

# Horaires d'accueil

Le restaurant est ouvert la semaine du mardi soir au dimanche soir sauf le samedi midi, et les horaires d'arrivée sont les suivants :

**le midi de 12h15 à 13h30**

**le soir de 19h15 à 21h30**

sauf dimanche soir : de 19h15 à 20h30

Cependant, une arrivée au-delà de ces horaires ( 13h30 le midi et 21h30 le soir ) est possible avec accord préalable passé avec la direction, au moment de la réservation.

Si le cas se présente, tout retard au-delà de **30 min** sans avoir été prévenu entraîne la perte de la réservation.

Certains de nos plats demandent un temps d'élaboration plus ou moins long. Soyez patients, **et si vous êtes pressés** , n'hésitez pas à nous le signaler dès votre arrivée.

**Pour toute allergie alimentaire, pensez à nous le signaler.**

Afin de protéger la tranquillité de nos voisins, nous sommes persuadés que vous avez à cœur, avec tout votre savoir-vivre, d'éviter toute nuisance sonore intempestive en sortant. Soyez gentils, manifestez votre joie et votre bonne humeur en nos murs, merci.

Nous vous rappelons que conformément à la législation, il n'y a pas de rendu de monnaie sur les tickets restaurant.

**Nous vous souhaitons un bon appétit.**

Toute l'équipe de La Fontaine Fleurie

**Le jour de votre Anniversaire :**

**50% sur les mets**

(sur présentation de votre carte d'identité, valable pour vous uniquement)

# Les Apéritifs

|   |      | €    |
|---|------|------|
| RICARD ou PERNOD  | 5 cl | 4,10 |
| SUZE  | 5 cl | 3,70 |
| MARTINI rouge ou blanc  | 5 cl | 3,70 |
| MUSCAT de Rivesaltes  | 5 cl | 3,60 |
| PORTO   | 5 cl | 4,10 |
| MARSALA Amande  | 5 cl | 3,70 |
| FLOC DE GASCOGNE apéritif à base de jus de raisin et Armagnac | 5 cl | 4,00 |
| MUSCAT - PÊCHE  | 5 cl | 4,10 |
| Whisky GRANT'S  | 4 cl | 4,60 |
| Whisky GRANT'S Baby   | 2 cl | 3,00 |
| Whisky PADDY Irlande  | 5 cl | 5,90 |
| Whisky ABERLOUR pur malt 10 ans                               | 5 cl | 6,60 |
| Whisky TALISKER pur malt 10 ans                               | 5 cl | 9,30 |
| Whisky OBAN pur malt 14 ans                                   | 5 cl | 9,70 |
| Whiskey Jack Daniel's Tennessee, USA                          | 5 cl | 7,10 |
| BOURBON   | 5 cl | 5,70 |

# Les Bulles

|   |              |       |       |
|---|--------------|-------|-------|
| CHAMPAGNE (notre sélection)   | la coupe     | 12 cl | 6,80  |
|   | la bouteille | 75 cl | 35,50 |
| MONLUC BRUT CHÂTEAU MONLUC  | la coupe     | 12 cl | 4,50  |
| Méthode traditionnelle champenoise au Château Monluc, le seul pratiqué dans la zone Armagnac. | la bouteille | 75 cl | 21,00 |

# Les Bières

|                 |             |   |       |      |
|-----------------|-------------|---|-------|------|
| À la Pression   | LEFFE       | bière d'Abbaye, blonde de Belgique                                    | 25 cl | 3,80 |
| Bière bouteille | FOLIE DOUCE | bière blonde artisanale de Normandie<br>Brasserie de Sutter, à Gisors | 33 cl | 5,00 |

**Demandez notre bière de saison !!!**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Prix nets TTC en Euros – Tout changement peut engendrer un supplément

# Les Cocktails

|                              |   | €    |
|------------------------------|---|------|
| WHISKY COCA                  | 4 cl, coca  | 5,60 |
| WHISKY ORANGE                | 4 cl, orange  | 5,60 |
| MALIBU ORANGE                | 5 cl, orange  | 5,60 |
| VODKA ORANGE                 | 5 cl, orange  | 5,60 |
| GIN TONIC                    | 5 cl, Schweppes   | 5,60 |
| AMERICANO                    | maison , au verre   | 6,30 |
| SANGRIA                      | maison , au verre   | 4,20 |
| MARTINI GIN                  | 8 cl  | 5,60 |
| PUNCH : Planteur ou Ti Punch | maison , au verre   | 5,00 |
| KIR vin blanc                | au choix : cassis, pêche, mûre, fraise, framboise, violette | 4,00 |
| KIR AU MONLUC BRUT           | au Vin Sauvage 12 cl  | 4,00 |
| KIR ROYAL                    | au Champagne 12 cl  | 7,60 |
| POUSSE-RAPIÈRE               | Monluc brut, liqueur d'Armagnac à l'orange                  | 6,90 |
| TROIS MOUSQUETAIRES          | Nectar d'Abricot, Poire Williams, Armagnac                  | 7,70 |

## Une idée originale avec l'apéritif :

**PIZZA BLANCHE**

HUILE D'OLIVE , FROMAGE , ORIGAN

**6,40€ pour 3-4 pers.**

**4,10 € pour 1-2 pers.**

# Les Boissons sans alcool

|  |       |      |
|--|-------|------|
| Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Meuhcola, Limeuhnade                            | 33 cl | 3,30 |
| Orangina   | 25 cl | 3,30 |
| Schweppes  | 20 cl | 3,30 |
| Limonade   | 20 cl | 2,80 |
| JUS DE FRUITS : orange, ananas, mangue, pamplemousse, abricot, tomate      | 20 cl | 2,50 |
| COCKTAIL DE JUS DE FRUITS (sans alcool)                                    | 25 cl | 5,40 |
| SIROPS à l'eau : menthe, fraise, grenadine, citron, anis, orgeat, violette | 20 cl | 2,50 |
| DIABOLO : limonade + sirop   | 20 cl | 3,00 |

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Prix nets TTC en Euros – Tout changement peut engendrer un supplément

# Vins rouges

|  |   | 75 cl<br>€ | 37.5 cl<br>€ |
|--|---|------------|--------------|
| <b>BOURGUEIL</b>                                   | Domaine des Chesnaies                     | 17,80      | 10,80        |
| <b>CHINON</b>                                      | Domaine Dozon                             | 20,70      |              |
| <b>SANCERRE ROUGE</b>                              | Domaine Reverdy                           | 28,20      | 15,40        |
| <b>SAUMUR-CHAMPIGNY</b>                            | Domaine de la Bonnelière                  | 20,30      |              |
| <b>HAUTES CÔTES DE NUITS</b>                       | Cuvée des dames de Vergy                  |            | 24,80        |
| <b>BORDEAUX</b>                                    | Château Castenet                          | 15,50      | 10,20        |
| <b>MÉDOC</b>                                       | Château Carcanieux                        | 32,60      |              |
| <b>SAINT-ÉMILION</b><br>CRU BOURGEOIS              | Château Barberousse                       | 32,50      |              |
| <b>CÔTES DE BOURG</b>                              | Château Montaigut                         | 19,10      | 11,30        |
| <b>CAHORS</b>                                      | Château La Coustarelle                    | 19,30      |              |
| <b>MADIRAN</b>                                     | Cru du Paradis<br>vieilli en fût de chêne | 20,20      |              |
| <b>MERLOT</b>                                      | Domaine des Cassagnoles                   | 15,80      |              |
| <b>CABERNET-SAUVIGNON</b><br>CÔTES DE GASCOGNE     | Domaine des Cassagnoles                   | 16,40      |              |
| <b>TANNAT</b><br>CÔTES DE GASCOGNE<br>FÛT DE CHÊNE | Domaine des Cassagnoles                   | 19,10      |              |
| <b>LES GRANDES VIGNES</b><br>CÔTES DE GASCOGNE     | Château Monluc                            | 21,40      |              |
| <b>BUZET</b>                                       | Château Pierron<br>Cuvée Fleur d'Albret   | 26,20      |              |
| <b>BEAUJOLAIS-VILLAGES</b>                         | Domaine Laforest                          | 18,20      |              |
| <b>CÔTES DU RHÔNE</b>                              | Domaine de Verquière                      |            | 10,80        |
| <b>CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE</b>                         | Château de la Gardine                     | 78,90      |              |



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Prix nets TTC en Euros – Tout changement peut engendrer un supplément

# Vins Blancs

|                      |                   |                         | 75 cl<br>€ | 37.5 cl<br>€ |
|----------------------|-------------------|-------------------------|------------|--------------|
| CHARDONNAY-SAUVIGNON | CÔTES DE GASCOGNE | Domaine des Cassagnoles | 16,50      |              |
| GROS MANSENG SEC     | CÔTES DE GASCOGNE | Domaine des Cassagnoles | 16,20      |              |
| SANCERRE             |                   | Domaine Reverdy         | 28,20      | 15,40        |
| GROS MANSENG MÉDIUM  | CÔTES DE GASCOGNE | Château Monluc          | 17,40      |              |

# Vins rosés

|                      |                   |                         |       |       |
|----------------------|-------------------|-------------------------|-------|-------|
| CÔTES DE PROVENCE    |                   | Château Saint-Julien    | 19,10 | 11,30 |
| TAVEL                |                   | Domaine Borelli         | 23,10 |       |
| SANCERRE             |                   | Domaine Reverdy         | 28,20 | 15,40 |
| ÉCLAT DE TANNAT ROSÉ | CÔTES DE GASCOGNE | Domaine des Cassagnoles | 15,80 |       |

## Notre sélection de Côtes de Gascogne

|  |                    |         | €    |
|--|--------------------|---------|------|
| Vin rouge, rosé, blanc sec, blanc médium | Le verre           | 12,5 cl | 2,90 |
|  | Pichet 25 cl       | 25 cl   | 5,50 |
|  | Pichet 50 cl       | 50 cl   | 8,90 |
| CIDRE de Normandie                       | Pichet 25 cl       | 25 cl   | 3,60 |
|  | Pichet 50 cl       | 50 cl   | 6,40 |
|  | La bouteille 75 cl | 75 cl   | 9,30 |

## LES EAUX

|                       |  |     |      |
|-----------------------|--|-----|------|
| VITTEL                |  | 1 L | 4,00 |
|                       |  | ½ L | 3,40 |
| SAN PELLEGRINO        |  | 1 L | 5,40 |
|                       |  | ½ L | 4,00 |
| EAU DE PERRIER, EVIAN |  | 1 L | 5,20 |

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Prix nets TTC en Euros – Tout changement peut engendrer un supplément

# Nos Pizzas

|  | €     |
|--|-------|
| <b>STAGIONI</b> : TOMATE, FROMAGE, CHAMPIGNONS, POIVRONS, TOMATE FRAÎCHE   | 12,20 |
| <b>NAPOLITAINE</b> : TOMATE, FROMAGE, OLIVES, CÂPRES, ANCHOIS  | 10,70 |
| <b>BOLOGNAISE</b> : TOMATE, FROMAGE, VIANDE BOLOGNAISE MAISON, ŒUF   | 11,90 |
| <b>PAESANA</b> : TOMATE, FROMAGE, LARD FUMÉ, ŒUF   | 12,30 |
| <b>MARINARA</b> : TOMATE, FROMAGE, FRUITS DE MER, AIL, HUILE D'OLIVE   | 13,10 |
| <b>OIGNONS</b> : TOMATE, FROMAGE, OIGNONS, JAMBON DE PAYS, ŒUF   | 13,10 |
| <b>IMPÉRIALE</b> : CRÈME FRAÎCHE, FROMAGE, SAUMON FUMÉ MAISON (PIZZA SOUFFLÉE)   | 15,10 |
| <b>NORMANDE</b> : CRÈME FRAÎCHE, FROMAGE, LARD FUMÉ, CHAMPIGNONS, ANDOUILLE, CALVADOS* (PIZZA SOUFFLÉE)  | 14,20 |
| <b>VESUVIO</b> : TOMATE, FROMAGE, FRUITS DE MER, SAUMON FUMÉ, FLAMBÉE  | 14,20 |
| <b>GASCONNE</b> : TOMATE, FROMAGE, CHAMPIGNONS, JAMBON DE PAYS, SAUCISSON, COPPA   | 14,20 |
| <b>FERMIÈRE</b> : CRÈME FRAÎCHE, FROMAGE, JAMBON, CHAMPIGNONS  | 12,30 |
| <b>LARZAC</b> : TOMATE, FROMAGE, ROQUEFORT, CRÈME FRAÎCHE  | 13,30 |
| <b>CALZONNE</b> : CRÈME FRAÎCHE, FROMAGE, JAMBON, CHAMPIGNONS (PIZZA SOUFFLÉE)   | 12,40 |
| <b>REGINA</b> : TOMATE, FROMAGE, JAMBON, CHAMPIGNONS   | 11,30 |
| <b>MARGUERITE</b> : TOMATE, FROMAGE  | 8,90  |
| <b>BOCCA LEONE</b> : TOMATE, FROMAGE, JAMBON DE PAYS, FROMAGE DE CHÈVRE  | 14,40 |
| <b>CATALANE</b> : TOMATE, FROMAGE, CHORIZO ESPAGNOL, POIVRONS, OIGNONS, ŒUF  | 14,40 |
| <b>GERSOISE</b> : CRÈME FRAÎCHE, FROMAGE, MAGRET DE CANARD, FOIE GRAS  | 21,10 |
| <b>QUATRE FROMAGES</b> : TOMATE, FROMAGES  | 15,10 |
| <b>½ GERSOISE</b>  | 11,80 |
| <b>TARTIFLETTE</b> : CRÈME FRAÎCHE, FROMAGE, OIGNONS, LARDONS, POMMES DE TERRE, REBLOCHON  | 14,80 |
| <b>PIZZA SUR MESURES</b> : TOMATE (OU CRÈME FRAÎCHE), FROMAGE + 3 INGRÉDIENTS AU CHOIX<br>(SUPPLÉMENT DE 4 € POUR L'UN DES PRODUITS SUIVANTS : MAGRET OU FOIE GRAS OU NOIX DE SAINT-JACQUES) | 15,90 |
| <b>HAVRAISE</b> : CRÈME FRAÎCHE, FROMAGE, NOIX DE SAINT-JACQUES, FRUITS DE MER, CHAMPIGNONS  | 21,10 |
| <b>LA CHEF</b> : TOMATE, FROMAGE, JAMBON, CHORIZO ESPAGNOL, CHAMPIGNONS, POIVRONS, ANCHOIS, ORIGAN, RÂPÉ, OLIVES   | 18,20 |

\*L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Prix nets TTC en Euros – Tout changement peut engendrer un supplément

# Nos Pâtes Fraîches Maison

|  |       |
|--|-------|
|  | €     |
| <b>TAGLIATELLES CAMPAGNARDES</b> : CHAMPIGNONS , JAMBON , CRÈME FRAÎCHE              | 11,90 |
| <b>TAGLIATELLES CARBONARA</b> : LARD FUMÉ , CRÈME FRAÎCHE , PERSILLADE , JAUNE D'ŒUF | 12,30 |
| <b>TAGLIATELLES BOLOGNAISES</b> : VIANDE BOLOGNAISE MAISON                           | 11,70 |
| <b>SAINT-JACQUES AU POMMEAU* ET PÂTES FRAÎCHES</b>                                   | 19,60 |
| <b>TAGLIATELLES AUX FRUITS DE MER</b> sauce crème et vin blanc                       | 11,80 |
| <b>TAGLIATELLES AU ROQUEFORT ET JAMBON</b>   | 13,20 |
| <b>TAGLIATELLES AUX ESCARGOTS</b> : ESCARGOTS , CHAMPIGNONS , CITRON , CRÈME FRAÎCHE | 12,80 |

# Nos Entrées

|  |   |       |
|--|---|-------|
|  |   | €     |
| <b>FRICASSÉE DE SAINT-JACQUES AU POMMEAU*</b>      |   | 13,40 |
| <b>FRICASSÉE D' ESCARGOTS À LA CRÈME DE CITRON</b> | LES 6   | 5,90  |
|  | LES 12  | 11,00 |
| <b>SAUMON FUMÉ MAISON ET SES TOASTS</b>            | 100g ENVIRON  | 8,50  |
| <b>ASSIETTE GASCONNE (ENTRÉE)</b>                  | ASSORTIMENT DE 180g ENVIRON DE CHARCUTERIE DU SUD-OUEST<br>JAMBON DE PAYS, COPA, SAUCISSON, MAGRET FUMÉ | 9,20  |
| <b>FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT MAISON</b>          | 60g ENVIRON   | 8,50  |
| <b>TARTINE CHAUDE DE FOIE GRAS MI-CUIT MAISON</b>  | 60g ENVIRON   | 9,00  |

# Nos Salades Composées

|                    |  | Entrée | Plat  |
|--------------------|--|--------|-------|
|                    |  | €      | €     |
| <b>PROVENÇALE</b>  | SALADE, TOMATE, TARTINE CHAUDE DE CHÈVRE, OLIVES, HERBES DE PROVENCE | 8,50   | 10,50 |
| <b>IMPÉRIALE</b>   | SALADE, TOMATE, SAUMON FUMÉ MAISON, JUS DE CITRON                    | 9,50   | 11,80 |
| <b>FLEURANTINE</b> | GÉSIEERS CONFITS, MAGRET FUMÉ, HARICOTS VERTS, VINAIGRE DE FRAMBOISE | 10,90  | 12,80 |
| <b>NORMANDE</b>    | SALADE, POMME DE TERRE, OIGNON, ANDOUILLE, CAMEMBERT CHAUD           | 9,60   | 11,80 |

\*L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Prix nets TTC en Euros – Tout changement peut engendrer un supplément

# Nos Plats

|   |   | €     |
|---|---|-------|
| AILE DE RAIE  | SAUCE CHAMPAGNE ET CÂPRES                       | 16,70 |
| DOS DE CABILLAUD  | SAUCE MARINIÈRE                                 | 15,20 |
| SAUMON FUMÉ MAISON  | ET SES TOASTS 160g ENVIRON                      | 13,20 |
| MAGRET DE CANARD  | GRILLÉ AU FEU DE BOIS SAUCE AU CHOIX            | 18,60 |
| CASSOULET MAISON  | AU CONFIT DE CANARD                             | 19,70 |
| CONFIT DE CANARD AUX CHAMPIGNONS  |   | 18,20 |
| MAGRET DE CANARD AU FOIE GRAS   | TRANCHE DE FOIE GRAS ET SAUCE AU FOIE GRAS      | 25,70 |
| FOIE GRAS FRAIS POÊLÉ   | 250g ENVIRON AVANT CUISSON                      | 23,90 |
| ASSIETTE GASCONNE EN PLAT PRINCIPAL AVEC FRITES   |   | 17,10 |
| ASSORTIMENT DE 300G ENVIRON DE CHARCUTERIE DU SUD-OUEST : JAMBON DE PAYS, COPPA, SAUCISSON, MAGRET FUMÉ AVEC NOTRE FOIE GRAS DE CANARD MAISON |   |       |
| ESCALOPE DE VEAU MILANAISE  | PANÉE   | 15,90 |
| ESCALOPE DE VEAU VAL D' AOSTE   | ORIGAN, PARMESAN, JAMBON DE PAYS, CRÈME FRAÎCHE | 15,90 |
| ESCALOPE DE VEAU VALLÉE D'AUGE  | CRÈME, CHAMPIGNONS, FLAMBÉE CALVADOS*           | 15,90 |
| ENTRECÔTE ( ENVIRON 200 GR ) FRITES ET SALADE   | SAUCE AU CHOIX                                  | 15,90 |

| Nos Sauces  | Nos Garnitures au choix à la Carte   |
|---|--|
| POIVRE VERT<br>BORDELAISE<br>BÉARNAISE<br>ROQUEFORT | POMMES FRITES , TAGLIATELLES FRAÎCHES MAISON ET SON HUILE VIERGE, SALADE VERTE, POMMES DE TERRE GRENAILLES CONFITES À LA GRAISSE DE CANARD , SALADE DE TOMATES, HARICOTS VERTS |

# Les Fromages

|   | €    |
|---|------|
| ASSIETTE DE FROMAGES ET SALADE VERTE  | 5,00 |
| <b>À commander au début du repas</b>  |      |
| CAMEMBERT SURPRISE : PETITE PIZZA SOUFFLÉE AU CAMEMBERT , CRÈME FRAÎCHE , CALVADOS* | 7,50 |

\*L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Prix nets TTC en Euros – Tout changement peut engendrer un supplément





# Menu Coupe-Faim

**13,40 € pizza/pâtes + dessert**

(boissons non comprises)

**19,40 € pizza/pâtes + dessert**

**+ place de cinéma** (boissons non

comprises, place valable au Cinéma Les Arts à Montivilliers, dans la limite des stocks disponibles)

Entrée +3 € : Assiette de Jambon de Pays ou Assiette de Saumon fumé Maison

\*\*\*\*\*

STAGIONI : tomate, fromage, champignons, poivrons, tomate fraîche

NAPOLITAINE : tomate, fromage, olives, câpres, anchois

BOLOGNAISE : tomate, fromage, viande Bolognaise Maison, œuf

PAESANA : tomate, fromage, lard fumé, œuf

MARINARA : tomate, fromage, fruits de mer, ail, huile d'olive

OIGNONS : tomate, fromage, oignons, jambon de pays, œuf

FERMIÈRE : fromage, crème fraîche, jambon, champignons

CALZONNE : tomate, fromage, crème fraîche, jambon, champignons (pizza soufflée)

REGINA : tomate, fromage, jambon, champignons

MARGUERITE : tomate, fromage

Tagliatelles CAMPAGNARDE : champignons, jambon, crème fraîche

Tagliatelles BOLOGNAISE : viande Bolognaise Maison

Tagliatelles aux FRUITS DE MER sauce crème et vin blanc

Tagliatelles CARBONARA : lard fumé, crème fraîche, persillade, jaune d'œuf

\*\*\*\*\*

COUPE 3 BOULES DE GLACE : vanille, cassis, citron, fraise, framboise, pomme,  
menthe, café, pistache, caramel, praliné, chocolat noir

**DESSERT MAISON (voir l'ardoise)**

SALADE DE FRUITS FRAIS MAISON

MINI-CAFÉ GOURMAND : 1 café du monde, salade de fruits, 1 boule de glace

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC

\*L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Prix nets TTC en Euros – Tout changement peut engendrer un supplément

... Pour les enfants...

## Menu Pitchoun

7,90 €

(Moins de 10 ans - hors boissons)

½ Pizza au choix  
ou ½ Pâtes au choix

\*\*\*\*\*

Coupe 3 boules de Glace



## Menu à l'Ardoise

18 € Entrée + Plat + Dessert

15 € Entrée + Plat

ou Plat + Dessert

12 € Plat seul

(boissons non comprises)

**Votre menu à l'ardoise + 6 €  
= 1 place de cinéma incluse**  
place valable au Cinéma Les Arts à  
Montivilliers, dans la limite des stocks  
disponibles

Garniture au menu imposée - supplément de 2€ pour le choix de la garniture

\*L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Prix nets TTC en Euros – Tout changement peut engendrer un supplément

# Menu Gourmet

**29 €**

(boissons non comprises)

Fricassée d'Escargots à la crème de Citron

Foie Gras de Canard Maison

Saumon fumé Maison

\*\*\*\*\*

Aile de Raie sauce Champagne\* et Câpres

Dos de Cabillaud sauce Marinière

Escalope Vallée d'Auge\*

Magret de Canard sauce Bordelaise ou Poivre vert

\*\*\*\*\*

Assiette de Fromages et Salade (+2 €)

\*\*\*\*\*

Dessert au choix à la carte

Terrasse ouverte en saison

Retrouvez-nous sur internet :

[www.restaurantlafontaine fleurie.fr](http://www.restaurantlafontaine fleurie.fr)

ou

facebook La Fontaine Fleurie

Garniture au menu imposée - supplément de 2€ pour le choix de la garniture

\*L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Prix nets TTC en Euros – Tout changement peut engendrer un supplément

# Nos Desserts

## Nos Pâtisseries et Desserts

|                          |  |      |
|--------------------------|--|------|
| Tarte Lucrèce            | pommes chaudes, glace vanille, coulis de framboise, amandes  | 6,50 |
| Tarte Normande           | pommes chaudes, flambée Calvados*, avec crème fraîche  | 6,70 |
| Tarte Mode               | pommes chaudes, glace vanille, chocolat chaud, amandes   | 6,50 |
| Crème Brûlée             |  | 5,60 |
| Le Dessert Maison        | (notre suggestion)   | 5,90 |
| Salade de Fruits frais   | Maison   | 5,60 |
| Café Gourmand            | café du Monde + mini-crème brûlée + 1 boule de glace<br>+ petite salade de fruits frais Maison de saison | 7,10 |
| Mousse au Chocolat Blanc | Maison   | 5,90 |

La coupe 3 boules de glace au choix 5,30

## Glaces

|                 |                  |                           |
|-----------------|------------------|---------------------------|
| Chocolat noir   | Café pur arabica | Caramel au beurre salé    |
| Pistache        | Praliné gourmand | Menthe fraîcheur chocolat |
| Vanille intense |                  |                           |

## Sorbets Plein Fruit

|                |                |           |
|----------------|----------------|-----------|
| Cassis intense | Fraise intense | Framboise |
| Pomme verte    | Citron vert    |           |

\*L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Prix nets TTC en Euros – Tout changement peut engendrer un supplément

# Nos Coupes et Desserts Glacés

|                    |  |      |
|--------------------|--|------|
| Mystère            | glace vanille, praline, meringue                       | 5,60 |
| Profiterole Maison | glace vanille, chocolat chaud, amandes                 | 6,70 |
| Nougat glacé       | avec coulis de framboise <u>ou</u> chocolat chaud      | 6,80 |
| Dame Blanche       | glace vanille, chocolat chaud, amandes, chantilly      | 6,60 |
| Coupe Liégeoise    | glace café <u>ou</u> chocolat noir, chantilly          | 6,60 |
| Borgia             | glace vanille, coulis de framboise, amandes, chantilly | 6,60 |
| Piémontaise        | glace praliné, chocolat chaud, amandes, chantilly      | 6,60 |
| Tutti Frutti       | 3 sorbets au choix + Salade de Fruits Frais Maison     | 6,90 |
| Coupe Normande     | sorbet pomme verte, Calvados*                          | 6,90 |
| Duel Gascon        | glace vanille, pruneaux marinés à l'Armagnac*          | 6,90 |
| Coupe Dijonnaise   | glace vanille, sorbet cassis, Crème de Cassis*         | 6,90 |
| Coupe Iceberg      | glace chocolat noir, glace menthe, Peppermint*         | 6,90 |
| Coupe Irish Coffee | glace café, glace vanille, Whisky*                     | 6,90 |
| Coupe Colonel      | sorbet citron vert, Vodka*                             | 6,90 |

## Vente à emporter

Saumon fumé Maison à la pesée :  
4,50 € les 100 gr

Foie gras de Canard Maison à la pesée :  
9 € les 100 gr (1 tranche pèse environ 60gr )  
à partir de 600 gr (la ½ terrine) : 8,20 € les 100 gr  
à partir d' 1,2 kg (la terrine entière) : 7,20 € les 100 gr

\*L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Prix nets TTC en Euros – Tout changement peut engendrer un supplément

# Notre Carte des Cafés

Tous nos cafés sont 100% arabica, et offrent des saveurs et parfums aussi divers et variés que leurs provenances !

|  |  |                                 |             |
|--|--|---------------------------------|-------------|
|    | <b>Décaféiné</b><br>Assemblage des meilleurs arabicas pour un espresso aux saveurs pleines et onctueuses sans caféine  | <b>Léger &amp; aromatique</b>   | <b>1,90</b> |
|    | <b>Moka d' Éthiopie</b><br>Originaire du lieu de découverte du café, dans la région de Sidamo.<br>Une saveur délicate, légèrement sauvage et fleurie, à l'arôme complexe                               | <b>Sauvage &amp; parfumé</b>    | <b>1,90</b> |
|    | <b>Moka Noisette</b><br>Café sauvage et épicé, subtilement aromatisé à la noisette.<br>Un mariage équilibré entre richesse et gourmandise.   | <b>Original &amp; savoureux</b> | <b>2,10</b> |
|    | <b>Papouasie Nouvelle-Guinée</b><br>Grand cru de la plantation Sigri, particulièrement aromatique aux saveurs riches et équilibrées.<br>Mariage entre rondeur et douceur relevé d'une touche acidulée. | <b>Fruité &amp; équilibré</b>   | <b>1,90</b> |
|   | <b>Honduras</b><br>Un café rond et ample d'une noble finesse.<br>Belle acidité avec des notes fruitées de mirabelle et de raisin sec.  | <b>Raffiné &amp; fruité</b>     | <b>2,10</b> |
|  | <b>Colombie Excelso</b><br>L'une des plus belles régions productrices de café. Tasse suave et aromatique.  | <b>Doux &amp; suave</b>         | <b>1,90</b> |
|  | <b>Guatemala</b><br>Subtilement acidulé, très aromatique et cependant corsé. En final, quelques notes de cacao.  | <b>Pur &amp; généreux</b>       | <b>2,10</b> |
|  | <b>Perle Noire</b><br>Assemblage rond et équilibré des meilleurs crus d'Arabica. Superbe tasse, d'une grande finesse.  | <b>Riche &amp; harmonieux</b>   | <b>1,90</b> |
|  | <b>Florio</b><br>Mélange onctueux mariant force et douceur dans la pure tradition italienne.   | <b>Puissant &amp; onctueux</b>  | <b>1,90</b> |

|                |                                   |             |
|----------------|-----------------------------------|-------------|
| Thé / Infusion |                                   | <b>1,90</b> |
| Café Viennois  | café + chantilly                  | <b>3,80</b> |
| Grand Café     |                                   | <b>3,80</b> |
| Grand Café     | Bolivie, Guatemala, Moka noisette | <b>4,20</b> |