

La Carte des Boissons

• Apéritifs

Kir Maison Cassis, Mûre, Framboise, Pêche	12 CL	3,00 €
Kir Pétillant OU Normand Cassis, Mûre, Framboise, Pêche	12 CL	3,80 €
Martini Blanc ou Rouge	6 CL	4,00 €
Porto Blanc ou Rouge	6 CL	4,00 €
Suze ou Muscat ou Pommeau	6 CL	4,00 €
Pastis	2 CL	3,50 €
Whisky "William Lawson"	4 CL	6,00 €
Whisky "Jameson"	4 CL	6,50 €
Whisky "Jack Daniel's "	4 CL	7,00 €
Whisky "Aberlour"	4 CL	7,50 €
Whisky "Nikka Blended"	4 CL	8,00 €
Rhum de Tahiti	4 CL	8,00 €
Rhum Blanc	4 CL	6,00 €
Rhum "3 Rivières"	4 CL	6,50 €
Rhum "Diplomatico "	4 CL	7,50 €
Vodka ou Gin ou Tequilla	4 CL	6,00 €
Malibu ou Soho	4 CL	6,00 €

• Les Eaux

Eau Plate	50 CL	3,00 €
	1 L	5,00 €
Eau Pétillante	50 CL	3,50 €
	1 L	5,50 €

• Boissons Chaudes

Café ou Café Allongé ou Déca « Richard – Perle Noire »	1,80 €
Café Noisette « Richard – Perle Noire »	2,00 €
Thé ou Infusions « Comptoir Richard »	3,00 €

• Cocktails

7.00 €

Cocktail Maison : « Ispahan Effervescent » 12 CL
Soho, Sirop de framboise, Liqueur de Rose, Pétillant

Américano Maison 12 CL
Campari, Noilly, Martini rouge

Autres cocktails sur demande.....

• Cocktails sans Alcool 20CL

5.50 €

Tamanu

Jus d'Orange, Jus d'Ananas, Sirop de Grenadine

Bora Bora

Jus Cocktails de Fruits, Sirop de Grenadine, Limonade

• Softs

Coca Cola, Coca Cola Zéro ou Fanta	33 CL	3,80 €
Jus de fruits « Joker » (Orange, Ananas, Pomme)	25 CL	3,80 €
Schweppes Agrumes ou Perrier	25/33 CL	3,80 €
Sirop à l'eau	20 CL	2,50 €
Diabolo Menthe, Grenadine, Pêche, Framboise, Passion, Fraise, Citron,	20 CL	3,00 €

• Bières

<u>Pression :</u>	Affligem	25 CL	3,80 €
	Pinte	50 CL	7,00 €
	Galopin	14 CL	2,50 €
	Pelforth Blonde	25 CL	3,50 €
	Galopin	14 CL	2,00 €
	Monaco	25 CL	3,50 €
	Panaché	25 CL	3,50 €
	Supplément Picon ou Sirop	4 CL	0,50 €

La Carte des Vins

Les Vins Blancs :

		Le Verre (12 CL)	½ Bouteille (37.5 CL)	Bouteille (75CL)
LANGUEDOC	Entracte « Pays de Caux », IGP Languedoc	4.50 €	-	24.00 €
LOIRE	Pouilly Fumé, AOC Les Greffeux	-	22.00 €	37.00 €
SUD OUEST	Uby 3 Colombard Ugni, IGP Côtes de Gascogne	3.80 €	-	21.00 €
SUD OUEST	Uby 4 Gros et Petit Manseng, IGP Côtes de Gascogne	4.50 €	-	24.00 €

Les Vins Rosés :

		Le Verre (12 CL)	½ Bouteille (37.5 CL)	Bouteille (75CL)
LANGUEDOC	Entracte « Pays de Caux », IGP Languedoc	4.50 €	-	24.00 €
PROVENCE	Côte de Provence, AOC Les Galets	3.80 €	16.00 €	22.00 €
SUD OUEST	Uby 6, IGP Côtes de Gascogne	3.80 €	-	21.00 €

Les Vins Rouges :

		Le Verre (12 CL)	½ Bouteille (37.5 CL)	Bouteille (75CL)
BEAUJOLAIS	Brouilly, AOC La Grande Debaune	4.50 €	-	24.00 €
BORDELAIS	Côtes de Bourg, AOC Château Haut Guiraud	-	15.00 €	-
BORDELAIS	Côtes de Blayes, AOC Château Mazerolles	3.80 €	-	21.00 €
BORDELAIS	Montagne St Emilion, AOC Château Vieux Bonneau	4.80 €	18.00 €	28.00 €
BORDELAIS	Haut Médoc de Giscours 2013	-	-	48.00 €
LOIRE	Chinon, AOC Les Crayères	4.00 €	16.00 €	23.00 €
LANGUEDOC	Entracte « Pays de Caux », IGP Languedoc	4.50 €	-	24.00 €

Les Vins Pétillants :

		Le Verre (12 CL)	½ Bouteille (37.5 CL)	Bouteille (75CL)
	Cidre Artisanal BRUT de Bretteville du Grand Caux	2.50 €	-	13.00 €
	Blanc de Blanc BRUT, VMQ Adrien Romet	3.50 €	-	19.00 €
	Champagne BRUT, AOC	7.00 €	-	49.00 €

Les Vins « Pichets »

		Le Verre (12 CL)	½ Pichet (25 CL)	Pichet (50 CL)
BLANC	Ode à la Gascogne, IGP Gascogne	2.50 €	4.50 €	8.00 €
ROSE	Cinsault, IGP Vigne Antique Pays d'Oc	2.50 €	4.50 €	8.00 €
ROUGE	Merlot, IGP Vigne Antique Pays d'Oc	2.50 €	4.50 €	8.00 €
CIDRE	Cidre Artisanal BRUT de Bretteville du Grand Caux	2.50 €	4.50 €	8.00 €

Produits sous réserve de disponibilités

Menu « Auberge »

15.00€

Les Menus peuvent
être soumis à
modifications

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 13,00€

Plat 9,90€

Prix Carte :

Entrées

Assiette Fraicheur (Crudités, Charcuteries ou Mixte)	5.80 €
Tartare de Harengs aux 2 Pommes	5.80 €
Tartine Gratinée Lardons / Emmental	5.80 €



Plats

Parmentier de Colin aux Tomates et Citron Confits	12.80 €
Pièce de Bœuf Grillée, Sauce Camembert	12.80 €
Sot l'y laisse de Volaille, Sauce Vallée d'Auge	12.80 €
Plat du jour	9.90 €
Burger du Chef (+2.00€)	12.80 €
Grande Salade du Moment	9.90 €



Desserts

Trio de Fromages « Ferme Dumesnil » et Salade	5.80 €
Browkies et sa Chantilly de Mascarpone	5.80 €
Tarte Normande	5.80 €
Mousse de Fromage Blanc aux Fruits Rouges	5.80 €
Glaces ou Sorbets Artisanaux (3 boules)	5.80 €

Servi du Lundi au Vendredi

Hors Vendredi soir, Week-end et Jours Fériés

Menu « Voyageurs » 25.00€

Entrée/Plat/Fromages ou Plat/Fromages/Dessert 23.00€

Les Menus peuvent
être soumis à
modifications

Accords Mets & Vins : 12,00€ les 3 Verres de 12 CL

Prix Carte :

Entrées

Cœur de Foie Gras de Canard, Chutney Pomme (+3 €)	11.00 €
Feuilleté au Camembert et Andouille	7.80 €
Saumon mariné à la Betterave	7.80 €
Mousse de Tomate et Chèvre au Jambon Serrano	7.80 €
Caviar d'Aubergine et son Effiloché de Joue de Bœuf (+2 €)	8.80 €



Plats

Rognon de Veau flambés au Calvados	17.80 €
Filet de Canette rôti, Sauce Cidre	18.80 €
Pavé de Bœuf, Sauce Poivre Vert	17.80 €
Filet de Daurade royale à la Provençale	17.80 €
« Coup de Cœur : Camembert Rôti et sa Cochonaille »	17.80 €



Assiette de Fromages « Ferme Dumesnil » ou Tarte Fine au « Fondant du Pays de Caux »	6.80 €
---	--------



Desserts

Baba à la Bénédicte (+2 €)	8.80 €
Profiteroles au Chocolat	7.80 €
Tartelette Pomme/Rhubarbe façon Yportaise	7.80 €
Poêlée de Fruits du Moment et son Sorbet	7.80 €
Café Gourmand (+ 1 €)	7.80 €

Servi tous les jours

Menu « Pti Poulot »

8 €

Les Menus peuvent
être soumis à
modifications

Plats

Steak haché / Frites

Aiguillette de Poulet Croustillante

Fish & Chips de Colin



Desserts

Browkies

Glace (2 boules)

Choux Chantilly de Mascarpone



Boissons (20CL)

Sirop à l'eau

Verre de Soda (Coca, Limonade)

Diabolo

Verre de Jus de Fruits
(Orange, Ananas, Multifruits)

Servi jusqu'à 12 ans