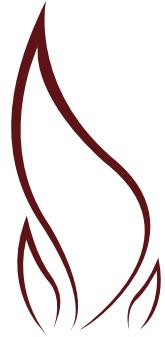


Les Broches du Vexin



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	11.0

Veuve Doussot Tradition

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) <i>Société des alcools à papa</i>	7.0	14.0	
Whisky Japonais	7.0	14.0	
Chivas	7.0	14.0	

Cocktails

Kir	12 cl	5.0
<i>Cassis, mûre, framboise, pêche, griotte</i>		
Kir royal	12 cl	12.0
Barbotage (sans alcool)	25 cl	6.0
<i>Cocktail de jus de fruits exotique et sirop de grenade</i>		
Virgin Mojito (sans alcool)	25 cl	7.0
Mojito	25 cl	10.0
Royal Mojito	25 cl	13.0
Américano 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 du Vexin

(Thémericourt)

Blonde - 5,5°	33 cl	6.5
Véliocasse au miel - 7°	33 cl	7.0

Bières de Sutter

(Gisors)

A la Cool - Sans Alcool Bio	33 cl	6.0
Crazy IPA, blonde - 6,5°	33 cl	6.5
Dément'Brée, ambrée - 7°	33 cl	6.5
Givrée, blanche - 5,5°	33 cl	6.5
Folle des bois, aux fruits rouges - 6,8°	33 cl	6.5
Picon Bière		8.5

Champagne Veuve Doussot

12 cl	75 cl
Doussot Tradition	11.0
Doussot Rosé	-
Doussot Millésimé	-

Cidre

Cidre brut traditionnel	75 cl	15.0
-------------------------	-------	------

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.
MENUS ASSOCIATIONS ET ENTREPRISES À DISPOSITION,
NOUS CONSULTER



LES BROCHES DU VEXIN

A partager

Planche apéritive par personne **7.5**

Jambon de pays, rosette, chorizo, roquefort, condiments, terrine de campagne

Terrine de gibier **15.0**

Sanglier ou chevreuil d'Île-de-France à partager

Pour commencer

Terrine de campagne **8.5**

Œuf cocotte, foie gras de canard maison, haricots verts **12.0**

Camembert chaud rôti miel et thym **12.0**

La Gourmande

Foie gras, haricots verts, champignons, jambon sec, tomates, mozzarella

Foie gras de canard maison **16.0**

Foie gras de canard maison, chutney de fruits

Les escargots Les 6 **9.0** Les 12 **17.0**

Par 6 ou par 12

Les grenouilles en persillade Les 3 **12.0**

Les broches

Travers de porc rôtis **19.5**

Sauce moutarde miel, lentilles

Coquelet à la broche **24.5**

Pommes de terre & légumes du moment, sauce barbecue

Tomahawk de bœuf Au poids : **8.5€ / 100g**

Aligot farandole de sauces

Cuisson de porcelet à la broche **27.0**

Sauce moutarde-miel
(uniquement le dimanche midi ou sur commande)

La suite

Saucisse **18.0**

Aligot, sauce moutarde-miel

Burger des Broches **18.5**

(Volaille ou cochon) rôstis, salade, sauce moutarde-miel

Rognon de veau **22.0**

Sauce au porto rouge crémé, pates

Demie poitrine de canard poêlée **23.5**

Sauce au roquefort, aliogt

Poisson de la criée meunière **24.0**

Riz et légumes du moment

L'improbable duo **25.0**

Trois cuisses de grenouilles et son travers de porc rôti, crème d'ail, rôstis, salade

Grosses crevettes **26.0**

Sauce curry mangue crémée, pates

Jarret de porc doré **27.5**

Lentilles, sauce moutarde-miel

Les grenouilles en persillade **28.0**

Rôstis, salade

Pièce du boucher **32.5**

Aliogt, sauce aux poivres

Une petite place

Assiette de fromages **8.0**

Roquefort, camembert

Camembert chaud au miel et thym **12.0**

Les Pouss-Pouss

Sorbet citron, limoncello

Sorbet pomme, calvados

Sorbet cassis, génépi

ORIGINE DE NOS VIANDES
(FRANCE ET UNION EUROPÉENNE)



LES BROCHES DU VEXIN

Les becs à sucre

L'irrésistible	7.0
Crème brûlée du moment	
L'Inimitable	7.0
Bouligou des Broches (gâteau Auvergnat aux pommes)	
L'Inexcusable	8.0
Dessert au chocolat (moelleux)	
L'imbatteable	8.0
Brioche perdue, glace vanille, caramel beurre salé	
L'insubmersible	8.5
Continent flottant	
L'indétrônable	11.5
Café gourmand	
L'Incontournable	14.0
Baba Kouglof	
Les Inoubliables	1 chou 7.50 2 choux 14.50
Profiteroles maison	

Les gaufres

Sucre	5.0
Caramel beurre salé	6.0
Chocolat ou Chantilly	6.0
Coulis de fruits	6.0
Boule de glace au choix (en supplément)	7.0
La Gourmande	9.0
Boule de glace, sauce chocolat & chantilly	

Anniversaire

7.0 Gâteau d'anniversaire 10.0 la part
(nous consulter à l'avance)

Les glaces

8.0	La boule de glace à l'unité	2.0
	Café, chocolat, vanille, citron, fraise, pistache, rhum raisin, cassis, noix de coco, menthe chocolat, mangue, noisette, caramel beurre salé, framboise, pomme	

11.5 Sauce au choix 1.5
Chocolat ou chantilly ou caramel beurre salé ou coulis de fruits

14.0	Coupe liégeoise Café ou chocolat ou vanille, sauce chocolat chaud, chantilly maison	7.0
-------------	---	------------

Coupe Colonel 8.0
2 boules Citron, Vodka

Coupe Corse 8.0
2 boules citron limoncello

Coupe Normande 8.0
2 boules pomme calvados

Coupe Vanoise 2 boules cassis génépi **8.0**

FORMULE DU MIDI 25.0

(du mercredi au vendredi, sauf jours fériés)

du vendredi, sc

Entrée du jour

20

Plat du jour

+

Dessert du jour

+

Café compris



LES BROCHES DU VEXIN



Vins blancs

		Verre 15 cl	Fillette 46 cl	Btle 75 cl
Montagny AOP	Chardonnay	8.5	18.0	32.0
Touraine AOP	Le Long Bec	8.0	17.0	30.0
Chablis AOP	Laroche	10.0	21.0	44.0
Alsace AOP	Gewurztraminer	12.0	34.0	60.0
	Vendanges Tardives G.Lorentz			

Vins rosés

Coteaux d'Aix-en-Provence AOP		6.0	13.0	25.0
Domaine de Saint-Julien-Les-Vignes				

Vins rouges

Vallée de la Loire

Saint-Pourcain AOP	L'Ouvrée	6.0	13.0	25.0
Touraine AOP	Le Long Bec	8.0	17.0	30.0
Menetou-Salon AOP	Domaine Grand Cerf	8.5	18.0	32.0

Bordelais

Graves AOP	Château Maderot	9.0	18.5	37.0
Haut-Médoc AOP	Victoria II	8.5	18.0	32.0
Saint-Estèphe AOC	Tours des Termes	-	-	60.0

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

Hautes-Côtes-de-Nuits AOP	Domaine Cornu	10.5	25.0	48.0
Aloxe-Corton AOP	Dominique Laurent	-	-	68.0
Pommard	Château de la Charrière	-	-	75.0

Languedoc Roussillon

Pic Saint-Loup AOP	Mas de l'Oncle	8.5	18.0	32.0
--------------------	----------------	-----	------	------

CHAMPAGNE VEUVE DOUSSOT

Doussot Tradition		12 cl	75 cl
Doussot Rosé		11.0	60.0
Doussot Millésimé		-	70.0
		-	80.0

Boissons fraîches

Jus de fruits	25 cl	4.0
Orange, ananas, abricot, pomme, tomate		
Coca-Cola, Coca light	33 cl	4.0
Limonade du Vexin	33 cl	4.0
Perrier	20 cl	4.0
Orangina, Ice Tea	25 cl	4.0
Schweppes Tonic	25 cl	4.0

Eaux minérales

San Pellegrino, Vittel	50 cl	3.5	1L	5.0
Sirops et crèmes				1.0

Sirope menthe, fraise, grenadine, citron.
Crème de cassis, mûre, framboise, pêche, griotte.

Boissons chaudes

Café, Décaféiné	Maison Richard	2.3
Cafés spéciaux		3.2
Papouasie, Ethiopie, Sumatra		
Jamaïcan Blue Mountain		5.2
Thés	Comptoirs Richard	4.2
Ceylan, Vert à la menthe, Sencha		
Tisanes bio	Comptoirs Richard	4.2
Verveine, Tilleul		
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	10.0
Poire, Mirabelle, Framboise	
Limoncello	7.5
Get 27/31	7.5

Rhums

4 cl

Kraken	9.0
Don Papa	9.0
Diplomatico	9.0
Clément	9.0
Nos Arrangés	9.5

