplacer les frites par des légumes frais ou Pâtes fraîches

MENU DEJEUNER 14.60 €

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT 11.60 €

Midi du Lundi au Vendredi

Buffet d'entrée à volonté ☺

Plat du jour / poisson du jour ☺

Fromage ou dessert du jour ☺

MENU ENFANT – 12 ans

PLAT & DESSERT 7.80 €

Nuggets de Poulet / Pizza bambino / Pate bolognaise

Push up Haribo / Fraise au sucre / Crêpe Nutella

MENU BRASSERIE 22.50 €

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT 18.00 €

Bocal de pâté de campagne maison et son pot de cornichons ☺

Poelon d'escargots de Bourgogne au beurre persillé ☺

Assiette de Jambon Italien

Saumon fumé crème fraiche ciboulette

Salade bistrot et son crottin de chèvre chaud ☺

Escalope de veau à la Normande * ☺

Cœur d'ailoyau de boeuf sauce au poivre

Filet de canard grillé

Pâtes fraîches aux noix de St Jacques sauce Normande * ☺

UN DESSERT AU CHOIX

Camembert au lait cru de Normandie *

Coupe de fraises (sucre ou chantilly) ☺

Crème brulée à la vanille ☺

Cœur fondant au chocolat ☺

La glace Sunday et son coulis au choix* ☺

**Caramel, chocolat coulant au Nutella, café, fruits rouges*

☺ Fait maison

* Plats du terroir

LA PASSION DES DESSERTS

LES DESSERTS et FROMAGES

Camembert au lait cru de Normandie *	4.50 €
Planche de fromages à partager	12.00 €
<i>Tomme, reblochon, bleu d'auvergne, cornichons, beurre, pain,</i>	
Café ou thé gourmand et son assortiment de douceurs	6.50 €
Fraises au sucre	4.50 €
Crème brûlée saveur vanille ☺	4.50 €
Cœur fondant chocolat ☺	5.00 €
Fromage blanc et son coulis au choix ; caramel, Nutella, fruits rouges, café	4.50 €
Fraises chantilly	5.50 €
Tarte fine aux pommes * ☺	6.00 €
Profiteroles au Nutella coulant et chantilly ☺	6.00 €

NOS COUPES DE GLACES

Café, caramel ou chocolat liégeois	6.50 €
<i>2 boules crème glacée Café ou Caramel ou Chocolat, 1 boule Vanille, sauce café ou caramel ou chocolat, chantilly</i>	
Dame Blanche	6.50 €
<i>3 boules crème glacée Vanille, sauce Chocolat, chantilly</i>	
L'Anglaise	6.50 €
2 boules crème glacée Menthe, 1 boule Chocolat, sauce chocolat, chantilly	
Coupe Safari	6.50 €
<i>Crème glacée Chocolat Noir, Chocolat Blanc, Noix de Coco, sauce Chocolat, chantilly</i>	
Fruits Rouges	6.50 €
<i>Crème glacée Fraise, sorbets Cassis et Framboise, coulis de fruits rouges, chantilly</i>	
Fraise Melba	6.50 €
<i>Crème glacée Fraise, Vanille, fraises fraîches, coulis de fruits rouges, chantilly</i>	
Banana Split	6.50 €
<i>Crèmes glacées Chocolat Noir, Fraise, Vanille, banane fruit, sauce Chocolat, chantilly</i>	

NOS COUPES ALCOOLISEES 7.50 €

Colonel <i>2 boules Citron Vert avec Vodka</i>	Coupe 2 boules	4.00 €
Iceberg	Coupe 3 boules	5.50 €
<i>2 boules crèmes glacées Menthe Chocolat Peppermint</i>	Supl. Crème chantilly, coulis	0.50 €

NOS CREMES GLACEES et SORBETS

Café avec du café Arabica de Colombie
Caramel fleur de sel de Camargue
Chocolat blanc
Chocolat noir à 70% de cacao d'Equateur
Fraise
Noix de coco
Rhum raisin au Rhum des Antilles Française
Mangue - Cassis
Citron vert - Framboise
Vanille
Menthe avec des éclats de chocolat noir

NOS CREPES MAISON ☺

Crêpe sucre	2.40 €
Crêpe confiture <i>Fraise, abricot, mure</i>	3.40 €
Crêpe Nutella	4.10 €
Crêpe Délice <i>caramel beurre salé, chantilly</i>	4.10 €
Crêpe banane Nutella	5.10 €
Crêpe Douceur	5.10 €
<i>crème glacée caramel, sauce caramel beurre salé, chantilly</i>	
Crêpe profiterole	5.10 €
<i>Crème glacée vanille, chocolat chaud, amandes, chantilly</i>	
Crêpe flambée au Grand Marnier	6.10 €
Crêpe Normande *	6.10 €
<i>Pomme fruit, caramel beurre salé, flambée au calvados</i>	

LA GLACE SUNDAY ET SON COULIS AU CHOIX ☺ 4.50 €

Caramel, chocolat coulant au Nutella, café, fruits rouges ☺ **Fait maison * Plats du terroir**

LES PIZZAS

Cuites au feu de bois

Carbonara Crème fraîche, lardons fumés, noix de muscade, champignons frais, œuf, mozzarella	11.00 €	Campione Sauce tomate, bœuf haché cuisinés, tomates cerises, œuf, origan, filet d'huile d'olive bio, mozzarella	11.00 €
Quatre saisons Sauce tomate, jambon, champignons, olives noires et vertes rondelles, artichauts à la Romaine, Origan, filet d'huile d'olive bio, mozzarella	11.00 €	Végétarienne Sauce tomate, oignons, champignons, poivrons, tomates cerises, artichaut à la Romaine, persil, filet d'huile d'olive bio, mozzarella	11.00 €
Poulet Crème fraîche, filet de poulet, pomme de terre, oignons, mozzarella	11.00 €	Calzone Sauce tomate, jambon, œuf, filet d'huile d'olive bio, mozzarella	11.00 €
Hawaienne Crème fraîche, jambon, ananas frais, origan, filet d'huile d'olive bio, mozzarella	11.50 €	Quatre fromages Sauce tomate, Grana Padano, bleu d'auvergne, chèvre, origan, filet d'huile d'olive bio mozzarella.	11.50 €
Normande Crème fraîche, compote de pomme, jambon, camembert de Normandie au lait cru, morceaux de pommes, mozzarella	11.50 €	Auvergnate Crème fraîche, jambon, bleu de Laqueuille, pomme de terre, filet d'huile d'olive bio, mozzarella	11.50 €
Montagnarde Sauce tomate, pointe de crème fraîche, pétales de jambon cru, pomme de terre, Tomes des Bauges AOP, filet d'huile d'olive bio, mozzarella	11.50 €	Savoyarde Crème fraîche, reblochon A.O.P de Savoie, lardons fumés, pomme de terre, oignons rouge, noix de muscade, mozzarella.	11.50 €
Camembert Crème fraîche, jambon, tomates cerises, oignons rouge, olives verte et noires Camembert de Normandie au lait cru, mozzarella	11.50 €	Orientale Sauce tomate, merguez, chorizo, piment d'Espelette, coriandre, tomates cerises, œuf, filet d'huile d'olive bio, mozzarella	11.50 €
Americaine burger Sauce tomate, bœuf haché, oignons rouges, tomates cerises, cheddar, pickles, mozzarella	11.50 €	Americaine buffalo Sauce barbecue, bœuf haché, poivrons, oignons rouge, filet d'huile d'olive bio, filet d'huile d'olive bio, mozzarella	11.50 €
Pêcheur Sauce tomate, thon blanc, olives noires et vertes, poivrons, persil, coriandre, mozzarella	12.00 €	Poulet gourmand Crème fraîche, filet de poulet, pomme de terre, oignons, chèvre, mozzarella	12.00 €
Miel et chèvre Sauce tomate, jambon, chèvre, tomates cerises, miel de Corse, mozzarella	12.00 €	Indienne Sauce curry, Merguez, filet de poulet, tomates cerises, graine de cumin, Mozzarella	12.00 €
Americaine country Crème fraîche, filet de poulet, bœuf haché, cheddar, pomme de terre, oignons rouges, mozzarella	12.00 €	Nordique Crème fraîche, saumon fumé, pomme de terre, citron, filet d'huile d'olive bio, aneth, mozzarella	12.00 €
Gargantua Sauce tomate, chorizo, piment d'Espelette, bœuf haché, champignons frais, poivrons, oignons rouges, origan, filet d'huile d'olive bio, mozzarella	12.00 €		

Nos Vins

Nos Vins au Verre 15 cl ou en carafe	15 cl	25 cl	50 cl
Vin de Pays d'OC , Vin rouge, rosé ou blanc	2.70 €	4.20 €	8.40 €
Cote du Rhône AOP <i>Domaine du cellier</i>	3.60 €	6.00 €	12.00 €
Bordeaux AOP <i>Château de la grave</i>	3.30 €	5.50 €	11.00 €
Sancerre AOP Roger MOREUX rouge, rosé ou blanc	4.90 €	8.10 €	16.20 €

VINS FRANÇAIS A LA BOUTEILLE

37.5 cl 75 cl

Vin rouge

AOP Rhône Cote du Rhône	18.00 €
AOP Bordeaux <i>Château de la Grave</i>	16.50 €
AOP Loire St Nicolas de Bourgueil <i>Domaine Bureau & fils</i>	19.10 €
AOP Lirac Vallée du Rhône 2013 <i>Domaine Coudoulis</i>	24.30 €
AOP Beaujolais Rouge 2014 <i>Domaine des Prévelières MONT JOLI Terre de Granite</i>	22.00 €
AOP Bordeaux Côte de Blaye <i>Château du loup 2011</i>	18.60 €
AOP Sancerre <i>Roger & Christophe MOREUX "Caractère" 2014</i>	24.50 €
AOP Médoc <i>Château Lanessan Médoc Rouge 2011</i>	28.00 €
AOP Brouilly <i>Domaine de La Motte</i>	25.30 €

Vin rosé

	12.60 €
AOP Provence Cote de Provence <i>secret d'Elise</i>	16.50 €
AOP Sancerre <i>Roger & Christophe MOREUX "Cuvée des Lys" 2017</i>	24.50 €

Vin blanc

AOP Bourgogne Aligoté	18.00 €
AOP Sancerre <i>Roger & Christophe MOREAUX « Tradition »</i>	24.50 €

VINS ITALIENS A LA BOUTEILLE

Vin Italien Valpolicella <i>vin rouge</i>	8.50 €	13.70 €
Vin Italien Bardolino <i>vin rosé</i>	8.50 €	12.50 €

NOS HAMBURGERS 13.30 €

Servis avec frites et coleslaw, steak haché de bœuf de 150 g - Origine France

TRADITIONNEL HAMBURGER

Bun's, steak haché, bacon rôti, cheddar, oignon rouge, salade, tomate, pickles, sauce burger

BURGER CAMEMBERT *

Bun's, steak haché, bacon rôti, sauce camembert, salade, tomate, pickles, camembert au lait cru

REBLOCHON BURGER

Bun's, steak haché, bacon rôti, crème de reblochon, salade, tomate, pickles, reblochon

BURGER AU CHEVRE

Bun's, steak haché, bacon rôti, crème de chèvre, salade, tomate, , pickles, chèvre

BURGER ŒUF A CHEVAL Supl. 2.00 €

Bun's, steak haché, bacon rôti, cheddar, oignon rouge, salade, tomate, pickles, œuf au plat, sauce burger

BBQ BURGER

Bun's, steak haché, bacon rôti, cheddar, oignon rouge, salade, tomate, pickles, sauce BBQ

DOUBLE CHEESE BURGER Supl. 5.00 €

Bun's, double steak haché, bacon rôti, double cheddar, oignon rouge, salade, tomate, pickles, sauce burger

CHICKEN BURGER

Bun's, filet de poulet rôti, bacon rôti, cheddar, oignons rouge, salade, tomate, pickles, sauce caesar

BURGER VEGETARIEN

Bun's, galette végétarienne, cheddar, oignons rouge, salade, tomate, pickles, sauce tartare

Pour une meilleure qualité, la viande de bœuf est hachée à la demande avec un hachoir réfrigéré.

LA PLANCHE DE CAMEMBERT

Camembert au lait cru rôti accompagné de frites, salade et charcuteries

15.30 €