Les Broches du Vexin

www.lesbrochesduvexin.fr

Apéritifs

Ricard 2 cl	6,0
Malibu 4 cl	7,0
Campari 8 cl	7,0
Porto, Martini, Suze 8 cl	7,0
Gin, vodka, rhum blanc 4 cl	7,0
Coupe de Champagne 12 cl *Veuve Doussot Tradition*	11,0

Whiskies

	2 cl	4 cl
J&B	4,0	8,0
Jack Daniel's	5,0	10,0
Aberlour	5,0	10,0
Grand Champ (Gisors) *Société des alcools à papa*	7,0	14,0
Whisky japonais	7,0	14,0
Chivas Regal	7,0	14,0

Cocktails

Kir 12 cl *Cassis, mûre, framboise, pêche, griotte*	5,0
Kir Royal 12 cl	12,0
Barbotage *(sans alcool)* 25 cl *Cocktail de jus de fruits exotique et sirop de grenadine*	6,0
Virgin Mojito *(sans alcool)* 25 cl	7,0
Mojito 25 cl	10,0
Royal Mojito 25 cl	13,0
Americano Maison 10 cl	10,0
Ti Punch 4 cl	7,0

Long Drinks

Whisky ou rhum *(Coca)*	11,0
Gin *(Tonic)*	11,0
Vodka *(Orange ou Tonic)*	11,0
Malibu ananas	11,0

Bières

	33 cl
Bières du Vexin *(Théméricourt)*	
Blonde - 5,5°	6,5
Véliocasse au miel - 7°	7,0
Brasserie de Sutter *(Gisors)*	
À la Cool - Sans Alcool Bio 33 cl	6,0
La Crazy IPA, blonde - 6,5° 33 cl	6,5
La Dément'Brée, ambrée - 7° 33 cl	6,5
La Givrée, blanche - 5,5° 33 cl	6,5
La Folle des bois, aux fruits rouges. - 6.8° 33 cl	6,5
Picon-bière 4 cl	8,5

Cidre

Cidre Brut Tradition 75 cl	15,0

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Menus associations et entreprises à disposition, nous consulter.

A Partager

Planche apéritive *Jambon de pays, rosette, chorizo, terrine de campagne, fromage, condiments.*			**12,5**

Pour Commencer

Terrine de campagne			**8,0**
Escargots les 6 / 9 / 12	**8,0**	**12,0**	**17,0**
Camembert chaud flambé *au miel et thym en salade*			**9,5**
Le Cocoraclette, *pétales de jambon du pays, fromage à raclette fumé, pommes de terre*			**11,0**
Salade de harengs fumés, *pommes grenailles*			**11,5**
Soupe de poissons et langoustines, *crème au piment d'Espelette*			**14,0**
Foie gras de canard maison, *chutney de fruits*			**14,5**
Les grenouilles en persillade les 6 / 9 / 12 *, salade*	**18,0**	**25,0**	**30,0**

La Broche

Côte de bœuf, *garnitures au choix, sauce des Broches*		*les 100 g*	**8,5**
Travers de porc rôti, *sauce à la moutarde et au miel, pommes grenailles*			**19,5**
Épaule de cochon à la broche, *uniquement le dimanche midi ou sur commande*			**26,0**
Coquelet à la broche, *jus de cuisson, aligot (500 g avant cuisson)*			**29,5**

La Suite

Burger des Broches (volaille ou cochon), *rösti*			**18,5**
Saucisse, *aligot*			**19,5**
Planche normande, *camembert chaud flambé, charcuterie, pommes grenailles, salade*			**22,0**
Demi-poitrine de canard savoyarde *(en croûte de fromage à raclette fumé), rösti*			**23,5**
Andouillette 5A, *sauce à la moutarde et au miel, pommes grenailles*			**24,5**
Rognons de veau à la normande, *crème, champignons de Paris, calvados, aligot*			**25,0**
Poisson de la criée meunière, *pommes grenailles, légumes du moment*			**25,0**
Grosses crevettes, *sauce au cidre aux deux pommes*			**26,0**
Jarret de porc doré, *aligot, sauce moutarde et miel (500 g avant cuisson)*			**29,5**
La pièce du boucher, *aligot, sauce des Broches (300 g avant cuisson)*			**32,5**
Les grenouilles en persillade, *salade, aligot* les 6 / 9 / 12	**22,0**	**29,0**	**34,0**

Une petite place

Saint-Nectaire fermier			**9,0**

Origine de nos viandes : *France et UE*

Les Becs à Sucre

L'irrésistible Crème brûlée du moment		**7,0**
L'inimitable Bouligou des Broches	*(gâteau Auvergnat aux pommes), caramel beurre salé, chantilly*	**7,0**
L'inexcusable Dessert au chocolat	*(moelleux), chantilly*	**8,0**
L'imbattable Brioche perdue	*glace vanille, caramel beurre salé*	**8,5**
L'insubmersible Continent flottant	*crème anglaise*	**8,5**
L'inoubliable Profiterole maison	*glace vanille - 1 chou*	**9,0**
L'indétrônable Café gourmand	*assortiment de mignardises*	**13,0**
L'incontournable Baba Kouglof	*coulis de fruits, chantilly, rhum à discrétion*	**14,0**

Les Gaufres

Sucre **5,0**

Caramel au beurre salé ou Chocolat ou Chantilly ou Coulis exotique **6,0**

La Gourmande, *une boule de glace au choix, sauce chocolat, chantilly* **8,0**

Glaces

Café, chocolat, citron, fraise, vanille, pistache, rhum raisin, caramel au beurre salé

La boule **2,0**

En plus, sauce chocolat ou chantilly maison ou coulis de fruits **1,5**

Colonel *2 boules citron, vodka*	**8,0**	L'Américaine *2 boules chocolat, whisky*	**8,0**
Corse *2 boules citron, limoncello*	**8,0**	Guyanaise *2 boules rhum raisin, rhum brun*	**8,0**
Coupe Liégeoise *café, chocolat, vanille, sauce chocolat chaud, chantilly maison*			**8,5**

Pouss pouss **3,0**

½ boule panachée : citron / vodka ou rhum raisin / rhum brun, chocolat / whisky ou citron / limoncello.

Gâteau d'anniversaire

10,0 € la part *(nous consulter à l'avance)*

Nos Menus

Formule Paul Cézanne

25,0 €

Du mercredi au vendredi - Hors jours fériés

ENTRÉE + PLAT + DESSERT DU JOUR

- CAFÉ COMPRIS -

Menu du Petit Rôtisseur

(- 12 ans)

13,5 €

PLAT + DESSERT

+ BOISSON NON ALCOOLISÉE

Je ne sais pas

Demi-coquelet, rösti, sauce magique

Je n'en veux pas

Saucisse, aligot

Je n'ai pas faim

Poisson de la criée meunière, pommes grenailles

Dessert au choix

Gaufre ou boule de glace

Les Vins

Vins blancs

	verre 15 cl	fillette 46 cl	btle 75 cl
Anjou AOP *Château de la Roulerie - Le P'tit Chenin BIO*	6,0	13,0	25,0
Touraine AOP *Le Long Bec*	8,0	17,0	30,0
Chablis AOP *Laroche*	10,0	21,0	44,0
Alsace AOP *Gewurztraminer* *Vendanges Tardives G.Lorentz*	12,0	34,0	60,0

Vin rosé

Coteaux d'Aix-en-Provence AOP *Domaine de Saint-Julien-Les-Vignes BIO*	6,0	13,0	25,0

Vins rouges

Vallée de la Loire

Saint-Pourçain AOP *La Ficelle*	6,0	13,0	25,0
Touraine AOP *Le Long Bec*	8,0	17,0	30,0
Menetou-Salon AOP *Le Grand Cerf*	8,5	18,0	32,0

Bordelais

Graves AOP *Château Maderot*	9,0	18,5	37,0
Lussac-Saint-Émilion AOP *Château La Claymore*	10,0	21,0	44,0
Saint-Émilion Grand Cru AOP *Château Cartier - 2nd vin de Ch. Fonroque BIO*	-	-	70,0

Vallée du Rhône

Crozes-Hermitage AOP *E. Guigal*	10,0	21,0	44,0

Beaujolais

Saint-Amour AOP *Domaine de Lucie*	8,5	18,0	32,0

Bourgogne

Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuits AOP *Domaine Cornu*	10,5	25,0	48,0
Aloxe-Corton AOP *Billard Père & Fils*	-	-	75,0

Languedoc-Roussillon

Pic Saint-Loup AOP *Mas de l'Oncle*	8,5	18,0	32,0

Champagnes Veuve Doussot

	12 cl	75 cl
Doussot Tradition	11,0	60,0
Doussot Rosé		70,0
Doussot Millésimé		80,0

Carafe d'eau à discrétion

Boissons Fraîches

Jus de fruits 25 cl *Orange, ananas, abricot, pomme, tomate*	4,0
Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33 cl	4,0
Limonade du Vexin 33 cl	4,0
Perrier 25 cl	4,0
Orangina, Ice Tea 25 cl	4,0
Schweppes Tonic 25 cl	4,0

Eaux Minérales

	50 cl	100 cl
San Pellegrino, Vittel	3,5	5,0

Sirops et crèmes 2 cl *Menthe, fraise, grenadine, citron.* *Crème de cassis, mûre...*	1,0

Boissons Chaudes

Café, Décaféiné *Maison Richard*	2,3
Cafés spéciaux *Maison Richard* *Papouasie, Éthiopie, Sumatra*	3,2
Jamaïcain Blue Mountain	5,2
Thés *Comptoirs Richard* *Ceylan, Vert à la menthe, Sencha*	4,2
Tisanes BIO *Comptoirs Richard* *Verveine, Tilleul*	4,2
Chocolat chaud	4,5
Irish coffee	9,5

Digestifs

	4 cl
Cognac	8,0
Armagnac	8,0
Calvados Hors d'âge	8,0
Alcools Blancs *Poire, Mirabelle, Framboise*	10,0
Limoncello, Get 27, Get 31	7,5

Rhums

	4 cl
Kraken	9,0
Don Papa	9,0
Diplomatico	9,0
Clément	9,0
Nos Arrangés *(Société des alcools à papa - Gisors)*	9,5

Prix nets en euros, taxes et service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

www.1chriff - LB - 17316