Restaurant L'ENVIE

Nous sommes heureux de vous recevoir et vous retrouver 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 adresse. 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!!!

Restaurant
L'ENVIE

Nos Softs et Sodas: 4,00€

Coca Cola 33cl	Orange 25cl	Coca zéro 33cl
Perrier 33cl	Pomme 25cl	Fanta 25cl
Fuze Tea 25cl	Ananas 25cl	Limonade 33cl
Orangina 25cl	Abricot 25cl	Oasis 25cl
	Tomate 25cl	

Nos Eaux Minérales Plate ou Gazeuse 75cl : 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 "fait par nos soins"

9,00 €

Rhum	Mojito 30cl	Campari	Américano 30cl
	Ti Punch 15cl	Cognac	Pick Me Up 20cl
Vodka	Ballet Russe 20cl	Whisky	Irish Rose 20cl
	Blue Champ' 20cl	Téquila	Alligator 30cl
	Sex On The Beach 30cl	Apérol	Spritz 30cl
Gin	Gin Fizz 30cl	Limoncello	Italian Spritz 30cl
	Pink Lady 20cl	Sureau	Spritz Hugo 30cl

10,00 €

Irish Coffee 35cl — Pina Collada 30cl

Nos Boissons Chaudes "Malongo":

Expresso Café ou Décaféiné	2,50 €	Chocolat Chaud	4,00 €
Allongé Café ou Décaféiné	3,00 €	Thé ou Infusion Bio	4,00 €
Double Expresso	4,00 €	Cappuccino	4,00 €

Prix Net - Service Compris

Nos Bières:

Les Normandes "La Richard Cœur de Lion" 33cl : 5,50€

La Blonde : Bière florale avec des arômes de miel et de fruits.
L'Ambrée: Bière fruitée suivie d'une saveur épicée et d'une note subtile de caramel.
La Brune: Bière de 7 malts différents avec des arômes de café, chocolat et réglisse.
La Blanche: Bière unique en Europe, aux graines de Lin.
La Rouge: Non sucrée et désaltérante, macération de 3 baies sauvages.

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€**
Ricard 3cl **5,00€**
Apéritif des ruelles 6cl **6,00€**
Coupe de Champagne 12cl **10,00€**
Porto Blanc ou Rouge 8cl **7,00€**
Pineau Blanc 8cl **7,00€**
Martini Blanc, Rouge 8cl **7,00€**
Suze 8cl **7,00€**
Whisky 4cl **7,00€**
Vodka 4cl **7,00€**
Gin 4cl **7,00€**
Rhum 4cl **7,00€**
Téquila 4cl **7,00€**
Kir Royal 12cl **10,00€**

Nos Whiskies Français "Bellevoye" 4cl:

Bleu "Finition Grain Fin" **8,00**€
Noir "Edition tourbée" **9,00€**
Blanc "Finition Sauternes" **8,00€**
Rouge "Finition Grands Crus" **9,00€**
Violet "Finition Vieille Prune" **10,00€**
Orange "Finition Rhum Vieux" **10,00€**
Vert "Finition Vieux Calvados" **12,00€**

Nos Liqueurs et Digestifs 4cl:

Get 27 ou 31 **6,00€**
Poire William **6,00€**
Abricot du Roussillon **6,00€**
Vanille de Madagascar **6,00€**
Banane du Brésil **6,00€**
Menthe Pastille **6,00€**
Bailey's **6,00€**
Limoncello **6,00€**
Dom Papa **7,00€**
Diplomatico **7,00€**
Cognac Amande **6,00€**
Amaretto **6,00€**
Caramel Toffee **6,00€**
Eau de Vie des Ruelles **7,00€**
Cognac VSOP **7,00€**

Bas Armagnac "Gelas" 8 ans : **8,00€** - 18 ans : **9,00€** - 25 ans : **10,00€**

Prix Net - Service Compris

L'Abus d'Alcool est dangereux pour la Santé

Restaurant
L'ENVIE

Notre formule du Midi (Plat + Dessert) **20€**
hors week end et jours fériés

Notre Menu pour les enfants (jusqu'à 10 ans) **12€**
1 sirop à l'eau ou 1 diabolo + plat + dessert du moment

Nos Menus à Choisir dans notre carte (hors boissons)

L'Envie Salée (Entrée + Plat) **30€**

L'Envie Sucrée (Plat + Dessert) **30€**

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

Nos Entrées:

Nos Ravioles de Bayonne à la crème de Parmesan **14€**
Notre Foie Gras de Canard Maison **17€ (Suppl+3€)**
Notre Gravlax de Saumon et sa sauce Chimichurri **14€**
Œuf Poché et son velouté de Butternut et Noisettes **14€**

Nos Plats:

Suprême de Pintade et sa crème de Foie Gras **24€**
Notre Risotto aux Noix de Saint Jacques et Carotte au Lard Fumé **24€**
Dos d'églefin à la crème de Cidre **24€**
Tagliata de filet de boeuf et sa crème de Gorgonzola et Poire Rôtie **27€ (Suppl+5€)**

Notre assiette de Fromages:
Assortiment de Quatre Fromages au Lait Cru **10€**

Nos Desserts:

Notre Mi cuit au chocolat **10€**
Notre Pavlova aux Fruits **12€**
Notre Brioche Perdue et sa glace Caramel au Beurre Salé **12€**
Notre Poire Pochée et sa crème anglaise à la vanille **12€**

Prix Net - Service Compris

Restaurant
L'ENVIE

Nos Vins au Verre 10cl ... 5,00€

En Blanc :
Le Sauvignon, le plus minéral...
Le Chardonnay, le plus vif...
Le Viognier, le plus Fruité...
Le plus sucré, le Moelleux...

En Rouge :
Le Merlot, souple, rond et fruité...
Le Cabernet Sauvignon, puissant et robuste...

En Rosé :
Le Cinsault, léger, vif et friuté...

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

En Blanc :	Pouilly Fumé AOP **21€**	Chablis AOP **22€**
En Rouge :	Saumur Champigny AOC **18€**	Lussac St Emilion AOP **20€**
En Rosé :	Côte de Provence AOP **16€**	Tavel AOP **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 et épices.

Nos Vins Petillants et Nos Champagnes ...

Proscecco Rocca Rossa DOC -75cl- **20€**
Crémant de Loire AOP - 75cl - **25€**
Champagne Blanc Michel Genet Gd Cru - 37,5cl - **30€**
Champagne Blanc Michel Genet Gd Cru - 75cl - **70€**
Champagne Rosé Michel Genet Gd Cru - 75cl - **80€**

Nos Vins Rosés en 75cl ...

LOIRE		**PROVENCE**	
Cabernet d'Anjou AOC	**26 €**	Côtes de Provence AOP	**26 €**
Sancerre AOC	**37 €**	M de Minuty AOP	**42 €**

RHÔNE

Tavel AOP **32 €**

L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Prix net service compris, une majorité de nos vins contiennent des sulfites.

Restaurant
L'ENVIE

Nos Vins Blancs en 75cl ...

ALSACE

Riesling AOP	**26 €**
Gewurztraminer AOC	**28 €**

LOIRE

Pouilly Fumé AOC	**36 €**
Sancerre AOC	**38 €**

PROVENCE

M de Minuty AOP	**42 €**

BORDELAIS

Sauternes AOC	**35 €**

BOURGOGNE

Chablis AOC	**42 €**
Montagny 1er Cru	**45 €**
Pouilly Fuissé AOC	**50 €**
Chablis 1er Cru AOC	**65 €**

RHÔNE

Châteauneuf du Pape AOC	**79 €**

Nos Vins Rouges en 75cl ...

LOIRE

St Nicolas de Bourgueil AOC	**26 €**
Saumur Champigny AOC	**28 €**
Sancerre AOC	**38 €**

LANGUEDOC

Faugères AOC	**35 €**

PROVENCE

M de Minuty AOP	**42 €**

BOURGOGNE

Hautes Côtes de Beaune AOC	**36 €**
Mercurey AOC	**52 €**
Gevrey Chambertin AOP	**89 €**

BORDELAIS

Lussac Saint Emilion AOP	**26 €**
Blaye Côtes de Bordeaux AOC	**28 €**
Lalande de Pomerol AOC	**38 €**
Mont. St Emilion "L'envie" AOC	**39 €**
Médoc Cru Bourgeois AOC	**52 €**
Graves Pessac Léognan AOC	**55 €**
Saint Emilion Grand Cru AOC	**59 €**

RHÔNE

Gigondas AOP	**42 €**
Vacqueyras AOP	**42 €**
Châteauneuf du Pape AOC	**79 €**

L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Prix net service compris, une majorité de nos vins contiennent des sulfites.