

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, nous avons une liste détaillée des allergènes de notre carte, à votre disposition.

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,
si possible **avant** l'impression de l'addition, valable pour vous uniquement)

Les Apéritifs

		€	
RICARD ou PERNOD	5 cl	6,00	
MARTINI rouge ou blanc	5 cl	5,00	
MUSCAT de Rivesaltes	5 cl	5,00	
PORTO	5 cl	5,00	
MARSALA Amande	5 cl	5,00	
FLOC DE GASCOGNE	apéritif à base de jus de raisin et Armagnac	5 cl	5,00
MUSCAT - PÊCHE	5 cl	5,00	
Whisky GRANT'S	4 cl	5,50	
Whisky GRANT'S	Baby	2 cl	3,80
Whisky PADDY	Irlande	5 cl	7,10
Whisky ABERLOUR	pur malt 10 ans	5 cl	8,00
Whisky TALISKER	pur malt 10 ans	5 cl	11,20
Whisky OBAN	pur malt 14 ans	5 cl	11,70
Whiskey Jack Daniel's	5 cl	7,80	
BOURBON	5 cl	6,90	

Les Bulles

CHAMPAGNE (notre sélection)	la coupe	12 cl	8,30	
	la bouteille	75 cl	42,00	
MONLUC BRUT	CHÂTEAU MONLUC	la coupe	12 cl	5,50
Méthode traditionnelle champenoise au Château Monluc, le seul pratiqué dans la zone Armagnac.	la bouteille	75 cl	25,20	

Les Bières

À la Pression	LEFFE	bière d'Abbaye, blonde de Belgique	25 cl	4,60
Bière bouteille	FOLIE DOUCE	bière blonde artisanale de Normandie Brasserie de Sutter, à Gisors	33 cl	6,10

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	6,80
WHISKY ORANGE	4 cl, orange	6,80
MALIBU ORANGE	5 cl, orange	6,80
VODKA ORANGE	5 cl, orange	6,80
GIN TONIC	5 cl, Schweppes	6,80
AMERICANO	maison , au verre	7,60
SANGRIA	maison , au verre	5,60
MARTINI GIN	8 cl	6,80
PUNCH : Planteur ou Ti Punch	maison , au verre	6,10
KIR vin blanc	au choix : cassis, pêche, mûre, fraise, framboise, violette	5,00
KIR AU MONLUC BRUT	au Vin Sauvage 12 cl	5,60
KIR ROYAL	au Champagne 12 cl	9,00
POUSSE-RAPIÈRE	Monluc brut, liqueur d'Armagnac à l'orange	8,30

Une idée originale avec l'apéritif :

PIZZA BLANCHE

HUILE D'OLIVE , FROMAGE , ORIGAN

7,70 € pour 3-4 pers.

5,00 € pour 1-2 pers.

Les Boissons sans alcool

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola Cherry, Meuh-Cola	33 cl	4,00
Orangina	25 cl	4,00
Perrier	25 cl	4,00
Schweppes, Schweppes agrumes, LiMeuhnade	20 cl	4,00
Limonade	20 cl	3,40
JUS DE FRUITS : orange, ananas, mangue, abricot, pomme	20 cl	3,10
COCKTAIL DE JUS DE FRUITS (sans alcool)	25 cl	6,40
SIROPS à l'eau : menthe, fraise, grenadine, pêche, citron, orgeat, violette	20 cl	3,10
DIABOLO : limonade + sirop	20 cl	3,70

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 €
BOURGUEIL	Domaine des Chesnaies	21,60	13,20
SANCERRE ROUGE	Domaine Reverdy	34,10	18,60
SAUMUR-CHAMPIGNY	Domaine de la Bonnelière	24,50	
HAUTES CÔTES DE NUITS	Cuvée des dames de Vergy		29,90
BORDEAUX	Château Castenet	18,80	
BLAYE CÔTES DE BORDEAUX	Château La Rose Bellevue		12,30
MÉDOC CRU BOURGEOIS	Château Carcanieux	37,50	
SAINT-ÉMILION	Château Barberousse	37,20	
CÔTES DE BOURG	Château Montaigut	23,00	13,60
CAHORS	Château La Coustarelle	23,30	
MADIRAN	Cru du Paradis vieilli en fût de chêne	23,40	
CABERNET-SAUVIGNON CÔTES DE GASCOGNE	Domaine des Cassagnoles	19,10	
TANNAT FÛT DE CHÊNE CÔTES DE GASCOGNE	Domaine des Cassagnoles	23,10	
CÔTES DU RHÔNE	Domaine de Verquière		13,10
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	La Bastide St-Dominique	79,00	

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

Vins Blancs

75 cl
€

37.5 cl
€

GROS MANSENG	SEC	CÔTES DE GASCOGNE	Domaine des Cassagnoles	19,60	
SANCERRE			Domaine Reverdy	34,10	18,60
GROS MANSENG	MÉDIUM	CÔTES DE GASCOGNE	Château Monluc	21,00	

Vins rosés

CÔTES DE PROVENCE			Château Saint-Julien	23,10	17,40 (50cl)
SANCERRE			Domaine Reverdy	34,10	18,60
ÉCLAT DE TANNAT ROSÉ	CÔTES DE GASCOGNE		Domaine des Cassagnoles	19,10	

Notre sélection de Côtes de Gascogne

			€
Vin rouge, rosé, blanc sec, blanc médium	Le verre	12,5 cl	3,50
	Pichet 25 cl	25 cl	6,70
	Pichet 50 cl	50 cl	10,80
CIDRE de Normandie	Pichet 25 cl	25 cl	4,40
	Pichet 50 cl	50 cl	7,70
	La bouteille 75 cl	75 cl	11.20

LES EAUX

VITTEL		1 L	4,90
		½ L	4,10
SAN PELLEGRINO		1 L	6,50
		½ L	4,90
EAU DE PERRIER, EVIAN		1 L	6,30

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

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

Nos Pizzas cuites au feu de bois

	€
STAGIONI : TOMATE, FROMAGE, CHAMPIGNONS, POIVRONS, TOMATE FRAÎCHE	14,90
NAPOLITAINE : TOMATE, FROMAGE, OLIVES, CÂPRES, ANCHOIS	13,00
BOLOGNAISE : TOMATE, FROMAGE, VIANDE BOLOGNAISE MAISON, ŒUF	14,90
PAESANA : TOMATE, FROMAGE, LARD FUMÉ, ŒUF	14,90
MARINARA : TOMATE, FROMAGE, FRUITS DE MER, AIL, HUILE D'OLIVE	15,80
OIGNONS : TOMATE, FROMAGE, OIGNONS, JAMBON DE PAYS, ŒUF	15,80
IMPÉRIALE : CRÈME FRAÎCHE, FROMAGE, SAUMON FUMÉ MAISON (PIZZA SOUFFLÉE, NAPPÉE DE SAUCE TOMATE)	18,30
NORMANDE : CRÈME FRAÎCHE, FROMAGE, LARD FUMÉ, CHAMPIGNONS, ANDOUILLE, CALVADOS* (PIZZA SOUFFLÉE, NAPPÉE DE SAUCE TOMATE)	17,20
VESUVIO : TOMATE, FROMAGE, FRUITS DE MER, SAUMON FUMÉ, FLAMBÉE	17,20
GASCONNE : TOMATE, FROMAGE, CHAMPIGNONS, JAMBON DE PAYS, SAUCISSON, COPPA	17,10
FERMIÈRE : CRÈME FRAÎCHE, FROMAGE, JAMBON, CHAMPIGNONS	14,90
LARZAC : CRÈME FRAÎCHE, FROMAGE, ROQUEFORT	16,10
CALZONE : CRÈME FRAÎCHE, FROMAGE, JAMBON, CHAMPIGNONS (PIZZA SOUFFLÉE, NAPPÉE DE SAUCE TOMATE)	15,00
REGINA : TOMATE, FROMAGE, JAMBON, CHAMPIGNONS	13,70
MARGUERITE : TOMATE, FROMAGE	10,80
BOCCA LEONE : TOMATE, FROMAGE, JAMBON DE PAYS, FROMAGE DE CHÈVRE	17,40
CATALANE : TOMATE, FROMAGE, CHORIZO ESPAGNOL, POIVRONS, OIGNONS, ŒUF	17,40
GERSOISE : CRÈME FRAÎCHE, FROMAGE, MAGRET DE CANARD, FOIE GRAS	25,40
QUATRE FROMAGES : TOMATE, FROMAGES	18,30
½ GERMOISE	14,30
TARTIFLETTE : CRÈME FRAÎCHE, FROMAGE, OIGNONS, LARDONS, POMMES DE TERRE, REBLOCHON	18,00
PIZZA SUR MESURES : 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)	19,30
HAVRAISE (D'OCTOBRE À MAI) : CRÈME FRAÎCHE, FROMAGE, NOIX DE SAINT-JACQUES, FRUITS DE MER, CHAMPIGNONS	25,40
CHEF : TOMATE, FROMAGE, JAMBON, CHORIZO ESPAGNOL, CHAMPIGNONS, POIVRONS, ANCHOIS, ORIGAN, RÂPÉ, OLIVES	22,00
LA PIZZA DU MOMENT : DEMANDEZ LA COMPOSITION	16,90
L'ESCARGOLADE : TOMATE, FROMAGE, ESCARGOTS (DOUZAINÉ), PERSILLADE	15,70
LA LANDAISE : TOMATE, FROMAGE, GÉSIERS, MAGRET MARINÉ, CHAMPIGNONS, PERSILLADE	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

20 minutes de cuisson

	€
TAGLIATELLES CAMPAGNARDES : CHAMPIGNONS , JAMBON , CRÈME FRAÎCHE	14,40
TAGLIATELLES CARBONARA À LA NORMANDE : LARD FUMÉ , <u>CRÈME FRAÎCHE</u> , PERSILLADE , JAUNE D'ŒUF	14,90
TAGLIATELLES BOLOGNAISES : VIANDE BOLOGNAISE MAISON	14,10
TAGLIATELLES SAINT-JACQUES À LA CRÈME ET PERSILLADE (D'OCTOBRE À MAI)	23,80
TAGLIATELLES AUX FRUITS DE MER SAUCE CRÈME ET VIN BLANC	14,30
TAGLIATELLES AU ROQUEFORT ET JAMBON	16,00
TAGLIATELLES AUX ESCARGOTS : ESCARGOTS , CHAMPIGNONS , CITRON , CRÈME FRAÎCHE	15,50

Nos Entrées Maison

	€
ŒUF DUR MAYONNAISE 10 MINUTES DE CUISSON	3,80
CASSOLETTE DE SAINT-JACQUES À LA CRÈME ET PERSILLADE (D'OCTOBRE À MAI)	16,20
CASSOLETTE D' ESCARGOTS À LA CRÈME DE CITRON	LES 6 7,30 LES 12 13,30
SAUMON FUMÉ MAISON ET SES TOASTS 100G ENVIRON	10,40
ASSIETTE GASCONNE (ENTRÉE) ASSORTIMENT DE 180G ENVIRON DE CHARCUTERIE DU SUD-OUEST JAMBON DE PAYS, COPPA, SAUCISSON, MAGRET MARINÉ	11,10
FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON 60G ENVIRON	13,20

Nos Salades Composées

		Entrée €	Plat €
PROVENÇALE	SALADE, TOMATE, TARTINE DE CHÈVRE CHAUD, OLIVES, HERBES DE PROVENCE	10,40	12,80
IMPÉRIALE	SALADE, TOMATE, SAUMON FUMÉ MAISON, JUS DE CITRON	12,10	14,30
FLEURANTINE	SALADE, GÉSIERS CONFITS, MAGRET MARINÉ, CROÛTONS, TOMATE	13,20	15,50
NORMANDE	SALADE, POMME DE TERRE, OIGNON, ANDOUILLE, TARTINE DE CAMEMBERT CHAUD	12,10	14,30
BOURGOGNE	SALADE, CHAMPIGNONS, ESCARGOTS FROIDS, JUS DE CITRON	10,40	12,80

*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 faits Maison

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

	€
SAUMON FUMÉ MAISON ET SES TOASTS 160G ENVIRON	16,00
MAGRET DE CANARD GRILLÉ AU FEU DE BOIS, SAUCE AU CHOIX	22,60
MAGRET DE CANARD AU FOIE GRAS TRANCHE DE FOIE GRAS ET SAUCE AU FOIE GRAS	31,10
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	20,70
ESCALOPE DE VEAU VAL D' AOSTE ORIGAN, PARMESAN, JAMBON DE PAYS, CRÈME FRAÎCHE	19,30
ESCALOPE DE VEAU VALLÉE D'AUGE CRÈME, CHAMPIGNONS, FLAMBÉE CALVADOS*	19,30

Sur commande (2 jours minimum)

CASSOULET MAISON AU CONFIT DE CANARD	23,90
CONFIT DE CANARD AUX CHAMPIGNONS	22,00

Les Fromages

	€
ASSIETTE DE FROMAGES ET SALADE VERTE	6,10

À commander au début du repas

CAMEMBERT SURPRISE : PETITE PIZZA SOUFFLÉE AU CAMEMBERT , CRÈME FRAÎCHE , CALVADOS*	9,10
--	-------------

*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

16,20 € pizza/pâtes + dessert

(boissons non comprises)

**22,50 € Menu Coupe-Faim+
place de cinéma**

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

Entrée +3,30 € : 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

CALZONE : tomate, fromage, crème fraîche, jambon, champignons (PIZZA SOUFFLÉE, NAPPÉE DE SAUCE TOMATE)

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 (voir l'ardoise)

SALADE DE FRUITS FRAIS : orange, kiwi, ananas

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

9,60 €

(Moins de 10 ans - hors boissons)

½ Pizza au choix
ou ½ Pâtes au choix

Coupe 3 boules de Glace



Menu à l'Ardoise

21,70 € Entrée + Plat + Dessert

18,20 € Entrée + Plat
ou Plat + Dessert

14,50 € Plat seul
(boissons non comprises)



Votre menu à l'ardoise + 6,30 €
= 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 Maison

Tarte Lucrèce	pommes chaudes, glace vanille, coulis de framboise, amandes	7,90
Tarte Normande	pommes chaudes, flambée Calvados*, avec crème fraîche	8,10
Tarte Mode	pommes chaudes, glace vanille, chocolat chaud, amandes	8,10
Omelette Norvégienne	Chocolat chaud <u>ou</u> Coulis de Framboise <u>ou</u> Flambée au Grand-Marnier	7,30
Dessert de l'Ardoise	(voir l'ardoise)	7,00
Salade de Fruits frais		6,20
Crèmeux au Chocolat		6,50
Mousse au Chocolat Blanc		7,00
Café Gourmand	Café du Monde + Crèmeux au Chocolat + 1 boule de glace + petite salade de fruits frais	8,50
Coupe 3 boules de glace au choix		6,40
	Chocolat noir, Café pur arabica, Caramel au beurre salé, Pistache, Praliné gourmand, Menthe fraîcheur chocolat, Vanille intense, Fraise intense, Pomme verte, Citron vert	
Profiterole	glace vanille, chocolat chaud, amande	8,10
Dame Blanche	glace vanille, chocolat chaud, amandes, chantilly	8,00
Coupe Liégeoise	glace café <u>ou</u> chocolat noir, chantilly	8,00
Borgia	glace vanille, coulis de framboise, amandes, chantilly	8,00
Piémontaise	glace praliné, chocolat chaud, amandes, chantilly	8,00
Coupe Normande	sorbet pomme verte, Calvados*	8,30
Duel Gascon	glace vanille, pruneaux marinés à l'Armagnac*	8,30
Coupe Iceberg	glace chocolat noir, glace menthe, Peppermint*	8,30
Coupe Irish Coffee	glace café, glace vanille, Whisky*	8,30
Coupe Colonel	sorbet citron vert, Vodka*	8,30

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

Terrasse ouverte en saison
Retrouvez-nous sur internet :
www.restaurantlafontaine fleurie.fr
ou
Facebook La Fontaine Fleurie

Vente à emporter **Sur commande (délai : nous consulter)**









Saumon fumé Maison à la pesée :
5,50 € les 100 gr

Foie gras de Canard mi-cuit Maison à la pesée :
12,00 € 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 au four à bois (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 !

	Décaféiné Assemblage des meilleurs arabicas pour un espresso aux saveurs pleines et onctueuses sans caféine	Léger & aromatique	2,30
	Moka d' Éthiopie Originaire du lieu de découverte du café, dans la région de Sidamo. Une saveur délicate, légèrement sauvage et fleurie, à l'arôme complexe	Sauvage & parfumé	2,30
	Moka Noisette Café sauvage et épicé, subtilement aromatisé à la noisette. Un mariage équilibré entre richesse et gourmandise.	Original & savoureux	2,50
	Papouasie Nouvelle-Guinée Grand cru de la plantation Sigri, particulièrement aromatique aux saveurs riches et équilibrées. Mariage entre rondeur et douceur relevé d'une touche acidulée.	Fruité & équilibré	2,30
	Colombie Excelso L'une des plus belles régions productrices de café. Tasse suave et aromatique.	Doux & suave	2,30
	Mexique Un café doux aux notes de miel, légèrement acidulé et au corps subtil.	Fin & subtil	2,50
	Perle Noire Assemblage rond et équilibré des meilleurs crus d'Arabica. Superbe tasse, d'une grande finesse.	Riche & harmonieux	2,30
	Florio Mélange onctueux mariant force et douceur dans la pure tradition italienne.	Puissant & onctueux	2,30

Thé / Infusion		4,00
Café Viennois	café + chantilly	4,60
Grand Café		4,60
Grand Café	Bolivie, Guatemala, Moka noisette	5,00