

Apéritifs

Marsala aux amandes 5cl	
Ricard 2cl	
Clan Campbell 4cl	
Jack Daniels 4cl	
Aberlour 10 ans d'âge Forest Reserve 4cl	
Martini blanc ou rouge, Campari, Porto rouge, Muscat, Suze 8cl	
Gin, vodka, Téquila, Rhum blanc, Malibu 4cl	
Gin Bombay Sapphire, Vodka Stolichnaya 4cl	
Rhum Diplomatico 4cl	
Rosé pamplemousse 24cl	
Kir vin blanc (mûre, cassis, pêche, framboises) 10cl	
Kir pétillant (mûre, cassis, pêche, framboises) 10cl	
Kir royal (mûre, cassis, pêche, framboises) 12cl	
Coupe de champagne 12cl	

A partager
Planche de charcuterie 14,90€
Planche de saumon fumé 16,90€

3,50€
3,50€
4,50€
5,90€
6,90€
4,50€
4,10€
5,90€
7,90€
5,50€
3,50€
4,40€
9,20€
8,90€

Soft

Les jus Bio 25cl : tomate, ananas, orange, abricot, pomme	4,10€
Les sodas : Coca cola 33cl, Coca Cola Zéro 33cl, Schweppes tonic 25cl, Orangina 25cl, Perrier 33cl,	
Limonade 20cl, Ice Tea 25cl	3,90€
Sirop à l'eau	1,90€
Sup. sirop :	
Violette, grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, pamplemousse, banane verte, cassis	0,50€

Pression

	25cl	33cl	50cl
Leffe blonde – Kwak Ambré	4,50€	5,90€	8,00€

Bières

Bière sans alcool	4,90€
Desperados 25cl	3,90€

Nos eaux minérales

	50cl	1L
San Pellegrino	4,10€	5,70€
Vittel	3,50€	5,50€

Nos vins

Nos vins en carafe

	<i>12cl</i>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>	<i>1L</i>
<u><i>Rouge :</i></u>				
<i>Domaine du ventoux</i>	2.50€	4.90€	9.10€	17.90€
<i>Château Val-Joanis – Luberon AOP</i>	2.50€	4.90€	9.10€	17.90€

Rosé :

<i>Le p'tit Victor - Rosé Gris</i>	2.50€	4.90€	9.10€	17.90€
<i>Côtes de Provence « Domaine Grand Pré »</i>	3.30€	6.30€	12.40€	23,90€
<i>Cabernet d'Anjou « domaine de la petite roche »</i>	3.40€	6.80€	13.50€	26,90€

Blanc :

<i>Côtes de Gascogne « Domaine Guillaman »</i>	2.70€	5.40€	10.50€	20.50€
<i>Chenin « White Canyon »</i>	3.30€	6.50€	12.80€	23.90€
<i>Coteaux du layon « Prestige les Terriades »</i>	4.90€	9.50€	18.90€	-

Nos vins blancs

	<i>37.5cl</i>	<i>75cl</i>
<i>Chenin « White Cayon »</i>	-	18.90€
<i>Côtes de Gascogne « Domaine Guillaman »</i>	-	16.90€
<i>Coteaux du layon « Prestige les Terriades »</i>	-	29.40€

Nos vins rosé

	<i>37.5cl</i>	<i>75cl</i>
<i>Bardolino Classico Charetto</i>	10.90€	17.90€
<i>Cabernet d'Anjou « domaine de la petite roche »</i>	-	19.60€

Nos vins rouge

	<i>37.5cl</i>	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>
<i>Chianti « Corniolleta »</i>	13.90€	-	19.90€
<i>Valpolicella « Carlo Diamant »</i>	14.00€	-	19.90€
<i>Saint Nicolas de Bourgueil « Domaine Olivier »</i>	17.70€	19,50€	24.90€
<i>Saint Amour « Clos D. Billards »</i>	-	-	38.70€
<i>Côtes du Rhône « Château Gigognan »</i>	-	16.90€	26.30€

Nos bulles

	<i>37.5cl</i>	<i>75cl</i>
<i>Lambrusco rouge</i>	9.90€	16.80€
<i>Lambrusco rosé</i>	-	16.80€
<i>Cidre brut</i>	7.90€	12.90€
<i>Champagne brut</i>	-	65.90€

Cocktails

Sans Alcool

<i>Le jus de fruits</i>	<i>5,90€</i>
<i>Virgin Pina Colada (ananas, lait de coco)</i>	<i>5,90€</i>
<i>Virgin spritz (Martini Vibrante Sans Alcool– Schweppes tonic)</i>	<i>5.90€</i>

Avec Alcool

<i>Americano maison 10cl</i>	<i>6,90€</i>
<i>Veneziano : Vermouth Rosso 4cl, Campari 4cl, Vin blanc 10cl</i>	<i>7,50€</i>
<i>Spritz en provenance de chez Saveurs Peps : Select 5cl, Vin pétillant</i>	<i>7,90€</i>
<i>Spritz limoncello : Limoncello 5cl, Vin pétillant</i>	<i>7.90€</i>
<i>Pina colada : Rhum blanc 4cl, ananas, lait de coco</i>	<i>6,90€</i>
<i>Cogna'schweppes : cognac 5cl, Schweppes Agrumes</i>	<i>8,90€</i>
<i>Punch planteur 15cl</i>	<i>6,90€</i>
<i>Gin Tonic : gin 6cl, schweppes tonic, angustura</i>	<i>7,50€</i>
<i>Gin Normand Tonic : gin à la pomme 5cl, Schweppes tonic</i>	<i>7.90€</i>
<i>Gin Prune Tonic : gin à la prune 5cl, Schweppes tonic</i>	<i>7.90€</i>
<i>Téquila Sunrise : Téquila 5cl, jus d'orange, grenadine</i>	<i>7,50€</i>

Nos alcools et cocktails Normand

Fabriqué aux Havre (76)

Pastis Normand vieilli en fût de Calvados 4cl

4.50€

Elaboré à partir de la recette traditionnelle à base d'anis et réglisse. Une « touche Normande » est apporté à travers un vieillissement en fût de Calvados ce qui apporte de la rondeur et une certaine sucrosité via l'eau de vis pomme résiduelle dans le fût.

Whisky La Source Bio 4cl

6.90€

Distillé à partir d'orge bio cultivé sur les terres de Normandie et mûri lentement dans les fûts de chêne. Chaque gorgée révèle un caractère unique : une attaque suave et épicée qui s'ouvre sur une bouche ronde, Laissant une belle longueur en finale. Au nez, les arômes céréaliers évoquent les champs d'orge normands, Tandis que sa robe ambrée rappelle les reflets dorés du soleil couchant sur la Seine.

Rhum blanc 45% La cloche 1896 4cl

4.90€

Rhum blanc aux arômes francs de pur jus de canne et de notes exotiques. Assemblage original entre la République Dominicaine, l'île Maurice, le Vietnam et le Libéria, puis affiné avec l'eau de source de la Seine

Rhum Ambré 42% La cloche 1896 4cl

5.50€

Arômes chaleureux et épicés, issu d'un assemblage de distillats en provenance de Colombie, Afrique du Sud, Jamaïque et Philippines, puis affiné avec l'eau de source de la Seine

Rhum Spices 40% La cloche 1896 4cl

5.90€

Créé à partir du rhum ambré La Cloche 1896. Aux saveurs du poivre de Sichuan, vanille et ananas.

Rhum Spiced 40% Calvados Pays d'Auge Boulard 4cl

6.90€

Elaboré à partir du rhum ambré La Cloche 1896 et du Calvados VSOP Boulard. L'ajout du Calvados lui Ajoute une rondeur gourmande et une légère sucrosité.

Gin à la pomme 4cl

5.50€

*Distillé sur une base de Genièvre à laquelle est ajoutée une eau de vie de pomme de Normandie.
Peut se déguster en digestif ou bien en Gin Tonic.*

Gin Unique Ortie Estragon 4cl

5.50€

Épicé et original, il est élaboré à partir de plantes qui longent la Seine telles que l'ortie, l'estragon et la Menthe.

Gin Prune 42% 4cl

6.90€

Gin artisanal aux notes de prunes et de genièvre, fruité et épicé

Loupé amer 4cl

4.90€

Créé à partir de bières « loupé » redistillées, de gentiane et d'orange

Liqueur de menthe fraîche 4cl

5.50€

Liqueur de menthe fraîche distillée sans additif, peu sucrée.

Cocktail Manhattan 10cl

8.90€

Confectionné à partir d'ingrédients artisanaux de Pur malt bio, associés à un Loupé amer et un vermouth exquis.

Cocktail Negroni 10cl

8.90€

Infusé avec un gin à la pomme de Normandie, avec une touche d'amertume du loupé Amer et de la douceur du Vermouth.

Certains de ces produits peuvent être retrouvés chez Saveurs Peps (magasin en face), 31 rue Marcel Lefèvre, 27700 Les Andelys

Nos entrées

<i>Salade verte</i>	3,10€
<i>Tarte fine saumon fumé et chèvre</i>	9,90€
<i>Œuf cocotte foie gras et confiture de figues violettes</i>	10,90€
<i>Assiette jambon cru et copeaux de parmesan</i>	7,90€
<i>Assiette de cochonaille</i>	7.90€

Nos salades composées

<i>Chèvre chaud :</i>	13,90€
<i>Salade verte, chèvre sur pain grillé, lardons, tomate, œuf</i>	
<i>Norvégienne :</i>	16,90€
<i>Salade verte, saumon fumé, crevettes, asperges, tomate, œuf, crème citronnée</i>	
<i>Périgourdine :</i>	16,90€
<i>Salade verte, gésiers de volaille, lardons, jambon cru, bloc de foie gras sur pain grillé, tomate, œuf</i>	
<i>Caesar :</i>	14,90€
<i>Salade verte, volaille, tomate confite, parmesan, tomate, œuf, sauce Caesar, oignons frits</i>	
<i>Terre & Mer :</i>	17,90€
<i>Salade verte, lardons, bloc de foie gras sur pain grillé, crevettes, saumon fumé, tomate, œuf</i>	

Nos bruschettas servies avec sa salade verte

<i>La fromagère : Sauce tomate, mozzarella, chèvre, camembert, gorgonzola</i>	12,50€
<i>La Norvégienne : Crème fraîche citronnée, mozzarella, saumon fumé, aneth</i>	14,50€
<i>L'Italienne : Sauce tomate, mozzarella, tomate fraîche, pesto, jambon cru</i>	12,90€
<i>La prestige : Crème fraîche, mozzarella, champignon, lardons, jambon cru, bloc de foie gras de canard</i>	14,90€

La pizza maison Pâte fine

Nos pizzas base tomate, mozzarella

<i>Margarita : olive, origan</i>	<i>8.90€</i>
<i>Prosciutto : jambon blanc, olive, origan</i>	<i>11.90€</i>
<i>Sevilla : œuf, chorizo, origan</i>	<i>11.90€</i>
<i>Napolitaine : anchois mariné, tomate, olive, origan</i>	<i>12.10€</i>
<i>Végétarienne : champignon, maïs, poivron, tomate, asperge, origan</i>	<i>12.30€</i>
<i>Régina : champignon, œuf, jambon blanc, crème fraîche, origan</i>	<i>12.30€</i>
<i>Orientale : oignon, poivron, merguez, origan</i>	<i>12.30€</i>
<i>Contadini : lardon, oignon, crème fraîche, origan</i>	<i>12.30€</i>
<i>Capra : chèvre, origan et sa salade verte</i>	<i>12.50€</i>
<i>Al Tonno : miette de thon, crème fraîche, câpre, origan</i>	<i>12.90€</i>
<i>Manzo : bœuf haché, crème fraîche, œuf, sauce tomate, origan</i>	<i>12.30€</i>
<i>La Burger : oignon rouge, bœuf haché, cheddar, sauce burger, origan</i>	<i>12.90€</i>
<i>La créole : volaille, ananas, sauce curry, origan</i>	<i>12.90€</i>
<i>Pescatore : fruits de mer, persillade, origan</i>	<i>13.20€</i>
<i>Formaggio : chèvre, gorgonzola, emmental, origan</i>	<i>13.50€</i>
<i>Dentellarre : champignon, noix de St Jacques, crème fraîche, persillade, origan</i>	<i>15.50€</i>
<i>Salmone : saumon fumé, crème citronnée, aneth</i>	<i>15.90€</i>
<i>La Normande : champignon, jambon blanc, camembert, crème fraîche, origan</i>	<i>13.30€</i>
<i>Savoyarde : pomme de terre, lardon, emmental, reblochon, origan</i>	<i>14.10€</i>
<i>La roquefort : champignon, jambon blanc, roquefort, crème fraîche, origan</i>	<i>13.30€</i>
<i>La calvados : pomme de terre, oignon, andouille, emmental, origan</i>	<i>12.90€</i>
<i>La volcano : oignon, chorizo, merguez, piment, origan</i>	<i>13.30€</i>
<i>La morbier : oignon, chorizo, bœuf haché, morbier, origan</i>	<i>14.10€</i>

Nos pizzas base crème, mozzarella

<i>Christiana : lardon, jambon blanc, oignon, crème fraîche, origan</i>	<i>12.30€</i>
<i>Di Parma : champignon, jambon cru, crème fraîche, origan</i>	<i>12.30€</i>
<i>Miccheli : lardon, chèvre, miel, origan et sa salade verte</i>	<i>13.90€</i>
<i>Sud Ouest : champignon, gésiers de volaille, jambon cru, bloc foie gras de canard, origan</i>	<i>15.90€</i>

Nos Calzones (10 minutes de cuisson)

<i>Simple : sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf, origan</i>	<i>11.80€</i>
<i>Manzo : sauce tomate, mozzarella, bœuf haché, crème fraîche, œuf, origan</i>	<i>11.90€</i>
<i>Salmone : base crème, mozzarella, saumon fumé, crème citronnée, aneth</i>	<i>14.90€</i>

Supplément par ingrédient ajouté :

<i>Légume, miel, crème fraîche</i>	<i>1.50€</i>	<i>Viande, fromage</i>	<i>2.50€</i>
<i>Œuf</i>	<i>1.00€</i>	<i>Saint Jacques, thon, saumon fumé, foie gras</i>	<i>4,00€</i>
<i>Pizza pâte épaisse : 2.00€</i>			

Nos pâtes

Carbonara	12,50€
Bolognaise	12,50€
Gorgonzola et jambon cru	14,90€
Saumon fumé et sa crème citronnée à l'aneth	14,90€
Ravioles crémeuses aux fromages, poulet et chorizo	14.50€

Nos Plats

Faux-filet	16,90€
<i>Une sauce au choix : roquefort, béarnaise, gorgonzola, burger, ketchup (sup. sauce : +1€)</i>	

Demi camembert rôti au lait cru, charcuterie, frites maison et salade verte	15,90€
---	--------

Steak tartare :	14,90€
------------------------	--------

- Italien (tomates confites, pesto, parmesan)
- Traditionnel préparé

Une garniture au choix : Salade verte, pâtes, frites maison, poêlée de légumes

Les burgers

Marco Polo burger (oignon, tomate, steak haché, salade, cheddar, sauce burger)	13,90€
Burger foie gras (oignon, tomate, steak haché, foie gras, salade, cheddar, crème fraîche)	16,90€
Burger chèvre (oignon, tomate, steak haché, salade, chèvre, sauce burger)	15,50€
Burger roquefort (oignon, tomate, salade, steak haché, roquefort, sauce burger)	15.50€

Une garniture au choix : salade verte, frites maison, pâtes, poêlée de légumes

L'assiette de fromages

Assortiment de trois fromages	5,90€
-------------------------------	-------

Nos menus

Menu gourmand 26,50€

Jusqu'à 13h30 le midi et 20h30 le soir

*Tarte fine chèvre et saumon fumé
Œuf cocotte au foie gras et confiture de figues violettes
Assiette de jambon cru et copeaux de parmesan*

*Faux-filet
Pâtes aux fruits de mer en persillade
Pizza au choix*

*Assiette de fromages
Coupes glacées ou alcoolisées
Ardoise des desserts du moment*

Menu Bambino 9,90€

Jusqu'à 10 ans

*1/2 pizza Prosciutto, chorizo ou Margarita
Steak haché accompagné de salade verte, pâtes, ou frites maison
Pâtes carbonara*

*Fromage blanc au coulis
1 boule de glace, chantilly maison
Push up Haribo – Glace Donuts*

**Un verre : sirop à l'eau, Diabolo, Coca Cola ou Zéro, Orangina,
Oasis, Ice Tea, Jus d'orange (Autres boissons : +2€)*

**A préciser en début de repas*

Nos gourmandises

Nos crèmes glacées : vanille, café, fraise, pistache aux éclats de pistache grillée, caramel fleur de sel, menthe aux éclats de chocolat noir, chocolat noir, Rhum raisin

Nos sorbets fruits : Poire aux morceaux de poire Williams, Pomme, citron vert, cassis aux baies de cassis, cerise

Coupe 1 boule : 2,90€

Coupe 2 boules : 5,20€

Coupe 3 boules : 6,90€

Supplément chantilly : 1.00€

Nos coupes glacées

Café liégeois : café, nappage mokka, chantilly maison

6,90€

Chocolat liégeois : chocolat, chocolat chaud, chantilly maison

6,90€

Caramel liégeois : Caramel beurre salé, nappage caramel beurre salé, chantilly maison

6,90€

Dame blanche : vanille, chocolat chaud, chantilly maison

6,90€

Poire belle-Hélène : vanille, poire fruit, chocolat chaud, chantilly maison

8,90€

Pêche melba : vanille, pêche fruit, coulis fruits rouges, chantilly maison

8,90€

Banana split : vanille, chocolat, fraise, banane fruit, chocolat chaud, chantilly maison

8,90€

Nos coupes alcoolisées

Coupe William : Sorbet poire, alcool de poire 2cl

5,90€

Coupe Italienne : Sorbet citron vert, limoncello 2cl

5,90€

Coupe Colonel : Sorbet citron vert, Vodka 2cl

5,0€

Coupe Normandie : Sorbet pomme, Calvados 2cl

5,90€

Iceberg : Glace menthe aux éclats de chocolat, chocolat chaud, Peppermint 2cl, chantilly maison

8,90€

Coupe Marco Polo : Sorbet cassis, Crème de cassis 2cl, vin mousseux 2cl

8,90€

Nos desserts

Consultez l'ardoise pour nos desserts du moment

Push up Haribo

3,50€

Glace Donuts

3,50€

Fromage blanc au coulis de fruits rouges

4,90€

Café italien (3 mini-desserts) et son verre de digestif 2cl au choix : Limoncello, grappa, Amaretto, Sambuca, tiramisu)

9,50€

Nos cafés

<i>Café, décaféiné</i>	<i>2.30€</i>
<i>Café noisette</i>	<i>2,40€</i>
<i>Café crème</i>	<i>2.80€</i>
<i>Café viennois (expresso, chantilly maison)</i>	<i>3.50€</i>
<i>Infusion, Thé</i>	<i>2.10€</i>

Nos digestifs

<i>Limoncello 4cl</i>	<i>5.90€</i>
<i>Grappa 4cl</i>	<i>6.00€</i>
<i>Sambuca 4cl</i>	<i>5.90€</i>
<i>Amaretto 4cl</i>	<i>5.90€</i>
<i>Liqueur d'Oléron</i>	<i>5.90€</i>
<i>Poire à la fine Cognac 4cl (provenance magasin Saveurs Peps – 31Rue Marcel Lefèvre - les Andelys)</i>	
<i>Calvados VSOP 4cl</i>	<i>6.90€</i>
<i>Cognac vieille réserve 4cl</i>	<i>7.90€</i>
<i>Get 27 ou 31, 4cl</i>	<i>5.90€</i>
<i>Eau de vie de Poire 4cl</i>	<i>6.90€</i>
<i>Baileys 4cl</i>	<i>5.90€</i>
<i>Rhum diplomatico 4cl</i>	<i>7.90€</i>
<i>Liqueur de menthe fraîche 4cl</i>	<i>5.50€</i>
<i>Liqueur de menthe fraîche distillée sans additif, peu sucrée.</i>	