

## PLANCHAS A PARTAGER

<i>La Planche Asiatique</i>	19€
Nems, crevettes croustillantes, mini brochettes thaïes, Accompagnés de leurs sauces, frites	
<i>La Planche Mixte</i>	22€
Roquefort, chèvre, cantal, jambon blanc, jambon sec, rosette Terrine de compagne, cornichons salade	

## ENTREES

Friture d'éperlans et sa sauce Tartare Maison	9€
Croque au sel de tomates et burrata filet d'huile d'olive. Au basilic frais	12€
Tartine du bord de seine Pain de compagne, pesto noix, copeaux de cantal, Crostini de chèvre, méli-mélo	11€
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

<i>Salade César Saumon</i>	19€
Romaine, tomates, œufs, croûtons, parmesan, saumon fumé, oignon frits	
<i>Salade Italienne</i>	19€
Méli-mélo, jambon sec, mozzarella, melon, légumes grillés	
<i>Salade de Poulet Tandoori</i>	18€
Méli-mélo, œufs, poulet tandoori, ananas, tomate, oignons frits	
<i>Salade Crétoise</i>	17€
Méli-Mélo, fromage de brebis, oignons rouge, poivrons, tomates, Concombres, Olives noires, œufs, oignons frits	

## VIANDES

<b><i>Le Cheese Burger Roquefort</i></b>	18€
<i>Burger brioché, sauce roquefort, oignons caramélisés, tomates, Cornichons, viande charolaise</i>	
<b><i>Le Chicken Burger Croustillant</i></b>	17€
<i>Sauce burger, croustillant de poulet, tomates, cheddar, Cornichons, oignons caramélisés</i>	
<b><i>Le Burger Végé</i></b>	16€
<i>Sauce burger, cheddar, galette de légumes, oignons caramélisés, Tomates cornichons</i>	
<b><i>Escalope de Poulet Façon Milanaise</i></b>	18€
<i>Tagliatelles, sauce tomate provençale</i>	
<b><i>Tartare de Bœuf aux couteaux préparé par nos soins (180g)</i></b>	18€
<i>Frites, méli-mélo salades</i>	
<b><i>Andouillettes AAAAA</i></b>	19€
<i>Sauce moutarde à l'ancienne, pomme de terre persillées</i>	
<b><i>T Bone de Bœuf (400g,500g)</i></b>	33€
<i>Sauce roquefort ou poivre, pommes grenailles persillées</i>	
<b><i>Pièce de Bouché du Moment (180g,200g)</i></b>	18€
<i>Sauce poivre, frites</i>	

## POISSONS

<b><i>Tartare de Saumon</i></b>	20€
<i>Aneth, échalotes, citron, huile d'olive, frites, méli-mélo</i>	
<b><i>Dorade Entière au Romarin Rôti</i></b>	22€
<i>Légumes grillés, sauce vierge</i>	

## ASSIETTE DE FROMAGES

<i>Assiette de fromages</i> Roquefort, Cantal, Chèvre	11€
--	-----

## DESSERTS

<i>Crème Brulée</i>	8€
<i>L'original Mille-Feuille</i>	12€
<i>Verrine Fontainebleau à la Fraise</i>	8€
<i>Tartare d'ananas à la Vanille</i> Glace citron soupoudré de cannelle	9€
<i>Café/ Thé Gourmand</i>	12€

## COUPES GLACEES

### Sans Alcool

<i>Café Liégeois</i> Glace café, glace vanille, nappage café, chantilly	9€
<i>La Jolie Flamande</i> Glace caramel, glace spéculoos, nappage caramel beurre salé, chantilly	11€
<i>Fraise Melba</i> Fraises, glace fraise et vanille, coulis, chantilly	12€

### Avec Alcool

<i>Coupe Colonel</i> Sorbet citron vert, Vodka 2cl)	10€
<i>La Belle Normande</i> Sorbet pomme, Calvados 2cl	10€

### Glace ou sorbet

1 boule	3,50€
2 boules	6€
3 boules	9€
Supplément chantilly	1,50€

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

## 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 Champagne</i> « jacquart »	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	75,00 €
<i>Bouteille de Champagne</i> « Ruinart Brut »	75 cl	129,00 €
<i>Bouteille de Champagne</i> « Dom Pérignon »	75 cl	329,00 €

## WHISKYS

<i>J&amp;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	10,90 €
<i>Nikka from the barrel</i> « whisky japonais »	4 cl	11,90 €
<i>Supplément soft</i>		1,00 €



## **MENUS 33€**

### **ENTREE**

Fritures d'Eperlans et sa sauce Tartare Maison

Tartine du bord de seine

Croque au sel de tomates burrata filet d'huile d'olive au basilic frais

### **PLAT**

Le Chesse Burger Roquefort

Le Chicken Burger

Le Burger Végé

Tartare de Bœuf aux Couteaux

Pièce de bouché du moment

Escalope du poulet Façon Milanaise

Tartare de saumon

Salade de Poulet Tandoori

Salade Crétoise

### **DESSERT**

Crème Brûlée

Verrine Fontainebleau à la fraise

Glace 1 boules / 2 boules



## **MENU ENFANT 12€**

(Enfant jusqu'à 10 ans)

Steak Haché OU Poisson Pané + Frites

1 boule de glace OU Crème Brulée

1 boisson au verre 20 cl  
(Sirop à l'eau, coca, Ice Tea)

## 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, proscocco, 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>	4,90€	8,90€
<i>Pelforth</i>	4,40€	7,90€
<i>Hoegaarden Blanche</i>	4,70€	8,90€
<i>Panaché</i>	4,40€	7,90€
<i>Monaco</i>	4,90€	8,90€
<i>Picon Bière</i>	5,40€	9,90€

## BIERE BOUTEILLE

<i>Desperados 33cl</i>	5,90€
------------------------	-------

## EAUX MINERALES

<i>San Pellegrino</i>	50cl	4,50€
<i>San Pellegrino</i>	100cl	6,30€
<i>Evian</i>	50cl	4,50€
<i>Evian</i>	100cl	6,30€

## SOFTS

<i>Pétillant à la Framboise Local</i> « La ferme des Ruelles »	75 cl	17,50 €
<i>Jus de Pomme</i> « La ferme des Ruelles »	33 cl	5,90 €
<i>Jus de Fruits</i> « orange, abricot, ananas, pamplemousse, tomate »	25 cl	4,90 €
<i>Coca-Cola, Coca Zéro</i>	33 cl	4,90 €
<i>Perrier</i>	33 cl	4,90 €
<i>Orangina</i>	25 cl	4,90 €
<i>Schweppes Tonic ou Agrumes</i>	25 cl	4,90 €
<i>Limonade</i>	25 cl	4,90 €
<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>		4,50 €
<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 €