



Nous sommes heureux de vous retrouver et vous recevoir dans notre restaurant que nous avons voulu accueillant, cosy et chaleureux tant à l'intérieur qu'à l'extérieur. Nous sommes fiers de vous proposer une nouvelle carte. Grâce à nos partenariats nous pouvons travailler des produits frais, de saison et de qualité. Tous nos produits ont un risque d'allergène, nous vous remercions de nous signaler votre ou vos allergies alimentaires. Nous espérons que vous passerez un bon moment chez nous et vous souhaitons un Bon Appétit!!!





Nos Softs et Sodas: 4,50€

Orange 25cl
 Pomme 25cl
 Ananas 25cl
 Abricot 25cl
 Perrier 33cl

Tomate 25cl
 Fraise 25cl
 Fuze Tea 25cl
 Orangina 25cl

Coca Cola 33cl
 Coca zéro 33cl
 Limonade 33cl
 Schweppes Tonic 25cl
 Schweppes Agrum 25cl

Nos Eaux Minérales:

Eau Minérale Plate:

75 cl : 4,00€

Eau Minérale Gazeuse:

75 cl : 5,00€

Nos Cocktails sans Alcool 35cl 6,00€:

Lemonade Maison (Eau, Sucre de Canne, Citron Jaune)
 Planter's Punchless (Pommes, Citron Vert, Limonade)
 Pink Banana (Banane, Orange, Grenadine)
 Virgin Pina Collada (Ananas, Coco)
 Virgin Mojito (Menthe, Sucre de Canne, Limonade)

Nos Cocktails 9,00€:

Rhum Mojito 30cl
 Ti Punch 15cl
 Gin Pink Lady 20cl
 Gin Fizz 25cl

Vodka Ballet Russe 20cl
 Blue Champ' 20cl
 Sex On The Beach 30cl
 Limoncello Italian Spritz 35cl

Cognac Pick Me Up 20cl
 Tequila Alligator 25cl
 Apérol Spritz 35cl
 Whisky Irish Rose 20cl

Campari Américano Maison 35cl

Liqueur de Sureau Spritz Hugo 35cl

Nos Cocktails 10,00€:

Irish Coffee 35cl (Paddy, café et crème fouettée)

Pina Collada 35cl (Rhum, Ananas et crème de Coco)

Nos Boissons Chaudes:

Café 2,50 €
 Café Allongé 3,00 €
 Db Espresso 4,00 €
 Blue Montain 5,00 €

Décaféiné 2,50 €
 Déca Allongé 3,00 €
 Cappuccino 4,00 €

Chocolat 4,00 €
 Thé Bio 4,00 €
 Infusion Bio 4,00 €

Prix Net - Service Compris



Nos Bières Bouteilles Normandes "La Richard Cœur de Lion" 33cl 5,50€

La Blonde : Bière florale avec des arômes de miel et de fruits renforcée par un goût de Malt très prononcé.

La Rousse: Bière très aromatique avec des notes d'agrumes, fruitée et biscuitée.

L'Ambrée: Bière fruitée suivie d'une saveur épicée et d'une note subtile de caramel apportée par des malts grillés.

La Brune: Bière de 7 malts différents avec des arômes de café, chocolat et réglisse apportés par des malts torréfiés.

La Blanche: Bière unique en Europe, aux graines de Lin, dont la Normandie en est la première productrice.

La Rouge: Non sucrée et désaltérante, son goût typique est réhaussé par une macération de 3 baies sauvages.

Bière Leffe à la Pression

25cl: 4,50 €

50cl: 8,00 €

Hard Cider "La Mordue"

27,5cl: 5,50 €

Le Cidre de la Ferme des Ruelles la bouteille de 75cl : 15,00€

Nos Apéritifs:

Kir Maison 12cl 5,00€

Kir Pétillant 12cl 5,00€

Kir Normand 12cl 5,00€

Kir Royal 12cl 10,00€

Coupe de Champagne 12cl 10,00€

Apéritif des ruelles 6cl 6,00€

Porto Blanc ou Rouge 8cl 7,00€

Pineau Blanc 8cl 7,00€

Martini Blanc, Rouge ou Rosé 8cl 7,00€

Le Houbloneau 6cl 6,00€

Cidre des Ruelles 12cl 5,00€

Ricard 3cl 5,00€

Paddy Irish 7,00€

Suze 8cl 7,00€

Vodka 4cl 7,00€

Gin 4cl 7,00€

Rhum 4cl 7,00€

Téquila 4cl 7,00€

Nos Whiskies Français "Bellevoie" 4cl:

Bleu non tourbé "Fin" 8,00€

Rouge légèrement tourbé "Grands Crus" 9,00€

Violet non tourbé "Vieille Prune" 10,00€

Blanc non tourbé "Sauternes" 8,00€

Noir "tourbé" 9,00€

Vert légèrement tourbé "Vieux Calvados" 12,00€

Orange non tourbé "Rhum" 10,00€

Nos Liqueurs et Digestifs 4cl:

Get 27 6,00€

Get 31 6,00€

Menthe Pastille 6,00€

Bailey's 6,00€

Bas Armagnac 8 ans 8,00€

Eau de Vie des Ruelles 7,00€

Cognac VSOP 7,00€

Dom Papa 7,00€

Bas Armagnac 18 Ans 9,00€

Bas Armagnac 25 Ans 10,00€

Cognac Amande 6,00€

Caramel Toffee 6,00€

Vanille Madagascar 6,00€

Abricot du Roussillon 6,00€

Banane du Brésil 6,00€

Prix Net - Service Compris

L'Abus d'Alcool est dangereux pour la Santé

Notre Menu pour les enfants (Jusqu'à 10 ans)

12 €

1 sirop à l'eau ou 1 diabolo + plat + dessert du moment

Le Midi Hors Weekend et Fériés Menu à 20€ (Plat + Dessert + Café)

Nos Plats

Notre Pinsa Romana

Notre Burger Maison

Moules Frite Exclusivement le Jeudi

Nos Desserts

Dame Blanche

Gaufre Caramel ou Chocolat

Nos Menus à Choisir dans notre carte (hors boissons)

L'Envie Salée (Entrée + Plat) 30€

L'Envie Sucrée (Plat + Dessert) 28€

L'Envie Gourmande (Entrée + Plat + Dessert) 35€

Nos Entrées:

Velouté de Petits Pois et son œuf poché 12€

Notre Foie Gras de Canard Maison 17€ (+3€ au prix de la formule)

Queues d'Ecrevisses à la crème de Sauternes et Bisque de Homard 14€

Nos Ravioles au Comté 13€

Nos Plats:

Notre Risotto crémeux aux Noix de Saint Jacques 24€

Demi Magret de Canard, sauce au Poirre 5 Baies 24€

Filet de Bœuf et sa crème de Roquefort 27€ (+4€ au prix de la formule)

Crumble de Saumon, Fraises et crème Balsamique 24€

Notre Assiette de Fromages : 9€

Assortiment de Quatre Fromages au Lait Cru

Nos Desserts:

Notre Entremet Pistache et Fraises 12€

Notre Brioche Perdue, glace Caramel au Beurre salé 12€

Notre Mi cuit au chocolat, glace Vanille 10€

Notre Salade de Fruits de saison, jus Rhum Vanille 12€

Prix Net - Service Compris



Nos Vins au Verre 10cl ... 5,00€

Vins Blancs :

Moelleux

Chardonnay

Sauvignon

Vins Rouges :

Merlot

Cabernet Sauvignon

Vins Rosés :

Syrah

Cinsault Grenache

Nos Vins en demie bouteille 37,5cl ...

Vins Blancs :

Pouilly Fumé 18€

Chablis 22€

Vins Rouges :

Saumur Champigny 18€

Saint Emilion 18€

Vins Rosés :

Côte de Provence 18€

Tavel 18€

Nos Vins "Normands" Les Arpents du Soleil en 50cl ... 24,00€

Vignoble situé à Saint Pierre sur Dives (14)

Etiquette Orange : Vin issu du cépage Auxerrois blanc, arôme minéral

Etiquette Mauve : Vin issu du cépage Pinot gris, arômes complexes, charpenté et rond

Etiquette Rouge : Vin issu du cépage Pinot noir, arômes fruits rouges, épices, notes fumées

Nos Vins Petillants et Champagnes ...

Petillant de Loire Aop - 75cl - 25€

Champagne blanc Michet Genet Grand Cru - 37,5cl - 30€

Champagne blanc Michet Genet Grand Cru - 75cl - 70€

Champagne Rosé Michel Genet Grand Cru - 75cl - 80€

Nos Vins Rosés en 75cl ...

Cabernet d'Anjou AOC 25 €

Côtes de Provence AOC 25 €

Tavel AOP 30 €

Sancerre AOC 35 €

M de Minuty AOP 40 €

L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Prix net service compris, une majorité de nos vins contiennent des sulfites.



Nos Vins Blancs en 75cl ...

Bordeaux moelleux AOP	25 €
Riesling AOP	25 €
Gewurztraminer AOC	25 €
Pouilly Fumé AOC	35 €
Sancerre AOC	35 €
M de Minuty AOP	40 €
Chablis AOC	40 €
Montagny 1er Cru	40 €
Pouilly Fuissé AOC	50 €
Chablis 1er Cru AOC	60 €
Châteauneuf du Pape AOC	70 €

Nos Vins Rouges en 75cl ...

St Nicolas de Bourgueil AOC	25 €
Saumur Champigny AOC	25 €
Blaye Côtes de Bordeaux AOC	25 €
Hautes Côtes de Beaune AOC	35 €
Sancerre AOC	35 €
Faugères AOC	35 €
Lalande de Pomerol AOC	35 €
Montagne St Emilion "L'envie" AOC	35 €
Gigondas AOP	35 €
Vacqueyras AOP	35 €
M de Minuty AOP	40 €
Haut Médoc C. Bourgeois AOC	50 €
Graves Pessac Léognan AOC	50 €
Mercurey AOC	50 €
Saint Emilion Grand Cru AOC	60 €
Châteauneuf du Pape AOC	70 €
Gevey Chambertin AOP	80 €

L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Prix net service compris, une majorité de nos vins contiennent des sulfites.