

### Apéritifs

<b>Kir vin blanc</b> - cassis, mûre, pêche, framboise (12cl)	4,20€
<b>Kir pétillant</b> - saumur pétillant, crème aux choix (12cl)	4,60€
<b>Kir normand</b> - cidre et crème de cassis (12cl)	4,40€
<b>Kir royal</b> - champagne - crèmes aux choix (12cl)	9,90€
<b>Flûte de champagne</b> - (Jacquart) (12cl)	9,60€
<b>L'amer canot</b> - americano maison (8cl)	8,40€
<b>Gin Tonic</b> (5cl)	8,40€
<b>Martini</b> - bianco ou rosso (5cl)	4,40€
<b>Ricard</b> (2cl)	4,10€
<b>Pastis 51</b> (2cl)	4,10€
<b>Mauresque</b> (2cl)	4,40€
<b>Perroquet</b> (2cl)	4,40€
<b>Ricard tomtate</b> (2cl)	4,40€
<b>Porto</b> (5cl)	4,40€
<b>Suze</b> (5cl)	4,40€
<b>Vodka Eristoff</b> (4cl)	5,90€
<b>Vodka Grey Goose</b> (4cl)	9,10€
<b>Bouteille de champagne</b> « Jacquart » (75cl)	59,00€
<b>Bouteille de champagne</b> « Ruinart brut » (75cl)	99,00€
<b>Bouteille de champagne</b> « Ruinart blanc » (75cl)	149,00€
<b>Bouteille de champagne</b> « Dom Perignon » (75cl)	330,00€

### Bières Pression

	(25cl)	(50cl)
<b>Affligem blonde</b>	4,90€	8,40€
<b>Affligem rouge</b>	4,50€	7,90€
<b>Heineken</b>	3,90€	6,90€
<b>Leffe</b>	4,10€	7,40€
<b>Panaché</b>	3,90€	6,90€
<b>Monaco</b>	4,70€	7,60€
<b>Picon bière</b>	4,90€	7,90€

### Whiskies

<b>J&amp;B</b> - (4cl)	6,20€
<b>Jack Daniel's</b> (4cl)	8,20€
<b>Chivas 12ans</b> (4cl)	9,20€
<b>Aberlour 10ans</b> (4cl)	9,20€
<b>Nikka from the barrel</b> (4cl)	10,90€
<b>Supplément coca/perrier/orange</b>	1,00€

### Softs

<b>Jus de pomme local</b> (la ferme des Ruelles) (33cl)	5,40€
<b>Jus de fruits Pampryl :</b> (orange,abricot,ananas,pamplemousse,tomate) (25cl)	4,20€
<b>Coca-Cola - Coca-Zero</b> (33cl)	4,20€
<b>Perrier</b> - (25cl)	4,20€
<b>Orangina</b> - (25cl)	4,20€
<b>Schweppes</b> - (25cl)	4,20€
<b>Limonade</b> - (25cl)	4,20€
<b>Fuze Tea</b> - (25cl)	4,20€
<b>Diabolo</b> - (25cl)	4,20€
<b>RedBull</b> - (25cl)	4,70€
<b>Supplément Sirop</b>	0,30€

# Les Formules

## Formule Midi

Le midi uniquement,  
sauf samedis, dimanches et jours fériés

A choisir dans toute la carte

Entrée + Plat

ou

Plat + Dessert

**18,00€**

## Formule Bords de Seine

Tous les jours déjeuner et dîner

A choisir dans toute la carte

Entrée

+ Plat

+Dessert

**26,50€**

## Formule Enfants

Jusqu'à 10 ans

Steak haché ou Poisson pané avec frites

Sirop à l'eau, coca ou fuze tea

1 boule de glace /fondant au chocolat

**12,00€**

### Cocktails

<b>Spritz</b> (apérol,prosecco,perrier)	9,60€
<b>Mojito</b> (rhum,sucre de canne,menthe,citron vert)	9,60€
<b>Tequila sunrise</b> (tequila,jus d'orange,grenadine)	9,60€
<b>Caïpirinha</b> (cachaça,sucre de canne,citron vert)	9,60€
<b>Le Normand</b> (sirop cassis,cidre local,bière)	8,60€

### Cocktails(sans alcool)

<b>Mojito</b> (perrier,sucre de canne,menthe,citron vert)	7,60€
<b>Spritz</b> (sirop de pamplemousse,san perrier,limonade).	7,60€
<b>Mocktail</b> (cockail de jus de fruits,grenadine,orange)	5,60€

### Eaux Minérales

<b>San pellegrino, Vittel</b> (50cl)	4,10€
<b>San pellegrino, Vittel</b> (100cl)	5,60€

### Boissons Chaudes

<b>Café, déca</b>	2,20€
<b>Café noisette</b>	2,40€
<b>Café crème, chocolat</b>	3,60€
<b>Cappuccino</b>	3,90€
<b>Thés, infusions</b>	3,90€
<b>Café viennois</b>	4,20€
<b>Chocolat viennois</b>	4,70€

### Digestifs

<b>Armagnac</b> (clés des ducs) VSOP	7,20€
<b>Cognac</b> (Remy Martin) VSOP	7,20€
<b>Calvados</b>	7,20€
<b>Rhum Saint James brut</b>	7,20€
<b>Rhum Don Papa Baroko</b>	9,60€
<b>Get 27</b>	6,20€
<b>Get 31</b>	6,20€
<b>Limoncello</b>	6,20€
<b>Poire williams</b>	6,20€
<b>Mirabelles</b>	6,20€
<b>Irish coffee</b>	9,20€

# Les Bords de Seine

## Entrées

<b>Beignets de camembert</b> de Normandie au lait cru	13,00€
<b>Soupe de potiron</b> : traditionnelle	13,00€
<b>Saumon gravlax</b> : poireaux vinaigrette à la crème de betterave	13,00€
<b>6 huîtres</b> normandes	13,00€
<b>9 huîtres</b> (suppl. menu 4,00€)	20,00€
<b>12 huîtres</b> (suppl. menu 8,00€)	24,00€
<b>Bloc de foie gras de canard</b> : compotée d'oignons et ses toasts	14,00€

## Viandes

<b>Cheeseburger</b> : au bleu et bacon avec frites	15,00€
<b>Brochette de canard</b> : et sa purée de patates douces	17,00€
<b>Pavé de faux filet</b> : sauce poivre et ses frites	17,00€
<b>Pintade sauce foie gras</b> : et ses champignons farcis au beurre d'ail	16,00€
<b>Pour nos amis végétariens</b> : La belle assiette de légumes variés	14,00€

## Poissons

<b>Coquilles St-Jacques</b> : et sa poêlée de champignons, épinards	22,00€
<b>Morue</b> : sauce à l'aïoli et sa poêlée de légumes	17,00€
<b>Aile de raie</b> : beurre aux câpres et sa poêlée de légumes	15,00€

## Fromage

Assiette de fromages et salade	8,50€
--------------------------------	-------

## Desserts

Fondant au chocolat et sa fraîcheur vanille	8,50€
La traditionnelle crème brûlée	8,50€
Profiteroles au chocolat « choux maison »	8,50€
Tarte des demoiselles Tatin	8,50€

Supplément chantilly...1€

## Glaces

<b>La jolie flamande</b> : Glaces caramel, spéculoos, nappage caramel, beurre salé et chantilly.	8,50€
<b>Coupe colonel</b> : Sorbet citron et vodka	8,50€
<b>Café liégeois</b> : Glaces café, vanille, nappage et chantilly.	8,50€

**TOUS NOS PRIX SONT NETS.**

SUR DEMANDE UNE LISTE CONCERNANT  
LES ALLERGENES EST A VOTRE DISPOSITION  
décret n° 2015-447 du 17 avril 2015

