

## Apéritifs

Marsala aux amandes 5cl				3,50€
Ricard 2cl				3,50€
Clan Campbell 4cl				4,50€
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				5,50€
Kir vin blanc (mûre, cassis, pêche) 10cl				3,50€
Kir pétillant (mûre, cassis, pêche) 10cl				4,40€
Kir royal (mûre, cassis, pêche) 12cl				9,20€
Coupe de champagne 12cl				8,90€

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

## Soft

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

## Pression

	25cl	33cl	50cl
Leffe blonde	4,50€	5,90€	8,00€
Bière du moment	4,90€	6,70€	9,50€

## 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

<i>Nos vins en carafe</i>	<i>12cl</i>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>	<i>1L</i>
<u>Rouge :</u>				
<i>Domaine du ventoux</i>	2.50€	4.90€	9.10€	17.90€
<u>Rosé :</u>				
<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€
<u>Blanc :</u>				
<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€	-

<i>Nos vins blancs</i>	<i>37.5cl</i>	<i>75cl</i>
<i>Chenin « White Cayon »</i>	-	18.90€
<i>Côtes de Gascogne « Domaine Guillaman »</i>	-	15.90€
<i>Coteaux du layon « Prestige les Terriades »</i>	-	29.40€

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

<i>Nos vins rouge</i>	<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€

<i>Nos bulles</i>	<i>37.5cl</i>	<i>75cl</i>
<i>Lambrusco rouge ou rosé</i>	9.90€	16.80€
<i>Asti Spursenti</i>	-	18.30€
<i>Cidre brut</i>	7.90€	12.90€
<i>Champagne brut</i>	-	65.90€

## Cocktails

### **Sans Alcool**

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

### **Avec Alcool**

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

## *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.*

### *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.*

### *Liqueur de menthe fraîche 4cl*

4.90€

*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.*

## **Nos entrées**

<i>Salade verte</i>	3,10€
<i>Tzatziki maison aux crevettes et saumon fumé</i>	9,90€
<i>Tarte fine aux poires, foie gras et confiture de figes</i>	10,90€
<i>Tomate et mozzarella au pesto</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, magret de canard fumé, bloc de foie gras sur pain grillé, tomate, œuf</i>	
<i>Caesar :</i>	14,90€
<i>Salade verte, volaille, tomate séchée, parmesan, tomate, œuf, sauce Caesar, oignons frits</i>	
<i>Terre &amp; Mer :</i>	17,90€
<i>Salade verte, lardons, bloc de foie gras sur pain grillé, crevettes, saumon fumé, tomate, œuf</i>	
<i>Les Italiennes :</i>	15.50€
<i>Pâtes, mozzarella, pesto, jambon cru, tomate séchée, parmesan</i>	
<i>Océane :</i>	16.90€
<i>Pâtes, crevettes, tomate, sauce cocktail, saumon fumé</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>	12,50€
<i>La prestige : Crème fraîche, mozzarella, champignon, lardons, magret de canard fumé, bloc de foie gras de canard</i>	14,90€

## La pizza maison Pâte fine

Nouveau ! votre  
pizza en pâte  
épaisse : +2€

### 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	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, magret de canard, bloc foie gras de canard, origan	15.90€

### Nos Calzones (10 minutes de cuisson)

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

### Supplément par ingrédient ajouté :

légume, miel, crème fraîche	1.50€	/ Viande, fromage	2.50€
Oeuf	1.00€	/ Saint Jacques, thon, saumon fumé, foie gras	4,00€

## **Nos pâtes**

<i>Carbonara</i>	12,50€
<i>Bolognaise</i>	12,50€
<i>Gorgonzola et jambon sec</i>	14,50€
<i>Saumon fumé et sa crème citronnée à l'aneth</i>	14,90€

## **Nos Plats**

<i>Faux-filet</i>	16,90€
-------------------	--------

*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</i>	15,90€
--	--------

## **Steak tartare :**

14,90€

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

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

## **Les burgers**

<i>Marco Polo burger (oignon, tomate, steak haché, salade, cheddar, sauce burger)</i>	13,90€
---	--------

<i>Burger foie gras (oignon, tomate, steak haché, foie gras, salade, cheddar, crème fraîche)</i>	16,90€
--	--------

<i>Burger bacon (oignon, tomate, steak haché, salade, bacon, cornichon, sauce burger)</i>	14,90€
---	--------

<i>Burger gorgonzola (oignon, tomate, salade, steak haché, gorgonzola, crème fraîche)</i>	15.50€
---	--------

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

## **L'assiette de fromages**

<i>Assortiment de trois fromages</i>	5,90€
--------------------------------------	-------

## *Nos menus*

### *Menu gourmand 26,50€*

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

*Tzatziki aux crevettes et saumon fumé*

*Tarte fine aux poires, foie gras et confiture de figues*

*Tomate mozzarella au pesto*

*\*\*\**

*Faux-filet*

*Salade Caesar de la mer*

*(salade verte, tomate, œuf, aiguillettes de colin panées,  
tomate séchée, oignon frits, parmesan, sauce Caesar)*

*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*

*Steack haché ; salade verte, pâtes, ou frites maison*

*Pâtes carbonara*

*\*\*\**

*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*

## 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€*

*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>	2.30€
<i>Café noisette</i>	2,40€
<i>Café crème</i>	2.70€
<i>Café viennois (expresso, chantilly maison)</i>	3.30€
<i>Infusion, Thé</i>	2.10€

## *Nos digestifs*

<i>Limoncello 4cl</i>	5.90€
<i>Grappa 4cl</i>	6.00€
<i>Sambuca 4cl</i>	5.90€
<i>Amaretto 4cl</i>	5.90€
<i>Liqueur d'Oléron</i>	5.90€
<i>Poire à la fine Cognac 4cl (provenance magasin Saveurs Peps – 31Rue Marcel Lefèvre - les Andelys)</i>	
<i>Calvados VSOP 4cl</i>	6.90€
<i>Cognac vieille réserve 4cl</i>	7.90€
<i>Get 27 ou 31,4cl</i>	5.90€
<i>Eau de vie de Poire 4cl</i>	6.90€
<i>Baileys 4cl</i>	5.90€
<i>Rhum diplomatico 4cl</i>	7.90€
<i>Liqueur de menthe fraîche 4cl</i>	4.90€
<i>Liqueur de menthe fraîche distillée sans additif, peu sucrée.</i>	