

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 <i>Veuve Doussot Tradition</i>	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) <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 <i>Cassis, mûre, framboise, pêche, griotte</i>	5.0
Kir royal 12 cl	12.0
Barbotage (sans alcool) 25 cl <i>Cocktail de jus de fruits exotique et sirop de grenadine</i>	6.0
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 (Théméricourt)

Blonde - 5,5°	33 cl	6.5
Vélocasse 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	60.0
Doussot Rosé	-	70.0
Doussot Millésimé	-	80.0

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 **14.0**

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

Cuissot de porcelet à la broche **27.0**

Sauce moutarde-miel

(uniquement le dimanche midi ou sur commande)

ORIGINE DE NOS VIANDES
(FRANCE ET UNION EUROPÉENNE)

La suite

Saucisse **18.0**

Aligot, sauce moutarde-miel

Burger des Broches **18.5**

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

Rognon de veau **22.0**

Sauce au porto rouge crémé, pâtes

Demie poitrine de canard poêlée **23.5**

Sauce au roquefort, aligot

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, rôtis, salade

Grosses crevettes **26.0**

Sauce curry mangue crémée, pâtes

Jarret de porc doré **27.5**

Lentilles, sauce moutarde-miel

Les grenouilles en persillade Les 6 **28.0**

Rôtis, salade

Pièce du boucher **32.5**

Aligot, sauce aux poivres

Une petite place

Assiette de fromages **8.0**

Roquefort, camembert

Camembert chaud au miel et thym **12.0**

Les Pouss-Pouss **3.0**

Sorbet citron, limoncello

Sorbet pomme, calvados

Sorbet cassis, génépi





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'imbattable	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 14.5
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

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

Les glaces

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	
Sauce au choix	1.5
Chocolat ou chantilly ou caramel beurre salé ou coulis de fruits	
Coupe liégeoise	7.0
Café ou chocolat ou vanille, sauce chocolat chaud, chantilly maison	
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	8.0
2 boules cassis génépi	



MENU DU PETIT RÔTISSEUR 13.5

(- 12 ans)

Plat

Je ne sais pas : volaille, rösti sauce magique
Je n'en veux pas : saucisse, aligot sauce secrète
Je n'ai pas faim : poisson de la criée meunière, pâtes

+

Dessert

1 boule de glace ou 1/2 gaufre

+

Boisson non alcoolisée



FORMULE DU MIDI 25.0

(du mercredi au vendredi, sauf jours fériés)

Voir l'ardoise



Entrée du jour

+

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 Charriere	-	-	75.0

Languedoc Roussillon

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

CHAMPAGNE VEUVE DOUSSOT

	12 cl	75 cl
Doussot Tradition	11.0	60.0
Doussot Rosé	-	70.0
Doussot Millésimé	-	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	1 L	5.0
Sirops et crèmes				1.0
Sirop 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		
Jamaïcain	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

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

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

