

# Horaires d'accueil

Le restaurant est ouvert du mardi midi au samedi soir,  
les horaires d'arrivée sont les suivants :

**le midi de 12h00 à 13h30**  
**le soir de 19h00 à 21h30**

## **Fermé dimanche et lundi**

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	4.50
MARTINI rouge ou blanc	5 cl	4.10
MUSCAT de Rivesaltes	5 cl	4.00
PORTO	5 cl	4.50
MARSALA Amande	5 cl	4.10
FLOC DE GASCOGNE apéritif à base de jus de raisin et Armagnac	5 cl	4.40
MUSCAT - PÊCHE	5 cl	4.50
Whisky GRANT'S	4 cl	5.10
Whisky GRANT'S Baby	2 cl	3.30
Whisky PADDY Irlande	5 cl	6.50
Whisky ABERLOUR pur malt 10 ans	5 cl	7.30
Whisky TALISKER pur malt 10 ans	5 cl	10.20
Whisky OBAN pur malt 14 ans	5 cl	10.70
Whiskey Jack Daniel's	5 cl	7.80
BOURBON	5 cl	6.30

# Les Bulles

CHAMPAGNE (notre sélection)	la coupe	12 cl	7.50
	la bouteille	75 cl	39.10
MONLUC BRUT CHÂTEAU MONLUC	la coupe	12 cl	5.00
Méthode traditionnelle champenoise au Château Monluc, la	la	75 cl	23.10
bouteille			
le seul pratiqué dans la zone Armagnac.			

# Les Bières

À la Pression	LEFFE	bière d'Abbaye, blonde de Belgique	25 cl	4.20
Bière bouteille	FOLIE DOUCE	bière blonde artisanale de Normandie	33 cl	5.60
		Brasserie de Sutter, à Gisors		

**Demandez notre bière du moment !!!**

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	6.20
WHISKY ORANGE	4 cl, orange	6.20
MALIBU ORANGE	5 cl, orange	6.20
VODKA ORANGE	5 cl, orange	6.20
GIN TONIC	5 cl, Schweppes	6.20
AMERICANO	maison , au verre	6.90
SANGRIA	maison , au verre	5.10
MARTINI GIN	8 cl	6.20
PUNCH : Planteur ou Ti Punch	maison , au verre	5.50
KIR vin blanc	au choix : cassis, pêche, mûre, fraise, framboise, violette	4.40
KIR AU MONLUC BRUT	au Vin Sauvage 12 cl	4.40
KIR ROYAL	au Champagne 12 cl	8.40
POUSSE-RAPIÈRE	Monluc brut, liqueur d'Armagnac à l'orange	7.60

## Une idée originale avec l'apéritif :

PIZZA BLANCHE	HUILE D'OLIVE , FROMAGE , ORIGAN	7.00 € pour 3-4 pers. 4,50 € pour 1-2 pers.
---------------	----------------------------------	--

# Les Boissons sans alcool

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Meuhcola, Limeuhnade	33 cl	3.60
Orangina	25 cl	3.60
Perrier	25 cl	3.60
Schweppes	20 cl	3.60
Limonade	20 cl	3.10
JUS DE FRUITS : orange, ananas, mangue, abricot	20 cl	2.80
COCKTAIL DE JUS DE FRUITS (sans alcool)	25 cl	5.90
SIROPS à l'eau : menthe, fraise, grenadine, citron, anis, orgeat, violette	20 cl	2.80
DIABOLO : limonade + sirop	20 cl	3.30

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 €	37.5 cl €
<b>BOURGUEIL</b>	<b>Domaine des Chesnaies</b>	<b>19.60</b>	<b>11.90</b>
<b>SANCERRE ROUGE</b>	<b>Domaine Reverdy</b>	<b>31.00</b>	<b>16.90</b>
<b>SAUMUR-CHAMPIGNY</b>	<b>Domaine de la Bonnelière</b>	<b>22.30</b>	
<b>HAUTES CÔTES DE NUITS</b>	<b>Cuvée des dames de Vergy</b>		<b>27.30</b>
<b>BORDEAUX</b>	<b>Château Castenet</b>	<b>17.10</b>	<b>11.20</b>
<b>MÉDOC</b>	<b>Château Carcanieux</b>	<b>35.90</b>	
<b>CRU BOURGEOIS</b>			
<b>SAINT-ÉMILION</b>	<b>Château Barberousse</b>	<b>35.80</b>	
<b>CÔTES DE BOURG</b>	<b>Château Montaigut</b>	<b>21.00</b>	<b>12.40</b>
<b>CAHORS</b>	<b>Château La Coustarelle</b>	<b>21.20</b>	
<b>MADIRAN</b>	<b>Cru du Paradis vieilli en fût de chêne</b>	<b>22.20</b>	
<b>MERLOT-TANNAT</b>	<b>Les Vignerons du Gerland</b>	<b>17.40</b>	
<b>CÔTES DE GASCOGNE</b>			
<b>TANNAT FÛT DE CHÊNE</b>	<b>Domaine des Cassagnoles</b>	<b>21.00</b>	
<b>CÔTES DE GASCOGNE</b>			
<b>CÔTES DU RHÔNE</b>	<b>Domaine de Verquière</b>		<b>11.90</b>
<b>CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE</b>	<b>Château de la Gardine</b>	<b>86.80</b>	

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	37.5 cl
			€	€
<b>C COMME CASSAGNOLES</b>	<b>CÔTES DE GASCOGNE</b>	<b>Domaine des Cassagnoles</b>	<b>14.40</b>	
<b>GROS MANSENG SEC</b>	<b>CÔTES DE GASCOGNE</b>	<b>Domaine des Cassagnoles</b>	<b>17.80</b>	
<b>SANCERRE</b>		<b>Domaine Reverdy</b>	<b>31.00</b>	<b>16.90</b>
<b>GROS MANSENG MÉDIUM</b>	<b>CÔTES DE GASCOGNE</b>	<b>Château Monluc</b>	<b>19.10</b>	

# Vins rosés

<b>CÔTES DE PROVENCE</b>		<b>Château Saint-Julien</b>	<b>21.00</b>	<b>15.80</b> (50cl)
<b>TAVEL</b>		<b>Domaine Borelli</b>	<b>25.40</b>	
<b>SANCERRE</b>		<b>Domaine Reverdy</b>	<b>31.00</b>	<b>16.90</b>
<b>ÉCLAT DE TANNAT ROSÉ</b>	<b>CÔTES DE GASCOGNE</b>	<b>Domaine des Cassagnoles</b>	<b>17.40</b>	

# Notre sélection de Côtes de Gascogne

			€
Vin rouge, rosé, blanc sec, blanc médium	<b>Le verre</b>	12,5 cl	<b>3.20</b>
	<b>Pichet 25 cl</b>	25 cl	<b>6.10</b>
	<b>Pichet 50 cl</b>	50 cl	<b>9.80</b>
<b>CIDRE de Normandie</b>	<b>Pichet 25 cl</b>	25 cl	<b>4.00</b>
	<b>Pichet 50 cl</b>	50 cl	<b>7.00</b>
	<b>La bouteille 75 cl</b>	75 cl	<b>10.20</b>

# LES EAUX

<b>VITTEL</b>	1 L	<b>4,40</b>
	½ L	<b>3,70</b>
<b>SAN PELLEGRINO</b>	1 L	<b>5,90</b>
	½ L	<b>4,40</b>
<b>EAU DE PERRIER, EVIAN</b>	1 L	<b>5,70</b>

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	13.40
<b>NAPOLITAINE</b> : TOMATE, FROMAGE, OLIVES, CÂPRES, ANCHOIS	11.80
<b>BOLOGNAISE</b> : TOMATE, FROMAGE, VIANDE BOLOGNAISE MAISON, ŒUF	13.10
<b>PAESANA</b> : TOMATE, FROMAGE, LARD FUMÉ, ŒUF	13.50
<b>MARINARA</b> : TOMATE, FROMAGE, FRUITS DE MER, AIL, HUILE D'OLIVE	14.40
<b>OIGNONS</b> : TOMATE, FROMAGE, OIGNONS, JAMBON DE PAYS, ŒUF	14.40
<b>IMPÉRIALE</b> : CRÈME FRAÎCHE, FROMAGE, SAUMON FUMÉ MAISON (PIZZA SOUFFLÉE)	16.60
<b>NORMANDE</b> : CRÈME FRAÎCHE, FROMAGE, LARD FUMÉ, CHAMPIGNONS, ANDOUILLE, CALVADOS* (PIZZA SOUFFLÉE)	15.60
<b>VESUVIO</b> : TOMATE, FROMAGE, FRUITS DE MER, SAUMON FUMÉ, FLAMBÉE	15.60
<b>GASCONNE</b> : TOMATE, FROMAGE, CHAMPIGNONS, JAMBON DE PAYS, SAUCISSON, COPPA	15.50
<b>FERMIÈRE</b> : CRÈME FRAÎCHE, FROMAGE, JAMBON, CHAMPIGNONS	13.50
<b>LARZAC</b> : CRÈME FRAÎCHE, FROMAGE, ROQUEFORT	14.60
<b>CALZONNE</b> : CRÈME FRAÎCHE, FROMAGE, JAMBON, CHAMPIGNONS (PIZZA SOUFFLÉE)	13.60
<b>REGINA</b> : TOMATE, FROMAGE, JAMBON, CHAMPIGNONS	12.40
<b>MARGUERITE</b> : TOMATE, FROMAGE	9.80
<b>BOCCA LEONE</b> : TOMATE, FROMAGE, JAMBON DE PAYS, FROMAGE DE CHÈVRE	15.80
<b>CATALANE</b> : TOMATE, FROMAGE, CHORIZO ESPAGNOL, POIVRONS, OIGNONS, ŒUF	15.80
<b>GERSOISE</b> : CRÈME FRAÎCHE, FROMAGE, MAGRET DE CANARD, FOIE GRAS	23.20
<b>QUATRE FROMAGES</b> : TOMATE, FROMAGES	16.60
<b>½ GERSOISE</b>	13.00
<b>TARTIFLETTE</b> : CRÈME FRAÎCHE, FROMAGE, OIGNONS, LARDONS, POMMES DE TERRE, REBLOCHON	16.30
<b>PIZZA SUR MESURES</b> : TOMATE (OU CRÈME FRAÎCHE), FROMAGE + 3 INGRÉDIENTS AU CHOIX (SUPPLÉMENT DE 4 € POUR L'UN DES PRODUITS SUIVANTS : MAGRET OU FOIE GRAS OU NOIX DE SAINT-JACQUES)	17.50
<b>HAVRAISE (D'OCTOBRE À MAI)</b> : CRÈME FRAÎCHE, FROMAGE, NOIX DE SAINT-JACQUES, FRUITS DE MER, CHAMPIGNONS	23.20
<b>CHEF</b> : TOMATE, FROMAGE, JAMBON, CHORIZO ESPAGNOL, CHAMPIGNONS, POIVRONS, ANCHOIS, ORIGAN, RÂPÉ, OLIVES	20.00
<b>LA PIZZA DU MOMENT</b> : DEMANDEZ LA COMPOSITION	15.40
<b>L'ESCARGOLADE</b> : TOMATE, FROMAGE, ESCARGOTS (DOUZAINÉ), PERSILLADE	14.30
<b>LA LANDAISE</b> : TOMATE, FROMAGE, GÉSIERS, MAGRET MARINÉ, CHAMPIGNONS, PERSILLADE	16.50

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

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

# Nos Pâtes Fraîches Maison

	€
<b>TAGLIATELLES CAMPAGNARDES</b> : CHAMPIGNONS , JAMBON , CRÈME FRAÎCHE	<b>13.10</b>
<b>TAGLIATELLES CARBONARA</b> : LARD FUMÉ , CRÈME FRAÎCHE , PERSILLADE , JAUNE D'ŒUF	<b>13.50</b>
<b>TAGLIATELLES BOLOGNAISES</b> : VIANDE BOLOGNAISE MAISON	<b>12.90</b>
<b>SAINT-JACQUES AU POMMEAU* ET PÂTES FRAÎCHES</b> ( D'OCTOBRE À MAI )	<b>21.60</b>
<b>TAGLIATELLES AUX FRUITS DE MER</b> sauce crème et vin blanc	<b>13.00</b>
<b>TAGLIATELLES AU ROQUEFORT ET JAMBON</b>	<b>14.50</b>
<b>TAGLIATELLES AUX ESCARGOTS</b> : ESCARGOTS , CHAMPIGNONS , CITRON , CRÈME FRAÎCHE	<b>14.10</b>

## Nos Entrées

		€
<b>OEUF DUR MAYONNAISE MAISON</b>		<b>2.10</b>
<b>CASSOLETTE DE SAINT-JACQUES AU POMMEAU*</b> ( D'OCTOBRE À MAI )		<b>14.70</b>
<b>CASSOLETTE D' ESCARGOTS À LA CRÈME DE CITRON</b>	<b>LES 6</b>	<b>6.50</b>
	<b>LES 12</b>	<b>12.10</b>
<b>SAUMON FUMÉ MAISON ET SES TOASTS</b> 100G ENVIRON		<b>9.40</b>
<b>ASSIETTE GASCONNE (ENTRÉE)</b> ASSORTIMENT DE <b>180G</b> ENVIRON DE CHARCUTERIE DU SUD-OUEST JAMBON DE PAYS, COPA, SAUCISSON, MAGRET MARINÉ		<b>10.10</b>
<b>FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON MAISON</b> 60G ENVIRON		<b>9.40</b>

## Nos Salades Composées

		Entrée €	Plat €
<b>PROVENÇALE</b> SALADE, TOMATE, TARTINE DE CHÈVRE CHAUD, OLIVES, HERBES DE PROVENCE		<b>9.40</b>	<b>11.60</b>
<b>IMPÉRIALE</b> SALADE, TOMATE, SAUMON FUMÉ MAISON, ŒUF DUR, JUS DE CITRON		<b>11.00</b>	<b>13.00</b>
<b>FLEURANTINE</b> SALADE, GÉSIERS CONFITS, MAGRET MARINÉ, CROÛTONS, TOMATE		<b>12.00</b>	<b>14.10</b>
<b>NORMANDE</b> SALADE, POMME DE TERRE, OIGNON, ANDOUILLE, TARTINE DE CAMEMBERT CHAUD		<b>11.00</b>	<b>13.00</b>

\*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

	€
SAUMON FUMÉ MAISON ET SES TOASTS 160G ENVIRON	14.50
MAGRET DE CANARD GRILLÉ AU FEU DE BOIS SAUCE AU CHOIX	20.50
CASSOULET MAISON AU CONFIT DE CANARD	<u>SUR COMMANDE</u> 21.70
CONFIT DE CANARD AUX CHAMPIGNONS	<u>SUR COMMANDE</u> 20.00
MAGRET DE CANARD AU FOIE GRAS TRANCHE DE FOIE GRAS ET SAUCE AU FOIE GRAS	28.30
ASSIETTE GASCONNE EN PLAT PRINCIPAL AVEC FRITES ASSORTIMENT DE 300G ENVIRON DE CHARCUTERIE DU SUD-OUEST : JAMBON DE PAYS, COPPA, SAUCISSON, MAGRET MARINÉ AVEC NOTRE FOIE GRAS DE CANARD MAISON	18.80
ESCALOPE DE VEAU VAL D' AOSTE ORIGAN, PARMESAN, JAMBON DE PAYS, CRÈME FRAÎCHE	17.50
ESCALOPE DE VEAU VALLÉE D'AUGE CRÈME, CHAMPIGNONS, FLAMBÉE CALVADOS*	17.50

Nos Sauces	Nos Garnitures au choix à la Carte
POIVRE VERT ROQUEFORT HUILE VIERGE MAYONNAISE MAISON	POMMES FRITES, TAGLIATELLES FRAÎCHES MAISON, POMMES DE TERRE GRENAILLES CONFITES À LA GRAISSE DE CANARD, SALADE DE TOMATES, SALADE VERTE

# Les Fromages

	€
ASSIETTE DE FROMAGES ET SALADE VERTE	5.50

## À commander au début du repas

CAMEMBERT SURPRISE : PETITE PIZZA SOUFFLÉE AU CAMEMBERT , CRÈME FRAÎCHE , CALVADOS*	8.30
---	------

\*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

**14,70 € pizza/pâtes +  
dessert** (boissons non comprises)

**21,30 € 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, citron, fraise, 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

8,70 €

(Moins de 10 ans - hors boissons)

½ Pizza au choix  
ou ½ Pâtes au choix

\*\*\*\*\*

Coupe 3 boules de Glace



## Menu à l'Ardoise

19.80 € Entrée + Plat + Dessert

16.50 € Entrée + Plat

ou Plat + Dessert

13.20 € 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

# Nos Desserts

Tarte Lucrèce	pommes chaudes, glace vanille, coulis de framboise, amandes	7.20
Tarte Normande	pommes chaudes, flambée Calvados*, avec crème fraîche	7.40
Tarte Mode	pommes chaudes, glace vanille, chocolat chaud, amandes	7.20
Omelette Norvégienne Maison		6.60
Le Dessert Maison	(notre suggestion)	6.50
Salade de Fruits frais	Maison	6.20
Crèmeux au Chocolat	Maison	6.50
Mousse au Chocolat Blanc	Maison	6.50
Café Gourmand	Café du Monde + chou chantilly + 1 boule de glace + petite salade de fruits frais Maison de saison	7.80
Coupe 3 boules de glace au choix		5.80
	Chocolat noir, Café pur arabica, Caramel au beurre salé, Pistache, Praliné gourmand, Menthe fraîcheur chocolat, Vanille intense, Fraise intense, Pomme verte, Citron vert	
Profiterole Maison	glace vanille, chocolat chaud, amande	7.40
Dame Blanche	glace vanille, chocolat chaud, amandes, chantilly	7.30
Coupe Liégeoise	glace café <u>ou</u> chocolat noir, chantilly	7.30
Borgia	glace vanille, coulis de framboise, amandes, chantilly	7.30
Piémontaise	glace praliné, chocolat chaud, amandes, chantilly	7.30
Tutti Frutti	3 sorbets au choix + Salade de Fruits Frais Maison	7.60
Coupe Normande	sorbet pomme verte, Calvados*	7.60
Duel Gascon	glace vanille, pruneaux marinés à l'Armagnac*	7.60
Coupe Iceberg	glace chocolat noir, glace menthe, Peppermint*	7.60
Coupe Irish Coffee	glace café, glace vanille, Whisky*	7.60
Coupe Colonel	sorbet citron vert, Vodka*	7.60

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

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

Terrasse ouverte en saison  
Retrouvez-nous sur internet :  
[www.restaurantlafontaine fleurie.fr](http://www.restaurantlafontaine fleurie.fr)  
ou  
Facebook La Fontaine Fleurie









## **Vente à emporter**

### **Sur commande, délai : nous consulter :**

- Saumon fumé Maison à la pesée :  
5.00 € les 100 gr
- Foie gras de Canard mi-cuit Maison à la pesée :  
11.00 € les 100 gr (1 tranche pèse environ 60gr )
- Plats à emporter (sans minimum de part) :  
côte à l'os au four à bois, confit de canard, cassoulet au confit de canard, poulet rôti au four à bois, cochon de lait au four à bois, homard (d'avril à août)

# Cafés du Monde

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

	<b>Décaféiné</b> Assemblage des meilleurs arabicas pour un espresso aux saveurs pleines et onctueuses sans caféine	<b>Léger &amp; aromatique</b>	<b>2.10</b>
	<b>Moka d' Éthiopie</b> Originaire du lieu de découverte du café, dans la région de Sidamo. Une saveur délicate, légèrement sauvage et fleurie, à l'arôme complexe	<b>Sauvage &amp; parfumé</b>	<b>2.10</b>
	<b>Moka Noisette</b> Café sauvage et épicé, subtilement aromatisé à la noisette. Un mariage équilibré entre richesse et gourmandise.	<b>Original &amp; savoureux</b>	<b>2,30</b>
	<b>Papouasie Nouvelle-Guinée</b> Grand cru de la plantation Sigri, particulièrement aromatique aux saveurs riches et équilibrées. Mariage entre rondeur et douceur relevé d'une touche acidulée.	<b>Fruité &amp; équilibré</b>	<b>2.10</b>
	<b>Colombie Excelso</b> L'une des plus belles régions productrices de café. Tasse suave et aromatique.	<b>Doux &amp; suave</b>	<b>2.10</b>
	<b>Mexique</b> Un café doux aux notes de miel, légèrement acidulé et au corps subtil.	<b>Fin &amp; subtil</b>	<b>2,30</b>
	<b>Perle Noire</b> Assemblage rond et équilibré des meilleurs crus d'Arabica. Superbe tasse, d'une grande finesse.	<b>Riche &amp; harmonieux</b>	<b>2.10</b>
	<b>Florio</b> Mélange onctueux mariant force et douceur dans la pure tradition italienne.	<b>Puissant &amp; onctueux</b>	<b>2.10</b>

Thé / Infusion		<b>2.10</b>
Café Viennois	café + chantilly	<b>4.20</b>
Grand Café		<b>4.20</b>
Grand Café	Bolivie, Guatemala, Moka noisette	<b>4.60</b>