

## AU DEJEUNER

### NOS FORMULES BUFFET

**FORMULE " PLAT DU JOUR "** 12,50€

*1 assiette uniquement*

**FORMULE " BUFFET A VOLONTE "** 16,50€

*Comprenant buffet d'entrées, fromages, et desserts à volonté ainsi qu'un plat chaud unique*

**FORMULE " BOISSONS COMPRISES "** 19,80€

*Formule « buffet à volonté » accompagné de Soit 1 verre de vin / 1 bière pression ou 1 boisson sans alcool au verre*

### NOS FORMULES PIZZAS

**FORMULE "RAPIDO"** 12,50€

*1 pizza Margarita ou Régina accompagnée de soit 1 verre de vin/1 bière pression/ 1 boissons sans alcool au verre*

**FORMULE "PIZZA BOISSONS"** 16,50€

*1 pizza Margarita ou Régina  
1 dessert au buffet  
1 verre de vin/1 bière pression/  
1 boisson sans alcool au verre*

**FORMULE "PIZZA COMPLETE"** 19,80€

*1 assiette d'entrée à volonté  
1 pizza Margarita ou Régina  
1 dessert*

### FORMULES ENFANTS

*Moins de 3 ans* **gratuit**

*De 3 ans à 7 ans* **9,50€**

*De 8 ans à 12 ans* **12,50€**

**Supplément Anti-gaspillage**  
5 euros



## LE SOIR ET LE WEEK END

**FORMULE "BUFFET A VOLONTE"**

*Comprenant buffet d'entrée, fromage et desserts  
À volonté ainsi qu'un plat chaud (unique)*  
**19,80€**

**FORMULE "PIZZA"**

*Comprenant buffet d'entrée, une pizza margarita  
ou Régina, buffet de desserts à volonté*  
**19,80€**

### A LA CARTE

*(uniquement en complément des pizzas)*

*Buffet d'entrées* **6,00€**

*Assiette de fromages* **4,00€**

*Buffet de desserts* **6,00€**

### LES CLASSIQUES

**Margarita** **9,00€**

*Sauce Napolitaine /mozzarella di Buffala /  
huile d'olive/basilic*

**Régina** **9,50€**

*Sauce Napolitaine /Jambon du pays/champignons de Paris*

**Sicilienne** **11,00€**

*Sauce Napolitaine /mozzarella di Buffala /anchois/Câpres  
Champignons de Paris /basilic*

**Caprisiosa** **12,00€**

*Sauce Napolitaine /Jambon du pays/champignons de Paris  
Artichaut /Olive de Kalamata*

**Parmigiano** **12,00€**

*Sauce Napolitaine /Mozzarella di Buffala /champignons  
pancetta/Tomate cerise /roquette sauvage*

## NOS PIZZAS AU FEU DE BOIS

### LES SPÉCIALES

*Inclus dans les formules Pizza: Supplément 3,00€*

**La végétarienne** **12,00€**

*Sauce napolitaine /légumes marinés à l'escabèche  
Mozzarella di Buffala / olive de Kalamata*

**La camembert** **12,50€**

*Crème fermière /salaisons du pré salé/camembert  
au lait cru /pommes de terre du pays*

**La vallée d'Auge** **13,00€**

*Crème au cidre/volaille/pommes de terre / Mozzarella  
di Buffala /mimolette d'Isigny/flambée au calvados*

**L'oriental** **13,00€**

*Harissa douce /Mozzarella di Buffala/ épaule d'agneau  
Amandes/ courgettes/chèvre /huile de menthe*

**La laitière** **13,00€**

*Crème fermière /camembert /pont l'évêque/livarot  
mimolette de Normandie*

**La Dieppoise** **15,00€**

*Crème fermière / mozzarella di Buffala /moules marinées  
Crevettes /beurre maitre d'hôtel*

**La Trump** **15,00€**

*Sauce napolitaine /bœuf de Normandie /Oignons rouges  
Mozzarella di Buffala /poivrons/sauce barbecue*

**La scandinave** **15,00€**

*Crème double/saumon fumé /huile d'aneth/citron jaune  
olive de Kalamata / mozzarella di Buffala*

**La landaise** **16,00€**

*Tomate /mozzarella di Buffala /Gésiers /canard fumé  
foie gras /huile de truffe*

Prix nets, service compris  
Viande d'origine France ou U.E

## NOS APERITIFS

---

Anis (3cl)	4,00€
Notre sélection de vin au verre (12cl)	4,00€
Martini	6,00€
Porto-vin doux naturel (8cl)	5,00€
Whisky (5cl)	5,00€
Gin Vodka	5,00€
Coupe de Champagne (12cl)	9,00€
Soda (33cl)	5,00€
Jus de fruits (25cl)	4,00€
Limonade-diabolo (25cl)	4,00€

## NOS COCKTAILS ALCOOLISES

---

Kir Normand (12cl)	4,50€
Kir Vin blanc (12cl)	4,50€
Kir Royal (12cl)	9,00€
Gin tonic (20cl)	7,00€
Américano (vermouth dry, campari, soda) 10cl	7,00€
Chambéry(martini blanc, limonade et fraise) 20cl	7,00€
Téquila Sunrise (téquila, orange et grenadine) 20cl	7,00€
Gaillonnais (cidre et cognac) 10cl	7,00€

## NOS COCKTAILS SANS ALCOOLS

---

Bora Bora (orange, ananas, grenadine )	6,00€
Afterglow ( orange et mangue)	6,00€

## NOS EAUX MINERALES

---

Evian (50cl)	3,50€
Evian (1L)	4,00€
San Pellegrino (50cl)	4,00€
San Pellegrino (1L)	6,00€
Châteldon (75cl)	5,00€

## NOS PICHETS

---

Pichets de 25cl	7,50€
Pichets de 50cl	12,00€
Pichets de 100cl	18,00€

## NOS BOISSONS CHAUDES

---

Café Nespresso	2,50€
Thé/Infusion« DAMMAN »	3,00€

## LES VINS BLANCS

---

### LA LOIRE

<b>Cheverny</b>	Domaine Pré Chambord	2018	22,00€
<b>Quincy</b>	Domaine des Croix	2017	30,00€

### LA BOURGOGNE

<b>Chablis</b>	JP Moreau et fils	2017	33,00€
<b>Saint Véran</b>	Les Ombrelles	2017	37,00€

### LE BORDELAIS

<b>Cote de Blaye</b>	Les Faix	2017	22,00€
----------------------	----------	------	--------

### LE RHONE

<b>Parralèle 45</b>	Paul Jaboulet	2017	25,00€
---------------------	---------------	------	--------

### LES VINS ROSES

---

<b>Cabardès</b>	Château Pennautier	2017	22,00€
<b>IGP Cèvennes</b>	C le bouquet	2018	24,00€
<b>Cote de Provence</b>	Les terres de Bernes	2017	30,00€

### LES VINS ROUGES

---

#### LA LOIRE

<b>Saint Nicolas de Bourgueil</b>	Les Javeaux	2017	28,00€
<b>Chinon</b>	Angelliaume	2016	28,00€
<b>Menetou Salon</b>	P.Gilbert	2017	38,00€

#### LA BOURGOGNE

<b>Irancy</b>	Domaine VERRET	2015	30,00€
---------------	----------------	------	--------

#### LE BORDELAIS

<b>Castillon</b>	Château Grand Tertre	2015	22,00€
<b>Lalande de Pomerol</b>	Croix de Pomérus	2017	36,00€
<b>Saint Estèphe</b>	Marquis Saint Estèph	2016	38,00€

#### LANGUEDOC

<b>Pic saint Loup</b>	Les déesses muettes	2017	28,00€
-----------------------	---------------------	------	--------


#### CIDRE

---

<b>CIDRE BRUT</b>	La ferme des Noés	12,00€
-------------------	-------------------	--------



## BUFFET A VOLONTE / PIZZERIA

 adresses à votre service...

**SAINT PIERRE LA GARENNE**  
1 rue d'Emainville  
Tél: 02.32.52.73.47

**HEUDEBOUVILLE**  
27 route départementale 6015  
Tél: 02.32.40.73.10