

NOS ENTRÉES

BOUILLON - BROTH 9€

Ravioles de crevettes, condiments asiatiques, ail frit
Shrimp dumplings, asian seasonings, fried garlic

BURRATA 11€50

Crème de chou-fleur, jus citron-basilic, noisettes torréfiées
Cauliflower cream, lemon-basil juice, roasted hazelnuts

♥ CARPACCIO DE BETTERAVES - BEETROOTS CARPACCIO 8€

Agrumes, labneh (fromage frais)
Citrus, labneh (cream cheese)

♥ MUFFIN 8€

Asperges, jambon blanc, parmesan
Asparagus, ham, parmesan

TROU NORMAND

TRADITION NORMANDE 6€

Sorbet pomme et gouttes de calvados
Apple sorbet and drops of calvados

NOS PLATS

🌱 BURGER DE LA PARENTHÈSE 19€50 (+5€ double)

Steak haché 150g VBF, bacon (en option), double sauce cheddar, oignons confits, frites et salade (option végété)
Minced beef 150g VBF, bacon (optional), double cheddar sauce, candied onion, fries and salad (vegetarian option)

ENTRECÔTE 250G VBF - RIB STEAK 26€

Frites, salade, beurre d'ail
Fries, salad, garlic butter

♥ 🌱 NASI GORENG 18€

Riz frit, légumes de saison, sauce satay, oeuf dur (en option)
Fried rice, seasonal vegetables, satay sauce, boiled egg (optional)

POISSON AUX ÉPICES - SPICED FISH 22€

Poisson du moment, crevettes, semoule, pois chiches, sauce vierge aux herbes et épices orientales
Fish of the moment, shrimps, semolina, chickpea, herbs and oriental spices sauce

🌱 BRIOCHE PERDUE AU CAMEMBERT - FRENCH TOAST WITH CAMEMBERT 19€

Camembert au lait cru AOP, jambon blanc (en option), ail, frites et salade
Raw milk AOP camembert, ham (optional), garlic, fries and salad

♥ MIJOTÉ DU MOMENT - STEW OF THE MOMENT 19€

FROMAGES

🌱 TRILOGIE DE FROMAGE - CHEESE TRYLOGIE 8€

NOS DESSERTS

♥ 🌱 MOUSSE AUX DEUX CHOCOLATS - TWO CHOCOLATES MOUSSE 7€

Noix de coco râpée
Grated coconut

🌱 DOUILLON 8€

Spécialité Normande, pomme feuilletée, caramel, crème fraîche
Speciality from Normandy, puffed apple, caramel, sour cream

♥ 🌱 CUPCAKE 8€

Noisettes, crème café
Hazelnuts, coffee cream

🌱 CAFÉ GOURMAND 9€

Assortiment de mignardises
Sweets assortment

SNACKS

PLANCHE À PARTAGER 16€

Mixte
Charcuterie
Fromage
Sucrée

BOL DE FRITES 5€

FRITES CHEDDAR-BACON 7€

FRITES PARMESAN-HUILE DE TRUFFE 7€

GLACES

1 boule 3€

2 boules 5€

3 boules 6€50

SUPPLÉMENT CHANTILLY 1€

🌱 VÉGÉTARIEN

♥ MENU

EAUX - WATERS

SAN PELLEGRINO
50CL 4€
1L 6€

VITTEL
50CL 4€
1L 6€

BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA/COCA-COLA ZÉRO 4€80
THÉ GLACÉ MAISON ☰ 4€50
BUBBLE TEA PASSION ☰ 6€50
PERRIER 4€80
SCHWEPPES TONIC OU AGRUMES 4€80
LIMONADE EN PRESSION 4€50
GINGER BEER 5€
SIROP FRAISE, GRENADINE, CERISE, CITRON, MENTHE, PÊCHE, ORGEAT 3€80
DIABOLO FRAISE, GRENADINE, CERISE, CITRON, MENTHE, PÊCHE, ORGEAT 4€80
JUS DE POMME DE LA FERME DES RUELLES 33CL 🇫🇷 6€50
JUS PRÉSSÉ ORANGE OU CITRON 6€
JUS «PAGO» ORANGE, ANANAS, TOMATE, MANGUE 4€50

BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

CAFÉ ESPRESSO 2€70
DÉCAFÉINÉ 2€70
CAFÉ ALLONGÉ 2€70
DOUBLE ESPRESSO 4€80
CAFÉ GLACÉ (AVEC OU SANS LAIT) 6€
CAFÉ NOISETTE 2€90
CAFÉ CRÈME OU CAPPUCCINO 5€
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS 6€50
CHOCOLAT CHAUD «VAN HOUTEN» 5€50
THÉ ET INFUSION 4€50

*NOS CAFÉS & DÉCAFÉINÉS «PERLE NOIRE» SONT 100% ARABICA

*LAIT VÉGÉTAL SUR DEMANDE - VEGAN MILK ON DEMAND

APÉRITIFS*

KIR (FRAMBOISE, PÊCHE, MÛRE, CASSIS) 6€
AMERICANO 9€
CAMPARI 6€50
MARTINI (BLANC OU ROUGE) 6€50
PORTO (BLANC OU ROUGE) 6€
PINEAU «5 ANS D'ÂGE» (BLANC OU ROUGE) 6€50
RICARD 5€
PASTIS GUIMARD 5€
GIN TONIC «GINETIC» 9€
VODKA "IMPERIAL" 9€
POMMEAU NORMAND 🇫🇷 6€
CIDRE DE LA «FERME DES RUELLES» 🇫🇷
33 CL 6€
70CL 16€

* TARIF AVEC DILUANT INCLUS

COCKTAILS

MOJITO MANGUE 10€
RHUM, MENTHE FRAICHE, SUCRE ROUX, PURÉE DE MANGUE ET SODA
RUM, FRESH MINT, BROWN SUGAR, MANGO PURÉE AND SODA
GARDEN PARTY 10€
GIN À LA ROSE, CITRON VERT, PURÉE DE FRAISE ET ROMARIN
ROSE GIN, LIME JUICE, STRAWBERRY PURÉE AND ROSEMARY
LE FRENCH MULE 10€
COGNAC, CITRON VERT ET GINGER BEER
COGNAC, LIME JUICE AND GINGER BEER
APÉROL SPRITZ 8€50
APEROL, VIN PÉTILLANT, EAU GAZEUSE
APEROL, SPARKLING WINE, SPARKLING WATER
ST GERMAIN SPRITZ 9€
LIQUEUR ST GERMAIN, VIN PÉTILLANT, EAU GAZEUSE
ST GERMAIN LIQUOR, SPARKLING WINE, SPARKLING WATER

BIÈRES PRESSIONS

LA RIVALE IPA «BRASSERIE DUCHMANN» 7° 🇫🇷
ONCTUEUSE, FRUITÉE
25CL 6€
50CL 9€50

PILS BLONDE (ALLEMANDE) 5°
DOUCE, FLORALE
25CL 5€50
50CL 9€

BIÈRES BOUTELLES ET ARTISANALES

MOULIN DE VERNON 8° 33CL 🇫🇷 7€50
TRIPLE
MOULIN DE VERNON 6,6° 33CL 🇫🇷 7€50
AMBRÉE
LA CHOUFFE CHERRY 8° 33CL 8€
DESPERADOS 5,9° 33CL 7€50

WHISKIES & RHUMS*

JB 7€
WHISKY BELLEVOYE 🇫🇷 «FINITION GRAIN FIN" 9€
WHISKY BELLEVOYE 🇫🇷 «ÉDITION TOURBÉE» 12€
PARKMORE SCOTCH «SINGLE MALT» 10€
WHISKY «LONGCHAMP 8 ANS» 10€

CAPTAIN MORGAN 7€
RHUM CANOUBIER «XO» 9€
RHUM NICARAGUA «17 ANS» 17€

* TARIF AVEC DILUANT INCLUS

DIGESTIFS

EAU DE VIE MAISON 🇫🇷 6€50
EAU DE VIE DE CIDRE DE LA «FERME DES RUELLES» 🇫🇷 9€
CALVADOS «15 ANS» MORIN 🇫🇷 11€
ARMAGNAC «1994» MOISANS 11€
GET 27 / GET 31 7€
COGNAC DEAU «VSOP» 8€
COGNAC DEAU «NAPOLEON» 18€
ABSINTHE «PIPETTE VERTE» 10€
LIMONCELLO 7€



CARTE DES VINS



ROUGE

	12CL	70CL
CHÂTEAU BERNÈS - BORDEAUX	6€	25€
CHÂTEAU DE LA COUSTARELLE - AOP CAHORS	6€50	31€
CUVÉE PRINCE D'ORANGE - AOP CÔTES DU RHÔNE	6€50	32€
LA JARNOTERIE « ÉLÉGANTE » - AOP SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL	7€	38€
CHÂTEAU HAUTEVILLE - AOC SAINT ESTÈPHE		61€
PIERRE GAILLARD - AOP SAINT JOSEPH		71€
HUGUENOT HÉRITAGE BIO - AOP MARSANNAY		76€
CHÂTEAU LA FLEUR DU MAYNE - AOC POMEROL		84€
LYNCH BAGES - AOC PAUILLAC		245€

BLANC

GRAND BRAQUET - IGP VAL DE LOIRE « CHARDONNAY »	6€50	32€
LITTORINE N°1 - IGP CÔTES DE GASCOGNE (SEC)	6€	26€
VÉNUS N°7 - IGP CÔTES DE GASCOGNE (MOELLEUX)	6€50	31€
DOMAINE AUCHÈRE - ASC SANCERRE	8€	52€
DOMAINE MILLET - AOP CHABLIS		56€

ROSÉ

CINSAULT - IGP LANGUEDOC ROUSSILLON	6€	24€
LES PLATANES - AOC CÔTES DE PROVENCE	6€50	30€

CHAMPAGNE

SÉBASTIEN LEFÈVRE - BRUT	11€	60€
---------------------------------	-----	-----



EN PARTENARIAT AVEC :
CAVAVIN
2 RUE SAINTE GENEVIÈVE, 27200 VERNON