

PLANCHAS A PARTAGER

La Planche Mixte	22€
Pont l'évêque, chèvre, cantal, jambon blanc, jambon sec, Rosette, rillettes, cornichons, salade	
Planche à la Mexicaine	20€
Poivron, avocat, tortillas, poivron farcis, chorizo, Crevette épicée, fromage aux herbes, radis rose	

ENTREES

Friture d'éperlans et sa sauce Tartare Maison	9€
Gravlax de saumon mariné par nos soins	11€
Pont l'évêque frit et sa salade verte	10€
Verrines salées fraîcheur avocat crevettes	9€
Avocat, crevette, fromage aux herbes	
Foie Gras Maison et chutney de figues	18€
Les Huitres n° 3	
Les 6 :	13€
Les 9 :	18€
Les 12 :	24€

SALADES ET PLATS VEGETARIENS

Salade Coréenne au poulet croquant	19€
Poulet croquant, concombre, tomates cerise, sésame, poivron et cacahuète	
Salade Italienne	18€
Melon en bille, burrata, jambon sec, tomate cerise, œuf, sauce basilic	
Salade Tahitienne aux deux Poissons	20€
Saumon frais en cube, cabillaud frais en cube, fenouil, œuf, radis rose, Mangue en cube, lait de coco, citronnelle	

PLAT

<i>L'original Burger</i>	18€
Steak Charolais, sauce burger, cheddar, tomate, oignons rouge, Cornichons, frites maison, méli-mélo	
<i>Le Chicken Burger Crispy</i>	17€
Poulet, grain de moutard et miel, cheddar, tomate, oignons rouges, Cornichons, frites maison, méli-mélo	
<i>Le Burger Végé</i>	17€
Galette de légumes, tomates, cornichons, oignons rouge, cheddar, Fromage aux herbes	
<i>Brochettes de Poulet grillée</i>	19€
Cajun et citron vert, pommes sautées	
<i>Tartare de Bœuf aux couteaux à l'Italienne (180g)</i>	18€
Frites maison, méli-mélo	
<i>Ribs de bœuf barbecue (200g)</i>	19€
Frites maison, méli-mélo	
<i>T Bone de Bœuf (400g,500g)</i>	33€
Pommes sautées, sauce au choix, roquefort, poivre	
<i>Pièces du bord seine (selon arrivage)</i>	18€
Frites maison méli-mélo sauce poivre	
<i>Rognon de veau à l'ancienne</i>	18€
Pommes sautées sauce moutarde	

POISSONS

<i>Couscous de cabillaud au lard</i>	22€
Émulsion de cresson, lard fumé, boulgour, tomate cerise, carotte, Pommes granny	
<i>Escalope de saumon grillée</i>	21€
Légumes grillés, beurre blanc, carotte, poivron, choux chinois, fenouil	

ASSIETTE DE FROMAGES

Assiette de fromages	11€
Pont l'évêque, Cantal, Chèvre méli-mélo	

DESSERTS

Crème Brulée	8€
L'original Mille-Feuille	12€
Ganache montée au chocolat blanc	
Verrine mousse au chocolat intense 60%	9€
Minestrone de fruits frais	10€
A la menthe, sorbet citron	
Café/ Thé Gourmand	12€

COUPES GLACEES

Sans Alcool

Café Liégeois	9€
Glace café, glace vanille, nappage café, chantilly	

La Jolie Flamande	11€
Glace caramel, glace spéculoos, nappage caramel beurre salé, chantilly	

Fraise Melba	12€
Fraises, glace fraise et vanille, coulis, chantilly	

Avec Alcool

Coupe Colonel	10€
Sorbet citron vert, Vodka 2cl	

La Belle Normande	10€
Sorbet pomme, Calvados 2cl	

Glace ou sorbet

1 boule	3,50€
2 boules	6€
3 boules	9€

Supplément chantilly	1,50€
----------------------	-------

(Vanille - fraise - café - spéculoos - caramel fleur de sel - chocolat - citron vert -
pomme - cassis)



MENUS 33€

ENTREE

Fritures d'Eperlans et sa sauce Tartare Maison
Verrines salées fraîcheur avocat crevettes
Pont l'évêque frit et sa salade verte

PLAT

L'original Burger
Le Chicken Burger Crispy
Le Burger Végé
Brochettes de Poulet grillée
Pièce du bord seine (selon arrivage)
Rognons de veau à l'ancienne
Salade Italienne

DESSERT

Crème Brûlée
Verrine mousse au chocolat intense 60%
Glace 1 boule / 2 boules



MENU ENFANT 12€

(Enfant jusqu'à 10 ans)
Steak Haché OU Poisson Pané + Frites
1 boule de glace OU Crème Brûlée
1 boisson au verre 20 cl
(Sirop à l'eau, Coca, Ice Tea)

PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS.

SUR DEMANDE UNE LISTE DES PRODUITS ALLERGENES EST A VOTRE DISPOSITION décret No 2015-447 du 17 avril 2015.

APERITIFS

<i>Kir Vin Blanc</i> « cassis, mûre, pêche, framboise »	14 cl	4,90 €
<i>Kir Pétillant</i> « vin pétillant, crème aux choix »	14 cl	5,40 €
<i>Kir Normand</i> « cidre et crème de cassis »	14 cl	5,40 €
<i>Kir Royal</i> « champagne, crème aux choix »	14 cl	11,50 €
<i>Flûte de cidre local</i>	14cl	5,90€
<i>Flûte de Champagne</i> « Veuve pelletier »	14 cl	10,90 €
<i>L'Amer Canot</i> « Américano maison »	8 cl	8,90 €
<i>Pommeau de Normandie</i>	4 cl	6,50 €
<i>Gin Tonic</i>	5 cl	8,90 €
<i>Martini</i> « blanc ou rouge »	5 cl	4,90 €
<i>Ricard</i>	2 cl	4,50 €
<i>Pastis 51</i>	2 cl	4,50 €
<i>Mauresque</i>	2 cl	4,90 €
<i>Perroquet</i>	2 cl	4,90 €
<i>Ricard Tomate</i>	2 cl	4,90 €
<i>Porto</i>	5 cl	4,90 €
<i>Suze</i>	5 cl	4,90 €
<i>Vodka Eristoff</i>	4 cl	6,50 €
<i>Cidre Local</i> « La ferme des ruelles »	75 cl	18,50 €
<i>Bouteille de Champagne</i> « Jacquart »	75 cl	79,00 €
<i>Bouteille de Champagne</i> « Ruinart Brut »	75 cl	149,00 €

WHISKYS

<i>J&B</i>	4 cl	6,90 €
<i>Jack Daniel's</i>	4 cl	8,90 €
<i>Chivas 12 ans</i>	4 cl	12,00 €
<i>Aberlour 10 ans</i>	4 cl	12,00 €
<i>Nikka from the barrel</i> « whisky japonais »	4 cl	12,00 €

SOFTS

<i>Jus de Fruits</i> « orange, abricot, ananas, pamplemousse, Pomme, tomate »	25 cl	4,90 €
<i>Coca-Cola, Coca Zéro</i>	33 cl	4,90 €
<i>Perrier</i>	33 cl	5,20 €
<i>Orangina</i>	25 cl	4,90 €
<i>Schweppes Tonic ou Agrumes</i>	25 cl	4,90 €
<i>Limonade</i>	25 cl	4,50 €
<i>Ice Tea</i>	25 cl	4,90 €
<i>Diabolo</i>	25 cl	4,90 €
<i>Vittel Sirop</i>	25 cl	4,90 €
<i>Supplément sirop</i>		1,00 €

BOISSONS CHAUDES

<i>Café, Déca</i>		2,50 €
<i>Café Double</i>		5,00 €
<i>Café Noisette</i>		2,70 €
<i>Café Crème</i>		4,10 €
<i>Chocolat Chaud</i>		4,10 €
<i>Grand Chocolat /Crème</i>		5,30 €
<i>Cappuccino</i>		6,50 €
<i>Thés, Infusions</i>		4,50 €
<i>Café Viennois</i>		5,10 €
<i>Chocolat Viennois</i>		5,70 €

DIGESTIFS

<i>Armagnac VSOP</i>	4 cl	7,50 €
<i>Cognac VSOP</i>	4 cl	7,50 €
<i>Calvados VSOP</i>	4 cl	8,90 €
<i>Rhum</i> « Diplomatico Reserva Exclusiva »	4 cl	9,90 €
<i>Rhum</i> « Don Papa Baroko »	4 cl	10,90 €
<i>Get 27</i>	4 cl	6,50 €
<i>Get 31</i>	4 cl	6,50 €
<i>Limoncello</i>	4 cl	6,50 €
<i>Poire Williams</i>	4 cl	6,50 €
<i>Mirabelles</i>	4 cl	6,50 €

COCKTAILS

<i>Mojito Royal 20 cl</i> « champagne, rhum, sucre de canne, menthe, citron vert »	12,90€
<i>Mojito 20 cl</i> « rhum, perrier, sucre de canne, menthe, citron vert »	9,90€
<i>Mojito fraise 20 cl</i> « rhum, perrier, sucre de canne, menthe, citron vert, fraise »	10,90€
<i>Mojito passion 20 cl</i> « rhum, perrier, sucre de canne, menthe, citron vert, passion »	10,90€
<i>Tequila Sunrise 20 cl</i> « tequila, jus d'orange, grenadine »	9,90€
<i>Spritz 20 cl</i> « apérol, prosccecco, perrier »	9,90€
<i>Spritz Normand 20 cl</i> « pommeau de Normandie*, perrier, jus de pomme »	9,90€
<i>Caïpirinha 20 cl</i> « cachaça, sirop sucre de canne, citron vert »	9,90€
<i>Le Normand 20 cl</i> « cassis, cidre local, bière »	9,90€

COCKTAILS (sans alcool)

<i>Mojito 20 cl</i> « perrier, sucre de canne, menthe, citron vert »	8,60€
<i>Mojito fraise 20 cl</i> « perrier, sucre de canne, menthe, citron vert, fraise »	8,90€
<i>Mojito passion 20 cl</i> « perrier, sucre de canne, menthe, citron vert, passion »	8,90€
<i>Spritz 20 cl</i> « sirop de pamplemousse, perrier, limonade »	8,60€
<i>Mocktail 20 cl</i> « cocktail de jus de fruits, grenadine »	7,90€

BIERES PRESSION

	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>
<i>Affligem Blonde</i>	4,90€	8,90€
<i>Affligem Rouge</i>	5,50€	9,50€
<i>Pelforth</i>	4,50€	7,90€
<i>Hoegaarden Blanche</i>	5,50€	9,90€
<i>Panaché</i>	4,50€	7,90€
<i>Monaco</i>	4,90€	8,90€
<i>Picon Bière</i>	5,90€	10,50€

BIERE BOUTEILLE

<i>Desperados 33cl</i>	33cl	5,90€
<i>Bière sans alcool Heineken</i>	25cl	3,90€

EAUX MINERALES

<i>San Pellegrino</i>	50cl	4,90€
<i>San Pellegrino</i>	100cl	6,50€
<i>Evian</i>	50cl	4,90€
<i>Evian</i>	100cl	6,50€

CARTE DES VINS

	<u>Verre</u>	<u>Carafe</u>	<u>Carafe</u>	<u>Bouteille</u>
	15 Cl	25 Cl	50 Cl	75 Cl
Côte du Rhône (Rouge)	6,50€	9,90€	15,90€	20,90€
Côte de Provence (Rosé)	6,50€	9,90€	15,90€	20,90€
Colombelle (Blanc)	6,50€	9,90€	15,90€	20,90€

VINS ROUGES

	Verre 15cl	BLT 37,5cl	BLT 75cl
Saumur Champigny			23,00€
Saint Nicolas de Bourgueil « La Gardière »		17,00€	29,00€
Brouilly « Cœur de Granit »	6,50€		30,00€
Bordeaux Supérieur AOP		18,00€	30,00€
St Emilion « Fleur la Chapelle »			35,00€
St Chinian Heritage			30,00€
St Estèphe « Château Tour de la Pez »			89,00€

VINS ROSES

	Verre 15cl	BLT 37,5cl	BLT 75cl
Gris Blanc « Pays d'OC »	7,00€		25,00€
Lubéron Loulou Charmeuze			27,00€
Côte de Provence Valadas		17,90€	30,00€
Minuty Prestige			49,00€

VINS BLANCS

	Verre 15cl	BLT 37,5cl	BLT 75cl
Alsace Gewurztraminer			39,00€
Côte de Gascogne XVIII Saint Luc « Moelleux »			29,00€
Pouilly Fumé			39,00€
Chablis Jean-Marc Broard	9,90€		49,00€
Chardonnay « Les Jammelles » (sec)	6,90€		30,00€

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