



*Mme et Mr Gérard*

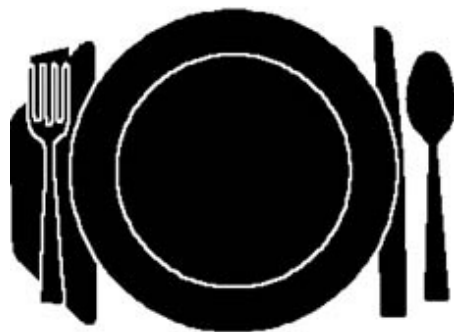
*sont heureux de*

*vous accueillir*

*et*

*vous souhaitent un*

*bon appétit.*





## LA CARTE

### Les Entrées

- Craquant de Boudin au Camembert..... 7€80
- Assiette de Hors d'Oeuvre..... 5€00
- Terrine Maison au Calva et sa Compotée d'Oignons..... 5€10
- Filets de Maquereau au Petit Giffard..... 6€95
- Foie Gras de Canard Maison et ses Toasts..... 11€90
- Cuisses de Grenouille à la Crème..... 9€00
- Meli-Mélo au Magret Fumé et Gésiers Confits..... 8€20
- Noix de Saint Jacques au Noilly..... 9€40
- Jambon de Pays..... 8€40
- Salade Franco Suisse (Crottin de Chèvre et Viande de Grison)..... 9€00

### Les Poissons

- Pavé de Perche au Cidre..... 11€00
- Pavé de Hocky à l'Oseille ..... 11€20
- Filets de Rouget à l'Indienne..... 11€50
- Saint Jacques à la Provençale..... 19€90

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

### Les Viandes

- Cuisse de Lapin à la Normande..... 8€75
- Boudin de Pays aux deux Pommes..... 9€10
- Bavette à la Bordelaise..... 11€00
- Filet Mignon Graine de Moutarde..... 11€60
- Magret de Canard aux Agrumes..... 11€70
- Pièce de Boeuf au poivre Vert..... 11€90

### Les Fromages

- Assiette de Salade et Ses Trois Fromages..... 3€80
- Fromage Blanc ..... 3€80

## LES APERITIFS





# Hôtel De France



- Whisky 4cl.....	4€80
- Ricard 2cl.....	2€70
- Martini 5 cl.....	2€70
- Suze 5cl.....	2€70
- Porto 5cl.....	3€40
- Americano 5cl.....	3€40
- Kir Normand - Kir Sauvignon.....	2€60
- Kir Pétillant.....	4€10
- Pommeau de Normandie 5Cl.....	2€70
- Cocktail Maison (orange-grenadine-Gin-curacao).....	3€40
- Cocktail Maison sans Alcool (orange-genadine-curacao).....	2€80
- Petit Gijard.....	2€80

## EAUX MINERALES

- Uittel - Badoit - San Pellegrino (100 cl).....	3€40
- Uittel - Badoit - San Pellegrino (50 cl).....	2€60

## LES BOISSONS SANS ALCOOL

- Jus de Fruits.....	2€50
- Orangina.....	2€50
- Coca-Cola.....	2€50
- Café.....	1€80
- Thé - Infusion.....	2€30

## LES BIÈRES

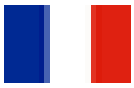
- Bière Pression.....	2€70
- Bière Bouteille Heineken .....	3€30
- Cidre Bouteille.....	7€80
- Picon Bière.....	2€70

## 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





# Hôtel De France



## ROUGE :

<u>Région Bordelaise :</u>	<u>75cl</u>	<u>37.5cl</u>
- Bordeaux Four de Mandelotte.....	11€10	
- Bordeaux Les Mercadières.....	13€40	8€40
- 1 ère Côtes de Blaye Château Charron.....	15€60	
<i>Saint-Martin Lacaussade</i>		
- Côtes de Bourg Château Peychaud.....	17€60	10€40
<i>Uignoble Germain</i>		
- Haut Médoc Château Lieujean cru Bourgeois.....	23€80	13€70
<i>Saint-Sauveur du Médoc</i>		
- Saint Emilion Château Puy Fombrauge.....	24€25	
<i>Saint-Christophe des Bardes</i>		

<u>Le Val De Loire :</u>	<u>75 cl</u>	<u>37.5cl</u>
- Saumur Champigny Les Valengenets.....	15€80	10€40
- Saint Nicolas de Bourgueil La Javeline.....	16€90	11€40
- Chinon Vieilles Vignes.....	18€60	12€40
<i>Jean-Maurice Raffault</i>		
- Sancerre Le Rabault.....	31€10	17€90
<i>Joseph Mellot</i>		

<u>Vallée du Rhône &amp; Bourgogne :</u>	<u>75cl</u>	<u>37.5cl</u>
- Côtes du Rhône Les Magerans.....	13€10	8€40
<i>Ogier &amp; Fils</i>		
- Côtes du Rhône Uillage Domaine Martin.....	15€10	
<i>Ogier &amp; Fils</i>		
- Beaujolais Morgon Georges Duboeuf.....	22€60	
- Mercurey Louis Jadot.....	34€60	





## LES VINS BLANCS :

	<u>75cl</u>	<u>37.5cl</u>
- Muscadet Sur Lie Les Donelières.....	12€60	
Tourraine Sauvignon Château de la Roche.....	14€60	9€10
Francois Leclair		
- Sancerre La Gravelière.....	28€20	17€20
Joseph Mellot		
- Bourgogne Aligote.....	18€60	
Louis Jadot		
- Coteaux du Layon.....	18€10	
- Alsace Riesling.....	16€10	9€90
Joseph Hanskeller		

## LES VINS AOC ROSÉS :

	<u>75 cl</u>	<u>37.5cl</u>
- Côtes de Provence Uhladas.....	13€10	8€40
- 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.....	11€50
- Champagne Ueuve Elisabeth.....	32€00

## LA CARTE DES VINS AUX DETAILS :

	Bouteille	Pichet 50cl	Pichet 25cl	Verre
- Colombelles Vin de pays de Gascogne (75cl)	11€30	7€90	4€00	3€10
- Côtes du Rhône (100cl)	14€30	7€70	3€90	2€80
- Muscadet sur Lie (75cl)	10€30	6€70	3€40	2€70
- Sauvignon Vin de Pays Français (100cl)	13€30	7€50	3€60	2€75
- Alsace Edelzwicker (100cl)	16€30	9€00	4€60	3€30
- Rosé Gamay (100cl)	13€30	7€50	3€60	2€75
- Coteaux de Layon (75cl)	17€80	11€70	6€60	3€80

## LA CUVÉE DU PATRON :

Cuvée Fleur de Rouge 75cl  
Georges Duboeuf : 10€30

Cuvée Fleur de Rosé 75cl  
Georges Duboeuf : 10€80





*MENU TERROIR À 16 .00 (104F'95)*

*Filets de Maquereau au Petit Giffard  
Craquant de Boudin au Camembert  
Terrine Maison au Calva et sa Compotée d'Oignons*

*~  
Pavé de Perche au Cidre  
Cuisse de Lapin à la Normande  
Boudin de Pays aux deux Pommes*

*~  
Fromage Blanc  
ou  
Fromage  
ou  
Tarte Maison  
ou  
Glace*

*MENU À 19 .00 (124F'63)*

*Meli-Mélo au Magret Fumé et Gésiers Confits  
Foie Gras Maison et ses Toasts (4€ supl)  
Cuisses de Grenouille à la Crème  
Jambon de Pays*

*~  
Pavé de Hocky à l'Oseille  
Bavette à la Bordelaise  
Filet Mignon Graine de Moutarde*

*~  
Fromages sur Lit de Salade*

*~  
Carte des Desserts*





*MENU À 27.00 (177F11)*

*Salade Franco Suisse (Crottin de Chèvre et Viande de Grison)*

*Foie Gras Maison et ses Toasts  
Noix de Saint Jacques au Noilly*



*Filets de Rouget à l'Indienne  
Magret de Canard aux Agrumes  
Pièce de Boeuf au poivre Vert*



*Fromages sur Lit de Salade*



*Carte des Desserts*

*MENU ENFANT À 8 € 50 (55F76)*

*Assiette de Crudités  
ou Jambon de Pays*

*+*

*Steack Haché ou Jambon ou Nuggets  
accompagné de Frites*

*+*

*Glaces*





*MENU À 11.50 (75F44)*

*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 (45F92)*

*Formule à 8€70 (57F07)*

*Entrée et Plat  
ou  
Plat et Dessert*

