



La
GARGOUILLE
Feuilleterie

Pont-Audemer

Apéritifs

Pommeau*, 6 cl <i>Les Vergers du Chouquet</i>	4.60	Whisky Aberlour 10 ans, 4 cl	8.00
Marsala (amandes), 6 cl	4.60	Whisky français M. Fernand, 4 cl	8.00
Kir (vin blanc), 16 cl	4.60	Whisky Ballantines ou Jack Daniel, 4 cl	6.60
Kir normand (cidre), 16 cl	4.30	Bourbon Bulleit, 4 cl	7.20
Kir royal (champagne Legrand), 16 cl	7.00	Vodka, 4 cl	6.60
Martini rouge ou blanc, 6 cl	4.60	Gin Normand <i>C'est nous</i> , 4cl	6.00
Martini Gin, 6 cl	7.00	Américano (base Campari), 12 cl	8.00
Campari, 6 cl	4.60	Cocktail Maison du patron, 16 cl (Liqueur de pomme, calva, crème de caramel, poiré)	6.20
Ricard, 2 cl	3.20	Spritz (Aperol, Prosecco, Schweppes)	8.00
Porto, Suze, Muscat, 6 cl	4.60		

Suppléments Coca-cola, Schweppes ou Orange : 1€

Nos salades

La Chèvre chaud

Salade, tomates, toasts de chèvre rôti au miel, jambon sec, lardons grillés 13.60

La Périgourdine

Salade, œuf, tomates, gésiers, lardons, foie gras maison mariné au pommeau, oignons confits au miel, toasts 19.60

La Nordique

Salade, œuf, tomates, saumon fumé, émietté de thon, toasts 14.60

Assiette de foie gras maison

Foie gras mariné au pommeau, oignons confits, toasts 13.60

Toutes nos viandes sont « Origine France ».
Tous nos prix sont « Service compris » et s'entendent en euros (€).

Notre spécialité...
Les feuilletés

Pâte feuilletée maison avec du blé français.

Le Classique

Jambon, emmental, crème, salade 12.60

Le Boudin noir

Boudin noir artisanal, pommes cuites, caramel de cidre, salade 13.30

Le Roquefort

Jambon, pommes de terre, sauce roquefort, salade 13.30

L'Andouille

Véritable andouille de Vire, camembert au lait cru, crème, salade 14.30

Le Périgord

Gésiers, champignons, compotée d'oignons, foie gras poêlé, salade 19.00

Le Chef

Steack haché français, champignons, oignons, chorizo, mozzarella, œuf, salade 14.00

Le Chambéry

Pommes de terre, lardons, oignons, reblochon, crème, jambon cru, salade 14.60

Le Chevreau

Suprême de volaille, crème de chèvre, miel, noix, salade 14.00

L'Escargot

12 escargots, pommes de terre, champignons, beurre d'ail, crème, salade 17.00

Le Confit

Pommes de terre grenailles, cuisse de canard confit, sauce poivre vert, salade 17.00

Le Méditerranée

Filet de loup snacké, tagliatelles de légumes, sauce vierge, salade 15.00

Le Jardinier

Tagliatelles de légumes parfumées au basilic citronné, salade 13.60



Sans gluten

Nos galettes composées

La Normande

Jambon, fromage, pommes de terre, crème de camembert au lait cru, salade 11.60

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, steak haché français, crème de camembert au lait cru, pommes de terre, oignons, salade 14.60

La Bréhatine

Fromage, véritable andouille de Vire, camembert au lait cru, salade 13.60

La Belle-iloise

Fromage, jambon, œuf, sauce champignons, salade 11.60

Sans gluten

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

4 ingrédients 4.90

La pâte de nos galettes est uniquement réalisée avec de la farine de blé noir (sans gluten).

Notre farine provient de la minoterie Dubois Rioux à Argentan dans l'Orne.



Nos pizzas sur pâte feuilletée

Pâte feuilletée maison avec farine de blé français.

La Marguerite	9.60
Tomate, mozzarella, basilic, olives	
La Reine	11.60
Tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives	
La Camembert	13.60
Tomate, mozzarella, lardons, camembert au lait cru, crème	
La Savoyarde	13.60
Tomate, mozzarella, lardons, oignons, pommes de terre, reblochon au lait cru, crème	
La Cannibale	13.60
Tomate, mozzarella, bœuf haché français, merguez, chorizo, oignons, sauce barbecue	
La Chavignol	13.60
Fond crème, mozzarella, chèvre, pommes de terre, lardons, noix, miel	
La Saumon fumé	14.60
Tomate, mozzarella, saumon fumé, émietté de thon	
La Végétarienne	13.60
Tomate, mozzarella, carottes, courgettes, champignons, pommes de terre	
Suppléments : œuf, crème.	2.00

— La Petite brasserie —

Pièce du boucher	<i>voir tableau</i>	<i>Sauces au choix :</i>
Entrecôte 300g (VBF) et son accompagnement	22.00	Poivre vert, camembert, roquefort, sauce vierge
Burger façon Gargouille feuilleté et bœuf haché français 150g	12.90	<i>Garnitures au choix :</i> Pommes de terre grenailles ou sautées, tagliatelle de légumes, salade verte.
Pavé de saumon rôti	15.50	
Loup entier snacké <i>selon arrivage</i>	16.90	



— Nos Formules —

L'Express

Le midi en semaine

13.30

Galette Normande *ou* galette Belle-iloise

Crêpe Sucre *ou* crêpe Chocolat maison

Café

La Découverte

16.60

Feuilleté Andouille *ou* pizza Camembert *ou* galette Bréhatine

Crêpe Caramel beurre salé maison

ou crêpe Chocolat maison

Café

La Gourmande

23.50

Feuilleté Périgord *ou* Feuilleté confit

Dessert au choix de la carte

Café



Menu Enfant (- de 12 ans)

8.60

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 1 boule 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>	29.00
<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>	25.00
<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>	19.00
<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>	29.00
<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>	17.00

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
	Le pichet 25cl	12.00
	Le pichet 50 cl	18.00
<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	5.50
	La bouteille 75 cl	22.00
	Le pichet 25cl	10.50
	Le pichet 50 cl	15.50

Vins au verre et en pichet

Blanc, rosé ou rouge Cante Perdrix AOC Ventoux

Le verre 12 cl	3.90
Le pichet 25 cl	5.90
Le pichet 50 cl	11.60
Le pichet 100 cl	17.60



Nos desserts maison

Façon « Vacherin »	8.50
1 boule sorbet framboise, 1 boule sorbet passion, meringue & chantilly	
Profiteroles maison	8.50
3 choux, glace vanille, nappage chocolat, amandes & chantilly	
Cœur coulant au chocolat	8.50
et sa verrine au Get 27 et sorbet menthe fraîche	
Café gourmand	7.50
4 mini desserts Maison	
Dame blanche	7.90
3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly	
Nos liégeois	7.90
2 boules chocolat <i>ou</i> café <i>ou</i> caramel et son coulis, 1 boule vanille & chantilly	
Colonel	8.90
3 boules citron Vodka	
Nos glaces et sorbets	
<i>Parfums sorbets</i> : fraise, framboise, menthe fraîche, passion, citron	
<i>Parfums 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

Sélection glaces & sorbets
Pedone, Maître artisan glacier



Les crêpes

Pâte maison avec farine de blé français.

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
La Framboisine 1 boule framboise, 1 boule Isigny éclat de meringue, coulis de fruits rouge, chantilly	8.50



Les boissons

Cidre

Cidre du Pays d'Auge, AOC Pays d'Auge <i>Les Vergers du Chouquet - M & C. Aguinet</i>	
Le verre (20 cl)	3.60
Le pichet (25 cl)	4.60
Le pichet (50 cl)	8.80
La bouteille (75 cl)	13.00

Bières

<i>Bières artisanales bio Brotonia</i>	
La Blonde, 33 cl	5.50
L'Ambrée, 33 cl	5.50
La Stout (bière noire), 33 cl	5.50
La Blanche	5.50
Leffe	4.50

Digestifs

Get 27, 4 cl	6.50
Get 31, 4 cl	6.50
Bailey, 4 cl	6.50
Grand Marnier, 4 cl	6.50
Irish coffee, 12 cl	8.90
Calvados, 4 cl <i>Les Vergers du Chouquet, 10 ans d'âge</i>	7.00
Rhum Diplomatico	6.50

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, 33 cl		4.00
Limonade artisanale <i>Lorina</i> , 33cl		4.20

Jus de fruits

<i>Jus de Rêves Bio</i> , 25 cl	4.50
Au choix : ananas, orange, tomate, abricot ACE (orange, citron carotte)	
Jus de pomme artisanal, 33 cl <i>Les Vergers du Chouquet</i>	4.60

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



Nos fournisseurs

Terre Azur, Maromme

Les Délices du Palais, Bernay

Crème : Ferme Germare, Pont-Audemer

Boissons : Bono distribution, Oissel

Cidre et Pommeau : Les Vergers du Chouquet, Camembert

Bières Brotonia, La Mailleraye

Vin : Maison du Père tranquille, Routot

Whisky français : La Cave de Tom, Pont-Audemer

Œufs de plein air, La Poule aux œufs d'Eure, Bourneville Ste-Croix

Viande : Circuit court, Beuzeville

Pain : Boulagerie Lepenant, Pont-Audemer





La
GARGOUILLE
Feuilletérie

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