


LE
P'TIT BEC
RESTAURANT

le midi
on vous propose
les formules de l'ardoise !

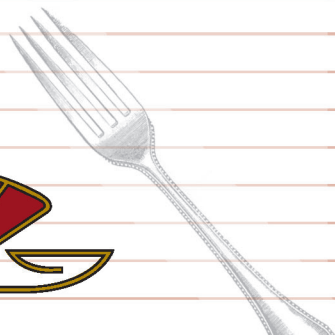
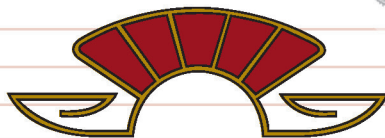
Formule simple 15,70€
Entrée + plat ou plat + dessert

Formule complète 18,80€

les entrées

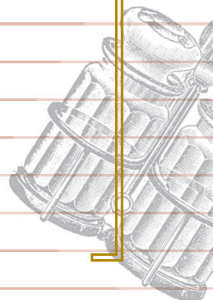


Crumble à la fondue de poireaux et camembert	8,00€
Terrine de canard, confiture d'oignons	9,00€
Les oeufs cocotte (prévoir 15 min de cuisson)	
- Poireaux/ Morbier	8,50€
- Camembert / Noisettes	9,00€
- Chèvre / Figs	9,50€
- À la crème de truffe	10,50€
Poêlon d'escargots au beurre d'ail (6)	9,00€
La planche apéro (dés de fromage, rillettes de thon, sablés au parmesan, terrine maison)	8,50€
Velouté de lentilles et lard grillé	8,00€
Entrée du jour de la formule (uniquement le midi)	5,00€



les plats

Entrecôte grillée, beurre maître d'hôtel et pommes de terre sautées	19,50€
Cassiolette de cabillaud et crème safranée, fondue de poireaux	16,50€
Cuisse de canard au cidre, pommes de terre sautées	16,00€
Andouillette AAAAA, sauce moutarde et pommes de terre sautées (prévoir 15 min de cuisson)	18,00€
Burger du P'tit bec (effiloché de porc, morbier, confit d'oignons), salade et pommes de terre sautées (prévoir 15 min de cuisson)	16,50€
Roulé de poulet au bacon et camembert , pommes de terre sautées	16,00€
Tagliatelles fraîches au Neufchâtel et jambon	14,50€
Assiette végétarienne (terrine de légumes, velouté de lentilles, oeuf mollet, crumble de légumes)	14,50€
Assiette campagnarde (terrine de canard, pommes de terre sautées, oeuf mollet, lard grillé, salade)	14,50€
Assiette Gaufrette (gaufre de pommes de terre, crème ciboulette, saumon fumé, oeuf mollet, salade)	16,00€
Plat du jour (uniquement le midi)	12,50€



les gratins

Si vous souhaitez une salade avec votre gratin, précisez le à la commande

Le Savoyard

14,00€

Pommes de terre, raclette, lardons, confit d'oignons, crème

Le Truffé

15,00€

Penne, jambon, oeuf, crème de truffe, parmesan, crème

Le Drômois

14,50€

Raviols du Dauphiné, carottes, poireaux, Cantal, crème

Le Normand

14,50€

Pommes de terre, pommes, jambon, camembert, miel, crème

Le Jurassic

14,50€

Pommes de terre, poulet, bacon, morbier, crème

Le Brindille

13,50€

Epinards cuisinés, bacon, camembert, crème

Le Lulu

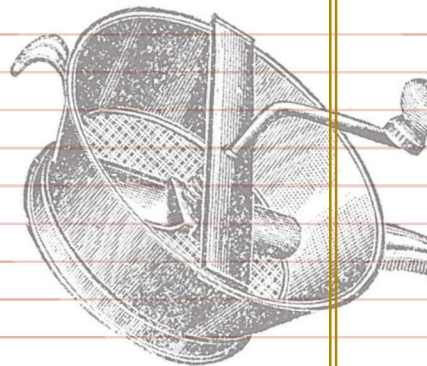
14,50€

Pommes de terre, épinards cuisinés, saumon fumé, fromage de chèvre, crème

Amis végétariens, nous pouvons modifier nos recettes à votre convenance

chaud devant

**Les gratins
sont aussi
à emporter !**



les desserts

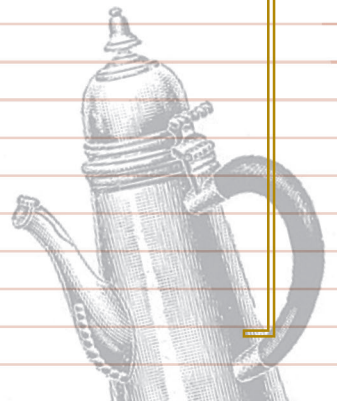
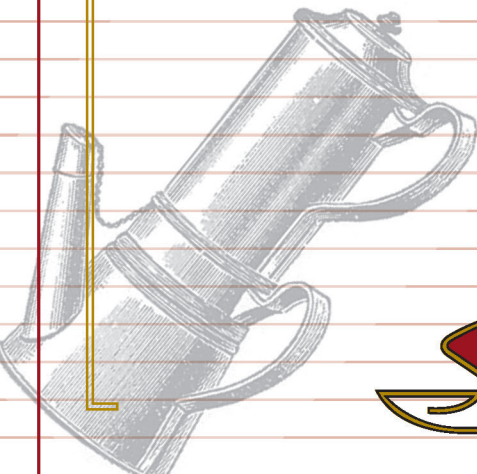
Pâtisserie «maison», demandez l'ardoise !	7,50€
La meringue	3,50€
La meringue chantilly	5,00€
Le yaourt «maison» (coulis de caramel ou framboise)	5,00€
Le café gourmand	7,20€

les boissons chaudes

Le café, le décaféiné	1,90€
Le café crème	2,20€
Les infusions (en vrac)	2,50€
Le thé (en feuilles)	3,50€

les digestifs

Calvados (Domaine Fougeray-Duclos)	8,00€
Get 27 ou 31	7,00€
Poire	7,00€
Cognac	8,00€



les apéritifs

Kir Cassis, mûre, pêche, fraise (12 cl)	4,00€
Coupe de champagne (N. Feuillatte, 12 cl)	9,00€
Cocktail au champagne et aux fruits (12 cl)	8,50€
Cocktail sans alcool	6,00€
Ti Punch (7 cl)	7,00€
Punch (10 cl)	7,50€
Whisky Jack Daniel's ou Jameson (4 cl)	6,50€
Ricard (3 cl)	3,80€
Américano «maison» (10 cl)	6,70€
Spritz	8,00€
Cocktail Normand (calvados, pommeau, jus de pommes)	7,50€

les boissons fraîches

Vittel ou Sanpellegrino (100 cl)	5,50€
Vittel ou Eau de Perrier (50 cl)	4,30€
Perrier (33 cl)	4,80€
Coca Cola, Coca zéro (33 cl)	4,50€
Ice tea pêche (25 cl)	4,50€
Thé glacé Menthe/citron ou Cannelle/hibiscus (33 cl) (Les filles de l'ouest)	4,50€
Limonade (25 cl)	3,50€
Jus de fruits Orange, tomate, abricot, pomme (25 cl)	4,20€
Sirop à l'eau	3,00€
Le Schorle Rhubarbe, cassis ou citron (33 cl) (Les filles de l'ouest)	4,50€
Cidre fermier (37,5 cl / 75 cl) (Domaine Ducloux Fougeray)	7,50€ / 10,50€
Leffe à la pression (25 cl / 50 cl)	4,50€ / 7,50€
Bière bio, American Pale Ale «Raoul» (33 cl) (Brasserie des 2 amants)	5,50€
Bière bio, blanche «Rita» (33 cl) (Brasserie des 2 amants)	5,70€



la carte des vins

LES VINS EN PICHET

	Le pot de 46 cl	Le verre de 12 cl
Côtes du Rhône rouge AOP (Descombes et fils)	12,00€	5,00€
Régnié AOP (Descombes et fils)	12,00€	5,00€
Mâcon Blanc Village AOP (Descombes et fils)	13,00€	6,00€
Côtes du Rhône rosé AOC (Descombes et fils)	12,00€	4,50€
Bourdic, vignes rousses (vin blanc doux)		6,50€

LES BOUTEILLES

VINS ROUGES

	de 75 cl
Côte de Brouilly AOP Maurice Descombes et fils	26,00€
Syrah, les Vignes d'à côté IGP Vin des collines rhodaniennes, Y.Cuilleron	28,00€
Bourgueil AOC Domaine de la Cabernelle cuvée vieilles vignes	28,00€
Bordeaux AOC Château la Chataigneraie	23,00€
Sancerre AOC Domaine Delaporte	33,00€
Faugères (Bio) AOP Mas des Capitelles	28,00€
Bourgogne Côtes d'Auxerre AOC Domaine Bersan	29,00€
Bourgogne Côtes de nuits village «Les Chaillots» AOC Domaine Fabienne Bony Gachot	36,00€



VINS ROSÉS

Côteaux d'Aix (Bio) Excellence des trois frères AOC Domaine de la Cadenière	de 75 cl	24,00€
---	----------	--------

VINS BLANCS

Sancerre AOC Domaine Delaporte	de 75 cl	33,00€
Saint Bris, cuvée les monts embrasés AOC Domaine Bersan		29,00€
Hautes Côtes de Nuits AOC Domaine Fabienne Bony		34,00€

CHAMPAGNE

Nicolas Feuillatte Brut	de 75 cl	53,00€
--------------------------------	----------	--------



Nos partenaires locaux :

Pour le café et le thé,

Couleur café 130 rue Eau de Robec, Rouen

Pour les fruits et légumes,

Magasin le 5, 31 rue Armand Carrel, Rouen

Pour le pain,

L'Arrêt Pains, 47 Boulevard de l'Yser, Rouen

Pour la viande,

SAS Lemarchand, Avenue Eugène Varlin, Grand Quevilly

Pour le cidre et le calvados,

SCEA Fougeray Duclos, 111 route de Pommereux, St Michel d'Halescourt

Pour la bière,

Brasserie des 2 amants, rue des Vendaises, Val de Reuil



Du lundi au samedi de 12 h 00 à 14 h 30.

Les jeudi, vendredi et samedi soir de 19 h 00 à 22 h 00.

Et aussi mardi et mercredi soir en juin, juillet et août.

Fermé le dimanche et jours fériés.

02 35 07 63 33

www.leptitbec.com

