



Le Titre de Maître Restaurateur garantit que
l'ensemble de la carte est faite MAISON à partir de produits bruts
et acquis essentiellement frais, intégrant les circuits courts.
C'est un titre attribué par le préfet après un audit de contrôle.



«Le détail des Allergènes présents dans notre carte est disponible sur demande»

«Nos cuisiniers peuvent être amenés à utiliser du fond brun de veau et du fumet de poisson déshydratés afin de respecter les normes HACCP»

LES APÉRITIFS

Americano Maison 8cl	7.00€
Marsala 4cl (amandes ou oeuf)	4.50€
Kir 10cl (cassis, mûre, pêche)	4.50€
Porto rouge 4cl	4.50€
Suze 4cl	4.50€
Perroquet 2cl	4.50€
Ricard ou Pastis 2cl	4.50€
Martini blanc ou rouge 6cl	5.50€
Martini Gin 8cl	6.50€
Malibu Orange ou Ananas 10cl	6.50€
Vodka Orange 10cl	6.50€
Vodka Belevedere 40° 4cl	10.00€
Gin Tonic 10cl	6.50€
Gin Bombay Sapphire East 42° 4cl	10.00€




NOS WHISKY

Whisky Baby 40° 2cl	4.00€
Whisky 40° 4cl	5.60€
Whisky Coca 10cl	6.00€
Whisky Clam Campbell 40° 4cl	6.00€
Whisky Jack Daniels 40° 4cl	8.00€
Whisky Jack Daniels Honey 35° 4cl	8.50€
Whisky Chivas Regal 12 ans 40° 4cl	10.00€

NOS RHUMS

Rhum Captain Morgan 35° 4cl	6.50€
Rhum Diplomatico Exclusiva Reserve 40° 4cl	10.00€
Rhum Don Papa Baroko 40° 4cl	10.00€

LES SODAS, JUS DE FRUITS, CIDRE ET EAUX

Coca Cola et Coca Zero Bt 33cl	4.00€
Perrier Bt 33cl	4.00€
Orangina Bt 25cl	4.00€
Schweppes Indian Tonic Bt 25cl	4.00€
San Pellegrino Bt 50cl_4.20€	100cl_6.30€
Evian Bt 50cl_4.00€	100cl_6.00€
Cidre Fermier Normand 75cl 	12.00€
Demi-sec « Pressoir d'or » 4.5° 	12.00€
Cidre Bio « Gérard Maeyaert » Brut 75cl 	13.00€



NOS CHAMPAGNES EN BT. 75CL

Champagne Mercier Réserve Brut 75cl	50€
Champagne AOP Blin Rosée Cuvé «Plaisir» 75cl	60€
Champagne AOP « R » de Ruinart Brut 75cl	75€

COUPE ET COCKTAIL DE CHAMPAGNE





Coupe de Champagne Mercier Réserve Brut	10.00€
Coupe de Champagne Blin Rosée Cuvé «Plaisir»	10.00€
Kir Royal 10cl	10.00€
Kir Royal à l'Italienne (Prosecco) 10cl	9.00€

NOS BIÈRES PRESSIONS ARTISANALES

 BIÈRES NORMANDE REBEL 	
Blonde Pression 3.5° Légère 25cl_4.50€	50cl_6.90€
Blonde Pression 5.5° 25cl_5.10€	50cl_8.10€
Picon Bière 25cl_4.70€	50cl_7.00€
Pression « DU MOMENT » 25cl_5.10€	50cl_8.10€

NOS BIÈRES EN BOUTEILLES

Grimbergen Blonde 25cl	5.50€
Hoegaarden Blanche 4.9° 33cl	5.80€
Lefe 6.6° 33cl	5.20€
Lefe Ruby 5° 25cl	5.20€
Desperados 5.9° 33cl	6.00€
Skoll Ginger 6° 33cl	7.00€

Cidre « Pas Pareil » 33cl Extra Brut 5° 	5.50€
Jus Pomme/Fraise Bout. 25cl 	5.50€
Jus Pomme/Cassis Bout. 25cl 	5.50€
Diabolo au verre 20cl	4.00€
Limonade au verre 20cl	3.50€
Thé Glacé au verre 20cl	4.00€
Schweppes Agrum' au verre 20cl	4.00€
Ananas, Orange au verre 20cl	4.00€
Jus de Pomme 20cl « Pressoir d'or » 	4.50€

COCKTAILS 25CL

Cubalibre Rhum <i>Captain Morgan</i> 6cl, jus de citron et Coca Cola	8.50€
Mojito Rhum blanc 6cl, cassonade, angostura, citron vert, limonade et menthe fraîche	9.00€
Spritz Limoncello ou Apérol Apérol ou Limoncello 4cl, prosecco 6cl et eau pétillante	8.50€
Soupe de Champagen Rosé H. Blin 12cl	9.00€
Tequila Sunrise tequila 6cl, sirop de grenadine limonade et citron vert	8.50€
Cosmopolitan Vodka 4cl, cointreau 2cl, citron vert et jus de canneberge	8.50€
Punch Planteur Rhum blanc 3cl, rhum brun 3cl, jus d'ananas, jus d'orange, citron vert, sucre de canne	8.50€
El Diablo Tequila 4cl, crème de cassis 2cl, limonade et citron vert	8.50€
Pina Colada Rhum blanc 3cl, rhum ambré 3cl, jus d'ananas et glace Coco	8.50€
Sex On The Beach Vodka 4cl, crème de pêche 2cl, jus d'orange et de canneberge	8.50€

MOCKTAIL 25CL

Virgin Mojito Cassonade, citron vert, limonade et menthe fraîche	8.00€
Vulcano Nectar de poire, jus de citron, sirop pêche et de grenadine	7.00€
Florida jus d'ananas, sirop de grenadine, citron et pêche	7.00€

UN ESPRIT DE PARTAGE !

MAXI






Variation de Bruschettas 	7.50€	14.00€
Ardoise de Charcuterie Italienne  <i>Coppa, mortadelle et jambon de pays, Bresaola, Salami, poivron mariné et Pain Brioché</i>	7.50€	14.00€
Ardoise Mixte de Charcuterie et Fromage Italien <i>Coppa, mortadelle et jambon de pays, Bresaola, Salami, Gorgonzola, Mozzarella di bufala, Provolone et poivron mariné et Pain Brioché</i>	8.00€	15.00€

NOS ENTRÉES

Carpaccio de Boeuf aux Fromages <i>copeaux de Parmesan ou Billes de Mozzarella Di bufala</i>	8.00€
Assiette de Saumon Fumé Maison et Rillettes de Saumon <i>Fumé au Bois de Hêtre, Crème Fouettée et Infusée au Thé Vert accompagné de Pain Brioché</i>	9.00€
Foie Gras de Canard Poêlé Au Cognac <i>et Brioche Maison</i>	14.00€

NOS SALADES



MAXI

Cesar <i>Salade, Poulet, Tomates, Croustons et Copeaux de Parmesan</i> 	7.50€	13.00€
Pays d'Auge <i>Salade, Noix, Lardons, Pomme, Camembert AOP</i> 	7.50€	13.50€
Padirac <i>Salade, Gésiers, Magret de Canard Fumé, dés de Roquefort, tomate, pommes de terre et sauce « crème persillée ».</i>	8.00€	14.50€
Cabri <i>Salade, Jambon Italien, brick de chèvre chaud, tomates et reduction balsamique</i> 	7.50€	13.50€
Pays Bray <i>Salade, dés de poulet, neufchâtel pané et tomates</i>  	7.50€	13.00€

NOS PÂTES ET RISOTTOS

Tagliatelle aux St-Jacques <i>St-Jacques, Huile d'Olive, Persillade et copeaux de Parmesan</i>	22.00€
Tagliatelle aux Gambas Flambées au Whisky <i>et copeaux de Parmesan</i>	18.00€
Tagliatelle à la Carbonara <i>Lardons, Crème Fraîche, Emmental, Oeuf, Basilic et Parmesan</i>	12.00€
Tagliatelle au Saumon <i>Saumon Frais, Crème Fraîche, Persil et Copeaux de Parmesan</i>	14.00€
Tagliatelle de la Mer à l'encre de Seiche	17.00€
Penne à La Bolognaise au Couteau <i>Dès de Boeuf, Sauce Tomate et Copeaux de Parmesan</i>	14.00€
Risotto au Poulet <i>Champignons de Paris, Crème et Parmesan</i>	15.00€
Risotto aux Saint Jacques Flambées au Cognac , <i>Crème et Parmesan</i>	23.00€
Risotto Di Parma <i>Jambon de Pays, Crème et Parmesan</i>	16.00€
Risotto à la Crème de Truffe <i>Crème et Parmesan</i>	18.00€
Risotto aux Gambas <i>Crème et Parmesan</i>	19.00€

CÔTÉ GRILL



Entrecôte Maître d'Hôtel Race Bovine Normande (300g. +/-) 	22.00€
Bavette d'Aloyau Race Bovine Normande (220g. +/-)  Sauce au Choix: <i>Echalotes, Gorgonzola, Poivre ou Carbonara</i>	16.00€
Onglet en Eventail de Boeuf Aberdeen Black ANGUS (250g. +/-) <i>Origine Ecosse</i> <i>Mariné à la Moutarde à l'Ancienne</i>	18.00€

NOS BURGERS MAISON


«VIANDE HACHÉE MINUTE, PAIN MAISON ET CUISINÉ À LA COMMANDE»

Burger Rossini Black ANGUS <i>origine écosses</i> <i>Pain et Steak Hâché* ABERDEEN ANGUS (180g), Foie Gras de Canard Poêlé, Salade, Tomate et Oignon</i>	25.00€
Burger Black ANGUS <i>origine écosses</i> <i>Pain et Steak Hâché* ABERDEEN ANGUS (180g), Moutarde à l'ancienne, Salade, Tomate et Oignon Grillés et Bacon</i>	19.00€
Burger Savoyard <i>Pain et Steak Hâché* (180g), Salade, Tomate, Oignon Confit à la Crème, et Reblochon</i>	15.50€
Burger Normand «D'chez Nous» <i>Pain et Steak Hâché* (180g), Salade, Pomme, Oignon Confit à la Crème et Camembert au Lait Cru</i>	15.50€
Burger au Poulet et Curry <i>Pain et Poulet, Salade, Tomate, Oignon Confit à la Crème au Curry</i>	14.00€

NOS VIANDES

Carpaccio de Boeuf (2 assiettes) <i>copeaux de Parmesan ou Mozzarella di bufala</i>	15.00€
Steak Tartare (220g. +/-)	15.00€
Le Normand <i>Camembert au Lait Cru Fondu, Coppa, Mortadelle, Jambon de Pays, Salade /Frites</i> 	14.00€
Escalope de Veau à la Crème <i>Crème Fraîche et Champignons</i>	15.00€
Escalope de Veau Normande  <i>Crème fraîche, calvados*, cidre et champignons</i>	16.00€
Escalope de Veau Al Furno <i>Gratinée à la mozzarella, sauce tomate et jambon Italien</i>	16.00€

NOS POISSONS

Duo aux 2 Saveurs <i>Tartare de Saumon et Truite Fumé (de la Lévrière), Frites et Salade</i> 	16.00€
Pavé de Saumon Roti et Beurre Blanc <i>accompagné d'un Risotto</i>	16.00€

PLAT VÉGÉTARIEN

Assiette de Saison <i>Légumes de Saison Poêlés et Grillés</i>	12.00€
--	--------

Assiette de Garniture supplémentaire: 4.50€
Sauce sup. 5cl: *Échalote, Gorgonzola, Poivre et Carbonara* 2.00€

«Nos cuisiniers peuvent être amenés à utiliser du fond brun de veau et du fumet de poisson déshydratés afin de respecter les normes HACCP»

PRIX NETS EN EUROS - SERVICE COMPRIS - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



SALAD'ZZA

LA COMBINAISON PARFAITE D'UNE SALADE ET D'UNE PIZZA

Savojarde Base Tomate, Salade, Jambon Italien, Pommes de terre, Reblochon et Oignon	15.50€
Landaise Base Tomate, Magret Fumé, Gésiers de Volaille, Mozzarella et Salade	15.50€
Poséidon Base Tomate, Saumon Fumé, Rillettes de Saumon, Mozzarella, Tomates et Salade	16.00€

NOS PIZZAS

«TOUS NOS INGRÉDIENTS SONT FRAIS, NOTRE PÂTE EST FAITE MAISON ET LE FROMAGE À PIZZA EST 100% MOZZARELLA»

Reine Base tomate, jambon blanc, champignons, origan et mozzarella	10.00€
Calzone Base tomate, jambon blanc, champignons, jaune d'oeuf, origan et mozzarella	11.00€
Fromagère Normande Base tomate, neufchâtel, livarot, camembert et mozzarella 	13.00€
Indienne Base crème fraîche au curry, volaille, poivrons, oignons et mozzarella	12.00€
Napolitaine Base tomate, câpres, anchois, oignons, olives et mozzarella	12.00€
Terroir Base tomate, lardons, camembert, oeuf, origan et mozzarella	11.00€
Seguin Base tomate, chèvre, miel, origan et mozzarella	11.00€
Paysanne Base tomate, lardons, chèvre, oeuf, origan et mozzarella	11.00€
Bresaola Base tomate, bresaola, ricotta, feuille de basilic, origan et mozzarella	13.00€
Campione Base tomate, champignons, origan, chorizo, parmesan, oeuf et mozzarella	12.00€
Parma Base tomate, chiffonnade de jambon Italien, gorgonzola, origan et mozzarella	13.00€
Primeur Base tomate, champignons, poivrons, tomates, olives noires, oignon, persillade et mozzarella	12.50€
Tartiflette Base tomate, pommes de terre, lardons, reblochon, emmental, oignons et mozzarella	13.00€
Chef Base tomate, jambon blanc, oeuf, jambon de pays, coppa, mortadelle, origan et mozzarella	13.20€
Sorento Base tomate, merguez, chorizo, champignons, poivrons, oeuf, origan et mozzarella	13.00€
Fromagère Base tomate, mozzarella, chèvre, camembert, gorgonzola, reblochon et emmental 	13.00€
Olive Verte Base tomate, champignons, saumon frais, olives vertes, crème fraîche et mozzarella	13.20€
Océane Base tomate, champignon, colin, saumon frais, ail, persil, échalote et mozzarella	13.20€
Provençale Base tomate, herbes de provence, tomates fraîches, merguez, oignons, poivrons et mozzarella	13.00€
Roulée Montagnarde Base crème fraîche, jambon Italien, pommes de terre, reblochon, oignons et mozzarella	13.00€
La Nounours (taille enfant) Base tomate et Mozzarella	7.00€

+1.00€ par garniture légume, oeuf et base crème fraîche
+1.80€ pour la charcuterie, fromage et saumon fumé

NOS DESSERTS PÂTISSIERS

L'INTÉGRALITÉ DE NOS PÂTISSERIES SONT RÉALISÉES PAR NOS CUISINIERS/PÂTISSIERS

Carpaccio d'Ananas et Sorbet Ananas	8.00€	Tarte Du Jour Menu	7.50€
Tiramisu	8.50€	Profiteroles (2 choux)	8.50€
Crème Brulée Menu	7.50€	Fromage Blanc , coulis de Fruits Rouges Menu	7.50€
Tarte Citron Meringuée	8.50€	Café Gourmand Menu	7.50€
Mousse au Chocolat	8.50€	Thè Gourmand Menu	7.50€

NOS COMPOSITIONS GLACÉES

Mauritius	8.50€	Banana Split	9.00€
<i>Glaces Rhum Raisin*, Noix de Coco, Vanille, Chocolat Chaud et Chantilly</i>		<i>Banane, glaces Vanille, Fraise, Chocolat, Chocolat Chaud et Chantilly</i>	
Liégeois Chocolat/Café/Caramel	8.50€	Mont St-Michel	9.00€
<i>Chocolat Chaud ou Café, glaces et Chantilly</i>		<i>Feuilleté, glaces Caramel Fleur de Sel, Vanille, Sauce Caramel et Chantilly</i>	
Bounty	8.00€	Tarte au Citron Meringuée «Revisitée»	9.00€
<i>Chocolat Chaud, glaces Noix de Coco et Chantilly</i>		<i>Spéculos, glaces Limoncello, Citron Vert, Meringue et Chantilly</i>	
Ananas Melba	8.50€	Délice Breton	9.00€
<i>Ananas frais, glaces Vanille, Coulis de Fruits Rouges et Chantilly</i>		<i>Palet Breton Maison, glaces Vanille, Caramel, Praline, coulis de Caramel et Chantilly</i>	
Polynésien	9.50€	Tentation Meringuée	8.50€
<i>Maxi Tuile, glaces Passion, Vanille, Ananas, Coulis de Fruits de Rouges et Chantilly</i>		<i>Meringue, glaces Tentation Meringuée, Vanille et Chantilly</i>	
Bianca Donna Menu	7.50€	Tulipano Menu	7.50€
<i>Chocolat Chaud, glaces Vanille et Chantilly</i>		<i>Tuile en Tulipe, glace Pistache et Chocolat Chaud</i>	

+0.5€ pour tout changement de parfums dans les compositions Glacées

NOS COMPOSITIONS GLACÉES ALCOOLISÉES

Limoncello Freeze	9.50€	Mojito Freeze	9.50€
<i>Sorbet Limoncello arrosé de Liqueur Limoncello*</i>		<i>Sorbet Citron Vert, Menthe Fraiche, Sucre de Canne, Rhum Blanc*</i>	
Frozen Irish Coffee	9.50€	Colonel	9.50€
<i>Glace Café, Whisky*, Café et chantilly</i>		<i>Sorbet Citron arrosé de Vodka*</i>	

COMPOSEZ VOUS-MÊME VOTRE COUPE GLACÉE !!

Nos Crèmes Glacées

Café	Caramel
Chocolat Noir	Chocolat Blanc
Fraise	Tentation Meringuée
Noix de Coco	Vanille
Nougat	Rhum Raisin*
Praliné	Pistache

Nos Sorbets

Citron Vert	Passion
Ananas	Framboise

Coupe 1 Boule	3.00€
Coupe 2 Boules	5.00€
Coupe 3 Boules Menu	6.50€
+Chantilly ou Chocolat Chaud	1.50€

Toutes nos glaces et sorbets sont de la marque «Carte d'or»

LE CHAUD

Expresso 6cl	2.50€	Expresso Crème / Noisette	3.00€
Double Expresso 12cl	4.00€	Cappuccino 8cl	4.00€
Décaféiné 6cl	2.50€	Double Café Gourmand	8.50€
Double Expresso Crème	4.50€	Chocolat Chaud	4.00€
Thé Gourmand	7.50€	Chocolat Gourmand	8.50€
Cappucino Gourmand	8.50€	Thé – Infusion 18cl (voir liste ci-dessous)	4.50€

NOTRE SÉLECTION DE THÉS ET TISANES «MAISON RICHARD DEPUIS 1892»

THE NOIR

Ceylan O.P.

Le juste équilibre d'un assemblage de jardins de Ceylan, révélant un goût affirmé, aromatique et onctueux.

THES NOIRS AROMATISES

Grand Earl Grey

Les arômes de bergamote s'épanouissent sur la base d'un thé noir de Chine. Parfait accompagnement des pauses gourmandes.

Fruits Rouges

Célébrant la saveur des fruits rouges, ce thé noir est un plaisir suvré et gourmand.

THE VERT

Thé Vert Sencha

Un thé vert de Chine travaillé à la manière japonaise au goût franc et végétal. Il accompagne agréablement les déjeuners.

THES VERTS AROMATISES

Jardin des merveilles

Un thé vert au mélange d'arômes dont le bouquet fruité laisse s'exprimer des notes de pêche et d'abricot.

THES VERTS AROMATISES

Thé Vert à la Menthe

Un thé à l'orientale extrêmement désam térant dont l'infusion révèle toute la saveur de la menthe.

ROOIBOS

Rooïbos aux Epices

Les rooïbos d'Afrique du Sud s'associe aux écorces d'orange, morceaux de gingembre, d'amande et de cannelle pour une saveur hors du commun.

TISANES EXCLUSIVES

Verveine Bio

Un grand classique désaltérant aux notes citronnés.



Menthe Poivrée Bio

Tisane aux notes intenses et rafraîchissantes.

Tisane des Comptoirs (Relaxante)

Une tisane fraîche et végétale composée de tilleul, verveine, citronnelle, menthe poivrée et fleur d'oranger.

LES DIGESTIFS

Grappa – Armagnac – Cognac – Poire – Calvados 2 cl			8.00€
Rhum Arrangé Maison - Limoncello 4cl			6.00€
Get 27, Get 31 – Bailey's – Cointreau 4cl			6.50€
Irish Coffee 15cl			8.00€
Normandy Coffee			9.00€

NOS MENUS

VALABLE UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU SAMEDI HORS JOURS FÉRIÉS
Pour les suggestions du jour, merci de se reporter à **nos Ardoises** pour le détail

« Suggestion du jour à l'ardoise »

10€

Menu Express

16.00€

Entrée au choix

(Bruschettas, Charcuterie Italienne, Carpaccio de Boeuf, Mini Salade sauf Padirac)

+

« Suggestion du jour à l'ardoise »

OU

« Suggestion du jour à l'ardoise » + Dessert indiqué



Menu de Nos Petites Canailles (- de 10 ans) 10.00€

Boisson au choix 20cl (servi au verre)

Coca cola/Thé glacé/Limonade/Sirop/Diabolo/Jus orange/jus Ananas

Jus de Pomme Artisanal Normand

+Sup. 1€

Plat (au choix)

Pizza Nounours / Penne à la carbonara enf / Steak Haché Frites

Dessert (au choix)

Coupe Giovani / Fromage Blanc

Site Internet



Rejoignez-nous sur Facebook



Réservations
02 32 55 48 10

Fermé le Dimanche toute la journée et Lundi soir

26 rue de la Libération

27140 Gisors