



La
GARGOUILLE
Feuilleterie

Pont-Audemer

Nos salades

La Chèvre chaud

Salade, œuf, tomates, toasts de chèvre rôti, miel, jambon sec, lardons grillés 13.50

La Périgourdine

Salade, œuf, tomates, gésiers, lardons, foie gras maison mariné au pommeau, oignons confits au miel, toasts 19.50

La Nordique

Salade, œuf, tomates, saumon fumé, émietté de thon, toasts 14.50

Assiette de foie gras maison

Foie gras mariné au pommeau, oignons confits, toasts 13.50

Notre spécialité Les feuilletés

Le Classique

Jambon, emmental, crème, salade 12.50

Le Boudin noir

Boudin noir artisanal, pommes cuites, caramel de cidre, salade 13.20

Le Roquefort

Jambon, pommes de terre, sauce roquefort, salade 13.20

L'Andouille

Véritable andouille de Vire, camembert au lait cru, crème, salade 14.20

Le Périgord

Gésiers, champignons, compotée d'oignons, foie gras poêlé, salade 18.90

Le Chef

Bœuf haché français, champignons, oignons, chorizo, emmental, œuf, salade 13.90

Le Chambéry

Pommes de terre, lardons, oignons, reblochon, crème, jambon cru, salade 14.50

Le Chevreau

Suprême de volaille, crème de chèvre, miel, noix, salade 13.90

L'Escargot

12 escargots, pommes de terre, champignons, beurre d'ail, crème, salade 16.90

Le Confit

Pommes de terre grenailles, cuisse de canard confit, sauce poivre vert, salade 16.90

Le Méditerranée

Filet de loup snacké, tagliatelles de légumes, sauce vierge, salade 14.90

Le Jardinier

Tagliatelles de légumes parfumées au basilic citronné, salade 13.50

Nos galettes composées

La Normande

Jambon, fromage, pommes de terre, crème de camembert au lait cru, salade 11.50

La Fermière

Fromage, suprême de volailles, crème de chèvre, miel, amandes grillées, salade 12.90

La Tartiflette

Fromage, pommes de terre, lardons, oignons, reblochon au lait cru, crème, salade 12.90

La Ouessantine

Fromage, œuf, bœuf haché français, crème de camembert au lait cru, pommes de terre, oignons, salade 14.50

La Bréhatine

Fromage, véritable andouille de Vire, camembert au lait cru, salade 13.50

La Belle-iloise

Fromage, jambon, sauce champignons, salade 11.50

Nos galettes simples

La Guérande Galette nature au beurre 3.90

Supplément au choix : jambon, œuf, champignons, fromage

1 ingrédient 1.90

2 ingrédients 2.90

3 ingrédients 3.90

Nos pizzas sur pâte feuilletée

La Marguerite

Tomate, mozzarella, basilic, olives 9.50

La Reine

Tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives 11.50

La Camembert

Tomate, mozzarella, lardons, camembert au lait cru, crème 13.50

La Savoyarde

Tomate, mozzarella, lardons, oignons, pommes de terre, reblochon au lait cru, crème 13.50

La Cannibale

Tomate, mozzarella, bœuf haché français, merguez, chorizo, oignons, sauce barbecue 13.50

La Chavignol

Fond crème, mozzarella, chèvre, pommes de terre, lardons, noix, miel 13.50

La Saumon fumé

Tomate, mozzarella, saumon fumé, émietté de thon 14.50

La Végétarienne

Tomate, mozzarella, carottes, courgettes, champignons, pommes de terre 13.50

Suppléments : œuf, crème, salade 2.00

— La petite brasserie —

Pièce du boucher *voir tableau*

Filet de bœuf 200g (normand) 22.00
et son accompagnement

Burger façon Gargouille *voir tableau*
feuilleté et bœuf haché français 150g

Pavé de saumon rôti 15.50

Loup entier snacké *voir tableau*

Sauce au choix :
Poivre vert, camembert, roquefort,
marchand de vin, sauce vierge

Garnitures au choix :
Pommes de terre grenailles ou sautées,
tagliatelle de légumes, haricots verts,
salade verte.

— Nos Formules —

L'Express

Le midi en semaine

13.20

Galette Normande *ou* galette Belle-iloise
Crêpe Sucre *ou* Chocolat maison
Café

La Découverte

16.50

Feuilleté Andouille *ou* pizza Camembert *ou* galette Bréhatine
Crêpe Caramel beurre salé maison
Café

La Gourmande

22.90

Feuilleté Périgord *ou* Feuilleté confit
Dessert au choix de la carte
Café



Menu Enfant

8.50

Au choix

Coca, limonade, jus d'orange, jus de pomme

Au choix

Galette jambon-fromage

Pizza jambon-fromage

Steack hâché *ou* blanc de volaille - pommes sautées

Au choix

Crêpe Nutella, chantilly

ou 3 boules de glace, chantilly

Les vins

Vins rouge

| | | |
|---------------------|---|-------|
| <i>Beaujolais</i> | Saint-Amour Clos des Billard, la bouteille 75 cl <i>Notes de fruits rouge, belle rondeur en fin de bouche, élevé en fût de bois</i> | 28.00 |
| <i>Val de Loire</i> | Saint-Nicolas de Bourgueil, domaine Les Oliviers, la bouteille 75 cl <i>Intense, brillant, équilibré avec des tannins élégants</i> | 24.00 |
| <i>Bourgogne</i> | Mâcon domaine Les Epillets, la bouteille 75 cl <i>Notes de fruits rouge, léger en bouche avec une note de pinot noir</i> | 18.00 |
| <i>Bordeaux</i> | Château Reverdi rouge Cru bourgeois, la bouteille 75 cl <i>Bouche séductrice, de belle intensité avec des tannins mûrs et soyeux</i> | 32.00 |

Vins rosé

| | | |
|----------------------------|--|-------|
| <i>Côtes de Provence</i> | Berne Les Oliviers, vin biologique, la bouteille 75 cl <i>Vin délicat associant fraîcheur et respect du fruit</i> | 26.00 |
| <i>Côtes du Roussillon</i> | Domaine du Paradis Infini, la bouteille 75 cl <i>Rose pâle, charmeur avec des notes de groseille et framboise</i> | 16.00 |

Vins blanc

| | | |
|--------------------------|---|-------|
| <i>Côtes de Gascogne</i> | Uby n°4 <i>Grand vin moelleux du Gers, idéal avec le foie gras</i> | |
| | Le verre 12 cl | 7.00 |
| | La bouteille 75 cl | 26.00 |
| <i>Chablis</i> | Le Finage, la bouteille 75 cl <i>Nez aromatique sur une douce nuance de bois</i> | 32.00 |
| <i>Chardonnay</i> | Domaine du Paradis <i>Vin minéral sur notes de fruits blancs</i> | |
| | Le verre 12 cl | 6.00 |
| | La bouteille 75 cl | 22.00 |

Vin au verre et en pichet

| | | |
|---|------------------|-------|
| <i>Blanc, Rosé ou Rouge Cante Perdrix AOC Ventoux</i> | | |
| | Le verre 12 cl | 3.80 |
| | Le pichet 25 cl | 5.80 |
| | Le pichet 50 cl | 11.50 |
| | Le pichet 100 cl | 17.50 |



Les desserts

| | |
|--|------|
| Façon « Vacherin » (1 boule sorbet framboise, 1 boule sorbet passion, meringue, chantilly) | 8.50 |
| Profiteroles maison (3 choux fourrés et nappage chocolat) | 8.50 |
| Cœur coulant au chocolat et son sorbet menthe fraîche | 7.50 |
| Café gourmand (4 mini desserts) | 7.50 |
| Dame blanche (3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly) | 7.90 |
| Nos liégeois (2 boules chocolat <i>ou</i> café <i>ou</i> caramel et son coulis, 1 boule vanille, chantilly) | 7.90 |
| Nos parfums de glaces et sorbets <i>Sorbets</i> : fraise, framboise, menthe fraîche, passion, citron <i>Glaces</i> : chocolat noir, vanille, café, caramel beurre salé, rose, violette, lait de coco | |
| 1 boule au choix | 2.90 |
| 2 boules au choix | 5.60 |
| 3 boules au choix | 7.90 |

Les crêpes

Les crêpes simples

| | | | |
|----------------------------|------|----------------------------|------|
| Sucre | 3.00 | Miel citron | 4.20 |
| Beurre sucre | 3.20 | Caramel beurre salé maison | 5.90 |
| Confiture du moment | 4.20 | Chocolat noir maison | 5.90 |
| Confiture de cidre normand | 5.70 | Nutella | 5.90 |

Supplément : amandes grillées : 0.50, coco râpé : 0.50, chantilly : 0.90, banane : 1.00, boule de glace : 1.50

Les crêpes flambées

| | |
|--|------|
| Calvados, grand Marnier ou rhum brun | 8.00 |
| Antillaise (banane flambée au rhum) | 8.00 |
| Suzette (confiture d'orange, flambée grand Marnier) | 8.50 |
| Pomme rôtie (pomme rôtie au four, flambée au calvados) | 9.00 |

Les gourmandes

| | |
|--|------|
| Choucrêpe 2 profiteroles, sauce chocolat, chantilly, amandes grillées | 8.50 |
| La Gargouille 1 boule de glace rose, 1 boule de glace violette, meringue caramel beurre salé, chantilly | 8.50 |
| La Bounty 1 boule de glace lait de coco, 1 boule de glace chocolat, nutella, noix de coco râpée, chantilly | 8.50 |

Les boissons

Apéritifs

| | |
|--|------|
| Pommeau (<i>Inventé à Pont-Audemer</i>), 6 cl | 4.50 |
| Marsala (amandes), 6 cl | 4.50 |
| Kir (vin blanc), 16 cl | 4.50 |
| Kir normand (cidre), 16 cl | 4.20 |
| Kir royal (champagne Legrand), 16 cl | 6.90 |
| Martini rouge ou blanc, 6 cl | 4.50 |
| Martini gin, 6 cl | 6.00 |
| Campari, 6 cl | 4.50 |
| Ricard, 2 cl | 3.20 |
| Porto, Suze, Muscat, 6 cl | 4.50 |
| Whisky Aberlour 10 ans, 4 cl | 8.00 |
| Whisky ou Gin ou Vodka, 4 cl | 6.60 |
| Bourbon, 4 cl | 7.20 |
| Américano (base Campari), 12 cl | 8.00 |
| Cocktail du patron, 16 cl (Liqueur de pomme, crème de caramel, calva, poiré) | 6.20 |
| Supplément Coca-cola ou Orange | 0.90 |

Cidre

| | |
|---|-------|
| Cidre du Pays d'Auge, AOC Pays d'Auge Les Vergers du Chouquet - M & C. Aguinet Le verre (20 cl) | 3.50 |
| Le pichet (25 cl) | 4.50 |
| Le pichet (50 cl) | 8.70 |
| La bouteille (75 cl) | 12.90 |

Bières

| | |
|---|------|
| Bières artisanales bio Brotonia La Blonde, 33 cl | 5.50 |
| L'Ambrée, 33 cl | 5.50 |
| La Stout, 33 cl | 5.50 |

Digestifs

| | |
|--|------|
| Get 27, 4 cl | 3.90 |
| Get 31, 4 cl | 3.90 |
| Bailey, 4 cl | 3.90 |
| Grand Marnier, 4 cl | 4.50 |
| Cognac, 4 cl | 4.50 |
| Armagnac, 4 cl | 4.50 |
| Irish coffee, 12 cl | 8.90 |
| Calvados, 4 cl « Les Vergers du Chouquet » 10 ans d'âge | 4.90 |

Eaux minérales & boissons fraîches

| | |
|--|------|
| Evian, Badoit 50 cl | 3.90 |
| 100 cl | 4.90 |
| Coca-cola, Coca zéro, 33 cl | 4.10 |
| Perrier, Orangina, 33 cl | 4.00 |
| Schweppes Agrum', Ice tea, limonade 33 cl | 4.00 |
| Diabolo | 4.00 |

Jus de fruits

| | |
|--|------|
| Jus de Rêves Bio | 4.50 |
| Ananas, orange, tomate, abricot ACE (orange, citron carotte), 25 cl | |
| Jus de pomme artisanal, 33 cl « Les Vergers du Chouquet » | 4.50 |

Boissons chaudes

| | |
|--------------------------------------|------|
| Café, décaféiné | 2.00 |
| Café crème, thé au lait ou aromatisé | 2.90 |
| Thé, infusion | 2.90 |
| Chocolat chaud | 3.90 |
| Cappuccino, chocolat viennois | 4.60 |



La
GARGOUILLE
Feuilleterie

8 rue de la République,
27500 Pont-Audemer
02 32 42 52 85