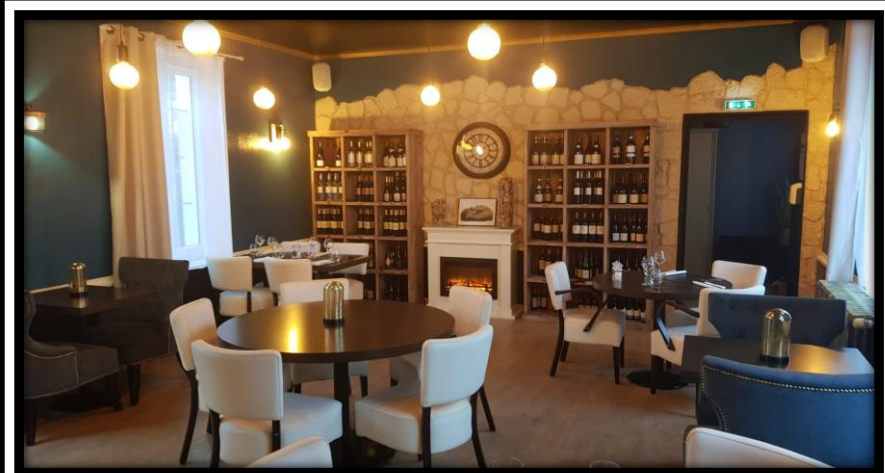




Nous sommes heureux de vous retrouver et vous recevoir dans notre restaurant que nous avons voulu accueillant, cosy et chaleureux tant à l'intérieur qu'à l'extérieur. Nous sommes fiers de vous proposer une nouvelle carte. Grâce à nos partenariats nous pouvons travailler des produits frais, de saison 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

Campari Americano Maison 35cl

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

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 €

Dé Espresso 4,00 €

Blue Mountain 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€

Porto Blanc ou Rouge 8cl 7,00€

Paddy Irish 7,00€

Kir Pétillant 12cl 5,00€

Pineau Blanc 8cl 7,00€

Suze 8cl 7,00€

Kir Normand 12cl 5,00€

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

Vodka 4cl 7,00€

Kir Royal 12cl 10,00€

Le Houbloneau 6cl 6,00€

Gin 4cl 7,00€

Coupe de Champagne 12cl 10,00€

Cidre des Ruelles 12cl 5,00€

Rhum 4cl 7,00€

Apéritif des ruelles 6cl 6,00€

Ricard 3cl 5,00€

Téquila 4cl 7,00€

Nos Whiskies Français "Bellevoye" 4cl:

Bleu non tourbé "Fin" 8,00€

Blanc non tourbé "Sauternes" 8,00€

Rouge légèrement tourbé "Grands Crus" 9,00€

Noir "tourbé" 9,00€

Violet non tourbé "Vieille Prune" 10,00€

Vert légèrement tourbé "Vieux Calvados" 12,00€

Orange non tourbé "Rhum" 10,00€

Nos Liqueurs et Digestifs 4cl:

Get 27 6,00€

Eau de Vie des Ruelles 7,00€

Cognac Amande 6,00€

Get 31 6,00€

Cognac VSOP 7,00€

Caramel Toffee 6,00€

Menthe Pastille 6,00€

Dom Papa 7,00€

Vanille Madagascar 6,00€

Bailey's 6,00€

Bas Armagnac 18 Ans 9,00€

Abricot du Roussillon 6,00€

Bas Armagnac 8 ans 8,00€

Bas Armagnac 25 Ans 10,00€

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 diabolos + plat + dessert du moment

Le Jeudi Midi sur réservation uniquement, Menu spécial à 20€

Nos Moules Frites

Gaufre Chocolat ou Caramel

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:

Crumble d'Aubergines confites et chèvre frais 12€

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

Notre Gravlax de Saumon et sa sauce Chimichurri 14€

Notre Salade Pêche, Burrata, Framboise et Jambon Cru 13€

Nos Plats:

Filet Mignon de Porc et sa crème d'Ail 24€

Poisson du moment et sa sauce Vierge de Petits Pois et Radis 24€

Tagliata de Filet de Bœuf et son Pesto de Roquette 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 Tiramisu Caramel beurre salé et Pommes 12€

Assortiment de nos Glaces Maison 12€

Notre Mi cuit au chocolat 10€

Salade de Fraises au Sureau et sa Glace au Sureau 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.