

Pour l'apéro

- La planche de cochonnaille et fromage à partager 16,50€
- Le saucisson apéro 6,00€
- Saint-Marcellin rôti 6,50€
- Pain à l'ail 6,00€

Entrées

- Œufs mayonnaise 3,90€
- Pâté en croûte de pintade aux morilles 6,90€
- Cassolette de St-Jacques à la Normande 8,10€
- Saumon fumé par nos soins 7,90€
- Petite salade de gésiers et lardons 6,10€

Plats

Mayonnaise maison sur demande

- Tartare au couteau - 180gr 15,50€
- Onglet à l'échalote - 180gr 16,10€
- Tournedos de canard au pommeau 17,90€
- Ballotine de volaille aux champignons, sauce truffe 15,10€
- Tagliatelles aux fromages et lardons 13,90€
- Lasagnes végétariennes 14,90€
- Burger de Noël 15,90€
(Pain brioché, steak haché 150g, compoté d'oignon, frites gras, emmental)
- Truite de Saint-Wandrille (10 minutes d'arrosage) 13,90€
- Salade César (Filet de poulet, fromage italien, croûtons, œuf) 13,50€
- Salade Cauchoise 15,50€
(carottes râpées, pomme, andouille, oignons, graines de lin)
- Potimaron au St-Nectaire, lardons et oignons 15,50€

Nos sauces maison (1€ hors boîtes et entrées) : échalotes, fromagère
Accompagnement : frites maison, pdt sautées, tagliatelles, légumes, salade

Desserts

- Trio de fromage locaux 6,50€
- Île flottante 6,10€
- Verrine glace chocolat blanc, biscuit sablé et fruits rouges 6,10€
- Brioche perdue caramel au beurre salé et boule de glace vanille 6,90€
- Bûche de Noël 5,90€
- Café Gourmand 7,50€
- Dame Blanche 7,50€
(Glace vanille, chocolat chaud, chantilly)
- Chocolat ou Café Liégeois 7,50€
(Glace chocolat ou café, glace vanille, œufs, chantilly)
- Colonel (Glace citron, vodka, chantilly) 7,90€
- After-Eight (Glace chocolat, glace menthe, Gel 27, chantilly) 7,90€



RETROUVEZ NOS Formules du jour à l'ardoise

(Du lundi au vendredi les midi uniquement)
(Les plats de la carte ne sont pas dans la formule)

MENU ENFANT

(jusqu'à 12 ans)

9,50€

Jambon ou Steak haché
avec frites, pâtes ou légumes

+

Une boule de glace

+

Une surprise

PRIVATISATION POSSIBLE POUR VOS REPAS DE FAMILLE OU D'ENTREPRISE

Jusqu'à 110 personnes à Luneray
Jusqu'à 60 personnes à Yerville
Jusqu'à 60 personnes à Autretot

Sur menu cabriolet à partir de 20€ par personne hors boissons

Un supplément de 2€ par personne sera demandé
pour les soirées Concerts.

Boissons

- Coca, Coca zéro, Ice tea, Perrier, limonade, Orangina 3,50€
- Sirop à l'eau 2,00€
- Diabolo 3,50€
- Jus d'abricot, ACE, orange, pomme, ananas 3,20€
- Evian / Badoit 50cl 3,90€
- Evian / Badoit 1L 5,20€

- Whisky, Vodka, Rhum, Gin 5,50€
- Ricard 3,00€
- Kir 4,00€
- Kir pétillant 5,00€
- Digestif à partir de 5,50€
- Alcool supérieur à partir de 6,00€
- Spritz, Américano 7,00€



BIÈRES bouteilles locales

- Blanche 5% Vol 6,00€
- Triple 8% Vol 6,00€
- Ambrée 6% Vol 6,00€
- Blonde 6,5% Vol 6,00€
- IPA 6% Vol 6,00€
- Bière du Moment 6,00€

BIÈRES pression

- La Blonde légère 5,5% Vol
25cl 3,90€ 33cl 5,50€ 50cl 7,00€
- Bière du Moment
4,30€ 5,90€ 8,10€

CIDRE 75cl 16,00€ 33cl 6,00€

Vins

Tous nos vins sont sélectionnés par la cave Le Néboult à Cerny-lès-France

BLANC

- Chardonnay Valpaulus IGP - Pays d'Herault 5,50€
- Condrieu l'Amaraz AOC - Domaine Richard 39,00€
- Montagny Blancs 1 cru - Vignerons de Buxy 32,00€
- Domaine Lafolie IGP Vallée de Loire 13,00€
- Coteaux du Layon AOC - Vignoble Pin 24,00€

ROSÉ

- Côtes de Provence AOC - Château St Julien d'Aille 24,00€
- Gris de Gris - Dune Camargue IGP 5,50€ 12,50€ 21,50€ 42,00€

ROUGE

- Saint Nicolas AOC - Domaine Talizat 5,50€ 22,50€
- Blaye Côtes de Bordeaux AOC 14,00€ 19,00€
- Saint-Emilion AOC - Château Barberousse 17,00€ 29,00€
- Saint-Emilion Grand Cru AOC - L'esprit de Barberousse 36,00€
- Pomard AOC - Domaine Menault 62,00€
- Mercurey Rouge AOC 27,00€
- Côtes du Rhône AOP - Cuvée d'Antan 5,50€ 24,00€
- Trilogie Pays D'Oc IGP 21,50€ 41,00€
- CHAMPAGNE Richomme AOC L'originelle 39,00€