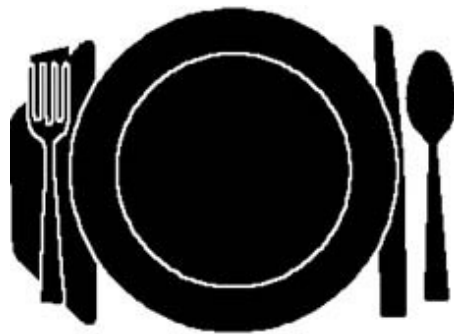
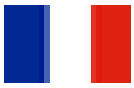




*Mme et Mr Gérard
sont heureux de
vous accueillir
et
vous souhaitent un
bon appétit.*





LA CARTE

Les Entrées

- Terrine Maison et Sa Compotée d'Oignons..... 5€20
- Assiette de Hors d'Oeuvre..... 5€00
- Craquant d'Andouille Aux Pommes..... 7€20
- Anneaux d'Encornets au Cidre..... 7€90
- Foie Gras de Canard Maison et ses Toasts..... 12€00
- Salade de Noix de Joue de Porc Acidulé (Orange, Ananas)..... 8€30
- Escalopines d'Avocat et sa Rillettes de Poisson..... 8€50
- Noix de Saint Jacques au Whisky..... 9€60
- Jambon de Pays..... 8€50
- Oeufs Brouillés Aux Deux Saumons..... 8€90
- Saint Marcellin, Jambon Westphalie, Noix , sur Salade..... 9€10

Les Poissons

- Filet de Perche Sauce Camembert..... 11€30
- Filet de Daurade à l'Indienne..... 11€50
- Médaille de Sole en Habit Vert..... 11€80
- Saint Jacques à la Provençale..... 19€90

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture de légumes selon la saison

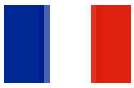
Les Viandes

- Escalope de Dinde au Poiré..... 9€10
- Boudin de Pays aux deux Pommes..... 9€30
- Cuisse de Canard Confit Pommes Landaise..... 11€80
- Tête de Veau Sauce Gribiche..... 11€50
- Brochettes de Filet Mignon exotique crème de Mangue..... 11€80
- Côte Gigot à la Crème d'Ail..... 11€90

Les Fromages

- Assiette de Salade et Ses Trois Fromages..... 4€00
- Fromage Blanc 4€00





LES APERITIFS

- Whisky 4cl.....	4€90
- Ricard 2cl.....	2€90
- Martini 5 cl.....	2€90
- Suze 5cl.....	2€90
- Porto 5cl.....	3€50
- Americano 5cl.....	3€50
- Kir Normand - Kir Sauvignon.....	2€70
- Kir Pétillant.....	4€10
- Pommeau de Normandie 5Cl.....	2€90
- Cocktail Maison (orange-grenadine-Gin-curacao).....	3€50
- Cocktail Maison sans Alcool (orange-genadine-curacao).....	2€90

EAUX MINÉRALES

- Uittel - Badoit - San Pellegrino (100 cl).....	3€80
- Uittel - Badoit - San Pellegrino (50 cl).....	3€00

LES BOISSONS SANS ALCOOL

- Jus de Fruits.....	2€70
- Orangina.....	2€70
- Coca-Cola.....	2€90
- Café.....	1€90
- Thé - Infusion.....	2€40

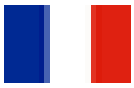
LES BIÈRES

- Bière Pression.....	2€80
- Bière Bouteille Heineken	3€50
- Cidre Bouteille.....	7€80
- Picon Bière.....	3€20

LES DIGESTIFS

- Calavados- Cognac- Armagnac (4cl).....	5€50
- Maris Brizard-Cointreau-Grand Marnier (4cl).....	5€50
- Mirabelle-Poire-Framboise (4cl).....	5€50
- Baileys- Zubrowka (4cl).....	5€50
- Get 27- Manzana (4cl).....	4€50





LES AOC ROUGE :

<u>Région Bordelaise :</u>	<u>75cl</u>	<u>37.5cl</u>
- Bordeaux Barons des Chartrons.....	12€00	
- Bordeaux Les Mercadières.....	13€40	8€40
- 1 ère Côtes de Blaye Château Charron.....	17€00	
<i>Saint-Martin Lacaussade</i>		
- Côtes de Bourg Château Peychaud.....	19€00	12€00
<i>Uignoble Germain</i>		
- Haut Médoc Château Lieujean cru Bourgeois.....	24€00	14€00
<i>Saint-Sauveur du Médoc</i>		
- Saint Emilion Château Puy Fombrauge.....	26€00	
<i>Saint-Christophe des Bardes</i>		

<u>Le Val De Loire :</u>	<u>75 cl</u>	<u>37.5cl</u>
- Saumur Champigny Les Uilengenets.....	16€00	11€00
- Saint Nicolas de Bourgueil La Javeline.....	19€00	11€50
- Chinon Vieilles Vignes.....	19€00	11€50
<i>Jean-Maurice Raffault</i>		
- Sancerre Le Rabault.....	33€00	19€50
<i>Joseph Mellot</i>		

<u>Vallée du Rhône & Bourgogne :</u>	<u>75cl</u>	<u>37.5cl</u>
- Côtes du Rhône Les Magerans.....	13€50	9€20
<i>Ogier & Fils</i>		
- Côtes du Rhône Village Domaine Martin.....	16€00	
<i>Ogier & Fils</i>		
- Mercurey Louis Jadot.....	35€00	





LES VINS BLANCS :

	<u>75cl</u>	<u>37.5cl</u>
- Muscadet Sur Lie Les Donelières.....	12€80	
Tourraine Sauvignon Château de la Roche.....	14€90	9€10
Francois Leclair		
- Sancerre La Gravelière.....	28€50	17€50
Joseph Mellot		
- Bourgogne Aligote.....	20€50	
Louis Jadot		
- Coteaux du Layon.....	19€50	
- Alsace Riesling.....	18€00	12€00
Joseph Hanskeller		

LES VINS AOC ROSÉS :

	<u>75 cl</u>	<u>37.5cl</u>
- Côtes de Provence Utladas.....	15€00	9€70
- Rosé de Loire Château du Fresne.....	14€10	9€20
- Sancerre Le Rabault.....	29€60	17€20
Joseph Mellot		

LES BULLES :

- Un Pétillant Les Champs Elysées.....	12€80
- Champagne Ueuve Elisabeth.....	32€00

LA CARTE DES VINS AUX DETAILS :

	Bouteille	Pichet 50cl	Pichet 25cl	Verre
- Colombelles Vin de pays de Gascogne (75cl)	12€50	8€00	4€30	3€20
- Côtes du Rhône (100cl)	14€30	7€80	4€00	3€00
- Muscadet sur Lie (75cl)	12€00	8€50	4€70	2€90
- Sauvignon Vin de Pays Français (100cl)	14€00	8€00	4€20	3€20
- Alsace Edelzwicker (100cl)	17€50	10€75	4€80	3€50
- Coteaux de Layon (75cl)	19€50	12€00	7€00	3€90
- Rosé Les Cayolles (75cl)	9€90	7€50	3€80	2€80





MENU TERROIR À 16 €80

*Craquant d'Andouille Aux Pommes
Anneaux d'Encornets au Cidre
Terrine Maison et Sa Compotée d'Oignons*



*Filet de Perche Sauce Camenbert
Escalope De Dinde Au Poiré
Boudin de Pays aux deux Pommes*



Fromage Blanc

ou

Fromage

ou

Tarte Maison

ou

Glace

MENU À 19 €80

*Escalopines d'Avocat et sa Rillettes de Poisson
Salade de Noix de Joue de Porc Acidulé (Orange, Ananas)
Foie Gras de Canard Maison et ses Toasts
Jambon de Pays*



*Tête de Veau Sauce Gribiche
Filet de Daurade à l'Indienne
Cuisse de Canard Confit Pommes Landaise*



Fromages sur Lit de Salade



Carte des Desserts





MENU À 27 €80

*Saint Marcelin, Jambon Westphalie, Noix , sur Salade
Foie Gras de Canard Maison et ses Toasts
Oeufs Brouillés Aux Deux Saumons*



*Médailon de Sole en Habit Vert
Brochettes de Filet Mignon exotique crème de Mangue
Côte Gigot à la Crème d'Ail*



Fromages sur Lit de Salade



Carte des Desserts

MENU ENFANT À 8 € 50

*Assiette de Crudités
ou Jambon de Pays*

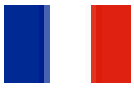
+

*Steack Haché ou Jambon ou Nuggets
accompagné de Frites*

+

Glaces





MENU À 11 €50

Servi uniquement le midi du mardi au vendredi
¼ de vin ou de cidre compris

Terrine Maison
Hors d'Oeuvre
Entrée du jour



Boudin Grillé du Pays aux Deux Pommes
Steack Grillé
Plat du Jour



Fromage



Dessert du Jour
Glace Deux Boules
Mousse au Chocolat



Plat Du Jour Seul 7€ 00

Formule à 8€ 70

Entrée et Plat
ou
Plat et Dessert

