Apéritifs

Marsala aux amandes 5cl	**3,90€**
Ricard 2cl	**3,50€**
Clan Campbell 4cl	**4,90€**
Jack Daniels 4cl	**5,90€**
Aberlour 10 ans d'âge Forest Reserve 4cl	**6,90€**
Martini blanc ou rouge, Campari, Porto rouge, Muscat, Suze 8cl	**4,50€**
Gin, vodka, Téquila, Rhum blanc, Malibu 4cl	**4,10€**
Gin Bombay Sapphire, Vodka Stolichnaya 4cl	**5,90€**
Rhum Diplomatico 4cl	**7,90€**
Rosé pamplemousse 24cl	**5,90€**
Kir vin blanc (mûre, cassis, pêche, framboises) 10cl	**3,50€**
Kir pétillant (mûre, cassis, pêche, framboises) 10cl	**4,40€**
Kir royal (mûre, cassis, pêche, framboises) 12cl	**9,20€**
Coupe de champagne 12cl	**8,90€**

A partager
Planche de charcuterie 14,90€
Planche mixte 15.90€
Planche de saumon fumé 16,90€

Soft

Les jus Bio 25cl : tomate, ananas, orange, abricot, pomme	**4,50€**
Les sodas : Coca cola 33cl, Coca Cola Zéro 33cl, Schweppes tonic 25cl, Orangina 25cl, Badoit rouge 33cl, Limonade 20cl, Ice Tea 25	**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 Ambrée	**4,50€**	**5,90€**	**8,50€**

Bières

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

Nos eaux minérales

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Prix net, service compris

Nos vins

Nos vins en carafe	12cl	25cl	50cl	1L
Rouge :				
Domaine du ventoux	2.50€	4.90€	9.10€	17.90€
Château Val-Joanis – Luberon AOP	2.50€	4.90€	9.10€	17.90€
Rosé :				
Le p'tit Victor - Rosé Gris	2.50€	4.90€	9.10€	17.90€
Côtes de Provence « Domaine Grand Pré »	3.30€	6.30€	12.40€	23,90€
Cabernet d'Anjou « domaine de la petite roche »	3.40€	6.80€	13.50€	26,90€
Blanc :				
Côtes de Gascogne « Domaine Guillaman »	2.70€	5.40€	10.50€	20.50€
Chenin « White Canyon »	3.30€	6.50€	12.80€	23.90€
Coteaux du layon « Prestige les Terriades »	4.90€	9.50€	18.90€	-

Vous ne finissez pas votre bouteille de vin ?
Demandez le bouchon et repartez avec !

Nos vins blancs	37.5cl	75cl
Chenin « White Cayon »	-	18.90€
Côtes de Gascogne « Domaine Guillaman »	-	16.90€
Coteaux du layon « Prestige les Terriades »	-	29.40€

Nos vins rosé	37.5cl	75cl
Bardolino Classico Chiaretto	10.90€	17.90€
Cabernet d'Anjou « domaine de la petite roche »	-	19.60€

Nos vins rouge	37.5cl	50cl	75cl
Chianti « Corniolleta »	13.90€	-	19.90€
Valpolicella « Carlo Diamant »	14.00€	-	19.90€
Saint Nicolas de Bourgueil « Domaine Olivier »	17.70€	19,50€	24.90€
Saint Amour « Clos D. Billards »	-	-	38.70€
Côtes du Rhône « Château Gigognan »	-	16.90€	26.30€
Château Gardut Haut Cluzeau – Blaye côte de Bordeaux BIO 2020	-	16.90€	-

Nos bulles	37.5cl	75cl
Lambrusco rouge	9.90€	16.80€
Lambrusco rosé	-	16.80€
Cidre brut	7.90€	12.90€
Champagne brut	-	65.90€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Prix net, service compris

Cocktails

Sans Alcool

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

Avec Alcool

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Prix net, service compris

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 **5.90€**

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 1986 et du Calvados VSOP Boulard. L'ajout du Calvados lui Ajoute une rondeur gourmande et une légère sucrosité.

Gin à la pomme 4cl **5.90€**

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 Vinique Ortie Estragon 4cl **5.50€**

Epicé 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 **5.90€**

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.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. *Prix net, service compris*

Nos entrées

Salade verte	**3,10€**
Feuilleté de saumon fumé et crevettes	**9,90€**
Croustillant de foie gras et confiture de figues	**10,90€**
Œuf cocotte au pesto, tomate confite et parmesan	**7.90€**
Assiette de cochonaille	**8.90€**
Assiette de jambon sec	**7.90€**
Pavé d'andouille rôti et sa crème de roquefort	**8.90€**

Nos salades composées

Chèvre chaud : **14,50€**
Salade verte, chèvre sur pain grillé, lardons, tomate, œuf

Norvégienne : **16,90€**
Salade verte, saumon fumé, crevettes, asperges, tomate, œuf, crème citronnée

Périgourdine : **16,90€**
Salade verte, gésiers de volaille, lardons, jambon cru, bloc de foie gras sur pain grillé, tomate, œuf

Caesar : **14,90€**
Salade verte, volaille, tomate confite, parmesan, tomate, œuf, sauce Caesar, oignons frits

La gésier : **13.90€**
Salade verte, gésiers de volaille, lardons, tomate, œuf

Nos bruschettas servies avec sa salade verte

La fromagère : Sauce tomate, mozzarella, chèvre, camembert, gorgonzola	**13,50€**
La Norvégienne : Crème fraîche citronnée, mozzarella, saumon fumé, aneth	**14,90€**
L'Italienne : Sauce tomate, mozzarella, tomate fraîche, pesto, jambon cru	**12,90€**
La prestige : Crème fraîche, mozzarella, champignon, lardons, jambon cru, bloc de foie gras de canard	**14,90€**
La Montagnarde : Crème fraîche, mozzarella, jambon blanc, pomme de terre, reblochon	**13,90€**
L'Indienne : Crème fraîche, mozzarella, poulet, sauce curry	**13.50€**

Tous nos plats sont proposés selon la disponibilité du jour.

Prix net, service compris

La pizza maison Pâte fine

Nos pizzas base tomate, mozzarella

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

Nos pizzas base crème, mozzarella

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

Nos Calzones (10 minutes de cuisson)

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

Supplément par ingrédient ajouté :

Légume, miel, crème fraîche	**1.50€**	Viande, fromage	**2.50€**
Œuf	**1.00€**	Saint Jacques, thon, saumon fumé, foie gras	**4,00€**

Pizza pâte épaisse : **2.00€**

Nos pâtes

Carbonara	**12,90€**
Bolognaise	**12,90€**
Gorgonzola et jambon cru	**14,90€**
Saumon fumé et sa crème citronnée à l'aneth	**14,90€**
Fruits de mer en persillade	**14.50€**
Ravioles à la Normande (poulet, champignon)	**14.50€**

Nos Plats

Faux-filet grillé (origine France)	**16,90€**
Emincé de poulet au Marsala	**14.90€**
Andouillette rôtie	**14.90€**
Demi camembert rôti au lait cru, charcuterie, frites maison et salade verte	**15.90€**
Steak tartare:	**14,90€**

- Italien (tomates confites, pesto, parmesan)
- Texan (cheddar, bacon, oignon, sauce barbecue)
- Traditionnel préparé

Une garniture au choix : Salade verte, pâtes, frites maison, poêlée de légumes
Une sauce au choix : roquefort, béarnaise, gorgonzola, moutarde à l'ancienne, burger, ketchup (sup. Sauce : +1€)

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)	**15,90€**
Burger roquefort (oignon, tomate, salade, steak haché, roquefort, sauce burger)	**15.90€**

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

L'assiette de fromages

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

Tous nos plats sont proposés selon la disponibilité du jour.

Prix net, service compris

Nos menus

Menu gourmand 26,50€

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

Feuilleté de saumon fumé et crevettes
Croustillant de foie gras et confiture de figues
Œuf cocotte au pesto, tomate confite et 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

½ pizza Prosciutto, chorizo ou Margarita
Cheeseburger - Frites
Pâtes carbonara
Salade Parisienne (tomate, œuf, jambon blanc, emmental râpé)
***
Fromage blanc au coulis
1 boule de glace, chantilly maison
Push up Haribo
***
**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*

Tous nos plats sont proposés selon la disponibilité du jour.

Prix net, service compris

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, coulis chocolat, chantilly maison	**6,90€**
Caramel liégeois : Caramel beurre salé, nappage caramel beurre salé, chantilly maison	**6,90€**
Dame blanche : vanille, coulis chocolat, chantilly maison	**6,90€**
Poire belle-Hélène : vanille, poire fruit, coulis chocolat, chantilly maison	**8,90€**
Pêche melba : vanille, pêche fruit, coulis fruits rouges, chantilly maison	**8,90€**
Banana split : vanille, chocolat, fraise, banane fruit, coulis chocolat, 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	**5,90€**
Coupe Normandie : Sorbet pomme, Calvados 2cl	**5,90€**
Iceberg : Glace menthe aux éclats de chocolat, coulis chocolat, 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€**
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)	**9,90€**

Prix net, service compris

Nos cafés

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

Nos digestifs

Limoncello 4cl	**5.90€**
Grappa 4cl	**6.00€**
Sambuca 4cl	**5.90€**
Amaretto 4cl	**5.90€**
Calvados VSOP 4cl	**6.90€**
Cognac 4cl	**7.90€**
Get 27 ou 31,4cl	**5.90€**
Eau de vie de Poire 4cl	**6.90€**
Baileys 4cl	**5.90€**
Rhum diplomatico 4cl	**7.90€**
Liqueur de menthe fraîche 4cl	**5.90€**

Liqueur de menthe fraîche distillée sans additif, peu sucrée.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Prix net, service compris