

Bienvenue ,

*C'est avec plaisir que nous vous présentons notre carte
préparée par le chef et son équipe qui s'appliquent
à vous faire découvrir Entrées Plats et Desserts
« Fait Maison »,
avec le seul objectif de vous satisfaire.*

*Nous vous souhaitons de passer un agréable moment
à bord de la péniche.*

*Un évènement particulier, un repas d'affaire ou de famille, un
séminaire...nous sommes à votre disposition pour vous réaliser un
menu personnalisé.*

Magali et son équipe

LES BOISSONS

<i>Sodas (coca, coca zéro, schweppes, Jus de fruits, Fanta, Orangina, Ice Tea, Perrier)</i>			4,20€
<i>Cocktail de fruits sans alcool</i>			6,90€
<i>Bière Pression Leffe</i>			5,20€
<i>Eaux minérales : Evian 0,50L</i>	4,20€	<i>Evian 1L</i>	5,20€
<i>Eaux minérales : Badoit 0,50L</i>	4,50€	<i>Badoit 1L</i>	5,50€
<i>Eau de perrier : 0,50L</i>	4,70€		
<i>Café</i>			2,60€
<i>Déca</i>			2,60€
<i>Café Pousse (1cl calvados VSOP du père Magloire)</i>			4.20€
<i>Thé, chocolat chaud</i>			3,50€
<i>Cappuccino</i>			4,00€

LES APERITIFS

<i>La coupe de champagne</i>			9,50€
<i>La Péniche (curaçao Bleu, citron, sucre de canne, champagne)</i>			10,00€
<i>Le Royal Normand (calvados, jus de pomme, champagne)</i>			10,00€
<i>Le Royal des Vignes (crème de pêche, jus d'ananas, champagne)</i>			10,00€
<i>Le spritz apérol</i>			10,00€
<i>La coupe de champagne rosée</i>			12,00€
<i>Pommeau (5cl)</i>			5,00€
<i>Américano maison (12cl)</i>			8,50€
<i>Kir vin blanc – Kir normand</i>			4,50€
<i>Kir Royal</i>			10,00€
<i>Ricard, Pastis (2cl)</i>			4,20€
<i>Martini rouge, blanc</i>			5,80€
<i>Campari, Suze, Porto rouge</i>			5,00€
<i>Vodka, Gin Gordon's, Rhum Havana Club(4cl)</i>			6,00€
<i>Whisky J&B (4cl)</i>			6,50€
<i>Whisky Jack Daniels (4cl)</i>			8,50€
<i>Aberlour 10 ans Malt (4cl)</i>			9,00€
<i>Oban 14 ans Malt (4cl)</i>			10,00€

LES ENTREES

<i>Craquants de gambas et asperges au gingembre sur son lit de salade</i>	15,90€
<i>Assiette Avant Goût (Terrine de légumes, Foie gras, craquant de gambas)</i>	18,50€
<i>Carpaccio de bœuf * aux copeaux de parmesan et sa salade</i>	13,90€
<i>Soupe de la Mer de la Mère Jeannette* et sa garniture</i>	11,50€
<i>Foie Gras maison et sa marmelade de saison</i>	16,50€
<i>Croustillants de pont-l'évêque au miel</i>	13,90€
<i>Carpaccio de saumon à l'huile d'olive et pulpe de yuzu aux écorces de citron confit</i>	15,90€
<i>Terrine de légumes, confit de figues</i>	12,00€ V
<i>Velouté crémeux de moules</i>	12,50€

LES FRUITS DE MER

<i>Bulots mayonnaise</i>	9,80€	
<i>Assiette de crevettes roses (10 pièces)</i>	12,50€	
<i>Buisson de langoustines (8 pièces)</i>	28,00€	
<i>L'assiette de fruits de mer (3 huîtres n°3, 6 crevettes roses, bulots)</i>	15,90€	
<i>Huîtres n°3</i>		
- Les 6 : 12,50€	- Les 9 : 18,50€	- Les 12 : 23,50€
- « <i>Le plateau délipéniche</i> »		
<i>(bulots, 6 huîtres n°3, 8 crevettes roses, 2 langoustines, 2 pinces de crabe)</i>	43,50€	

LES POISSONS (La mer ayant ses caprices, nous ne pouvons garantir l'arrivage de tous nos poissons)

<i>Aile de raie beurre noisettes et câpres</i>	18,00€
<i>Sole de nos côtes (300- 400 g) façon meunière ou sèche</i>	29,00€
<i>Saumon mariné à la sauce soja rôti au sirop d'érable et sésames</i>	24,50€
<i>Gambas juste snackées au miel et son riz basmati</i>	32,00€
<i>Cabillaud rôti au beurre blanc citronné, julienne de légumes</i>	24,00€

LES VIANDES

<i>Souris d'agneau confites aux olives et ses carottes en sifflet</i>	26,50€
<i>Filet de bœuf sauce foie gras et ses frites* (façon rossini : suppl +4€)</i>	28,00€
<i>Magret de canard entier rôti à l'orange et son écrasé de pomme de terre</i>	26,00€
<i>Steack haché de bœuf VBF charolais 180gr et ses frites*</i>	17,50€
<i>Tartare de bœuf VBF préparé , frites * salade</i>	17,50€
<i>Côte de veau à la crème de girolles</i>	29,00€

LES DESSERTS (de préférence tous nos desserts sont à commander en début de service)

<i>Trilogie de fromages normands , salade</i>	7,00€
<i>Café, thé, chocolat gourmand</i>	7,50€
<i>Crème brûlée</i>	6,90€
<i>Moelleux au chocolat et sa boule vanille de madagascar (à commander en début de service)</i>	8,00€
<i>Pancake de madeleine tiède et sa glace caramel beurre salé</i>	7,50€
<i>Financier du chef aux écorces de citron confit sur fondue de chocolat</i>	8,00€
<i>Macaron framboise garni fruits rouges, ganache chocolat blanc(à commander en début de service)</i>	9,00€
<i>Riz au lait à l'ananas caramélisé</i>	8,00€
<i>Tarte tatin chaude servie avec sa glace à la crème d'Isigny (à commander en début de service)</i>	8,50€
<i>Notre Baba au rhum (à commander en début de service)</i>	8,50€
<i>Ile flottante aux éclats de cacahuètes torréfiées</i>	7,50€

LES GLACES *

Parfum : Vanille, café, chocolat, caramel beurre salé, menthe pépites, pomme, citron , fraise, crème d'Isigny

<i>1 boule</i>	3, 00€
<i>2 boules</i>	5,50€
<i>3 boules</i>	7,50€
<i>Nos coupes :</i>	
<i>La dame Blanche</i>	8,50€
<i>La coupe « limoncello » (sorbet citron de , limoncello)</i>	8,90€
<i>La coupe « normande » (sorbet pommes, calvados)</i>	8,90€
<i>La coupe « after-eight » (glace menthe pépite, get 27)</i>	8,90€
<i>La coupe « péniche » (glace chocolat, vanille, et caramel beurre salé, crème de marron, chantilly)</i>	8,50€
<i>La glace « haribo »</i>	4,00€

**DEMANDEZ LES SUGGESTIONS DU JOUR
DU CHEF SUR ARDOISE**

Tout changement de garniture ou autre entraîne un supplément de minimum de 2€

Seuls les Plats avec - - ne sont pas « Fait Maison ».*

MENU DU P'TIT MOUSSE (plat +dessert) servi jusqu'à 10 ans

12,00€

*émincé de volaille ou filet de poisson frais servi avec ses frites**

*Glace « enfant » haribo , ou 1 boule de glace au choix , ou compote de fruits**

MENU DU PLAISANCIER 17,50€ (à l'ardoise du jour tous les midis de 12h à 14h sauf week-ends et fériés)

Entrée + Plat ou Plat+ Dessert ou Entrée+ Dessert ou Formule complète à 22,00€

Menu à 24,50€

*Œuf poché à la crème de lard fumé
Croustillant de pont-l'évêque au miel
Velouté crémeux de moules
Terrine de légumes, confit de figues*

*Brochette de thon aux sésames, sauce tartare
Faux filet beurre maître d'hôtel, frites*
Filet de merlu au beurre blanc citronné,
riz basmati*

Trilogie de fromages normands (suppl +5€)

A commander en début de service

*Crème Brûlée
Coupe de glaces (2 boules au choix)
Financier du chef aux écorces de
citron confit sur fondue de chocolat
Ile flottante aux éclats de cacahuètes torréfiées*

Menu à 35,90€

*Notre lingot de foie gras au confit d'abricot
Craquants de Gambas et asperges au gingembre
6 huîtres n°3
Mousseline de poissons à la crème d'asperge*

Filet de bœuf sauce foie gras (suppl +2€), frites
(façon rossini suppl +4€)
Duo de cabillaud et saumon à la crème de crustacés
Aile de raie à la crème de truffe
Filet de cannette entier rôti à l'orange*

Trilogie de fromages normands (suppl +5€)

A commander en début de service

dessert au choix à la carte

Nos menus ne peuvent être modifié, tout changement de garniture entraîne un supplément de minimum de 2€

LES DIGESTIFS

<i>Bailey's (4cl)</i>	7,50€
<i>Cognac Hennessy (4cl)</i>	9,00€
<i>Cointreau (4cl)</i>	8,00€
<i>Get 27, Get 31 (4cl)</i>	7,50€
<i>Calvados VSOP du père Magloire (4cl)</i>	8,00€
<i>Calvados XO du père Magloire (4cl)</i>	12,00€
<i>Poire Williams, Limoncello, Amaretto</i>	7,50€
<i>Armagnac</i>	8,00€

Cidre du Pays d'Auge -75cl 14,00€

Le verre 4,00€

LA SELECTION DE VIN AU VERRE – 14 cl

Vins blancs

- AOP terret-chardonnay	5,50€
- AOP chablis « William Fèvre »	8,00€
-AOP Sancerre « André Dezat »	6,50€
-Gascogne « Gros Manseng » (doux)	6,00€

Vins rouges

-VDTF Merlot	4,50€
-Bourgogne « Pinot Noir »	6,50€
-Verre du moment	6,00€
-Bordeaux Lalande de Pomerol	7,00€

Vins rosés

-IGP « Nautic »	5,00€
-VDTF Cinsault	4,50€

Nos Carafes 50cl VDTF

Blanc, Rosé, Rouge

14,50€

Nos vins Blancs

	<u>37.5cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
Languedoc			
- IGP D'OC terret- chardonnay			23,00€
Gascogne			
-IGP Gros Manseng « Alain Brumont »doux			28,00€
Bordeaux			
-AOP entre deux mer « château Landereau »		20,00€	27,00€
Val de Loire			
- AOP Sancerre « André Dezat »	22,00€		36,00€
-AOP Pouilly Fumé « André Dezat »	22,00€		36,00€
Bourgogne			
-AOP Chablis Domaine « William Fèvre »	25,00€		44,00€
-AOP Puligny Montrachet « Bouchard et fils »			55,00€
-AOP Saint Véran			39,00€
Alsace			
-AOP Gewurztraminer Klipfel	18,00€		28,00€

Nos Champagnes

-AOP « Sadi Malot » vigneron indépendant			47,00€
-AOP « Sadi Malot » Rosé			59,00€
-AOP réserve Particulière « Nicolas Feuillatte »			55,00€
-AOP cordon Rouge « Mumm »			62,00€


Et nos vins en suggestion à l'ardoise !.....

Nos vins Rosés

<i>Provence</i>	<u>37.5cl</u>	<u>75cl</u>
-IGP Méditerranée « NAUTIC»		24,00€
-AOP côtes de provence « château Aumerade » cru classé	18.00€	28,00€
-AOP montagne ste victoire « pas du moine »		32,00€

Nos vins Rouges

<i>Val de Loire</i>		
-AOP sancerre « André Dezat »	22,00€	36,00€
-AOP Saumur champigny « domaine Filliatreau »	16,50€	25.50€

<i>Côte du rhône</i> BIO		« au bout de la vigne »	23,00€
---------------------------------	---	-------------------------	--------

Bourgogne

-IGP Pinot noir de « bouchard et fils »	23,00€	36,00€
-AOP Gevrey-chambertin « Bouchard et fils »		55,00€
-AOP hautes côtes de Beaune « maison Picard»		45,00€
-AOP Hautes côtes de Nuits « A.Bichot »		42,00€

Bordelais

-AOP Côtes de Blaye « château Mazerolle »	14,50€	24,00€
-AOP Saint Estèphe		39,50€
-AOP Lalande de Pomerol		37,00€

Beaujolais

-AOP Brouilly « Domaine de la Motte »		29,00€
---------------------------------------	--	--------