



*La*  
**GARGOUILLE**  
*Feuilleterie*

Pont-Audemer

## Apéritifs

|  |      |   |      |
|--|------|---|------|
| Pommeau*, 6 cl<br><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<br>(Liqueur de pomme, calva,<br>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.*

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

### — La Petite brasserie —

|  |                     |   |
|--|---------------------|---|
| Pièce du boucher   | <i>voir tableau</i> | <i>Sauces au choix :</i>  |
| Entrecôte 300g (VBF)<br>et son accompagnement                    | 22.00               | Poivre vert, camembert, roquefort,<br>sauce vierge  |
| Burger façon Gargouille<br>feuilleté et bœuf haché français 150g | 12.90               | <i>Garnitures au choix :</i><br>Pommes de terre grenailles ou sautées,<br>tagliatelle de légumes, salade verte. |
| Pavé de saumon rôti  | 15.50               |   |
| Loup entier snacké<br><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<br><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<br><i>Intense, brillant, équilibré avec des tannins élégants</i>   | 25.00 |
| <i>Bourgogne</i>    | Mâcon domaine Les Epillets, la bouteille 75 cl<br><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<br><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<br><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<br><i>Rose pâle, charmeur avec des notes de groseille et framboise</i> | 17.00 |

### Vins blanc

|                          |   |       |
|--------------------------|---|-------|
| <i>Côtes de Gascogne</i> | Uby n°4<br><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<br><i>Nez aromatique sur une douce nuance de bois</i> | 32.00 |
| <i>Chardonnay</i>        | Domaine du Paradis<br><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*

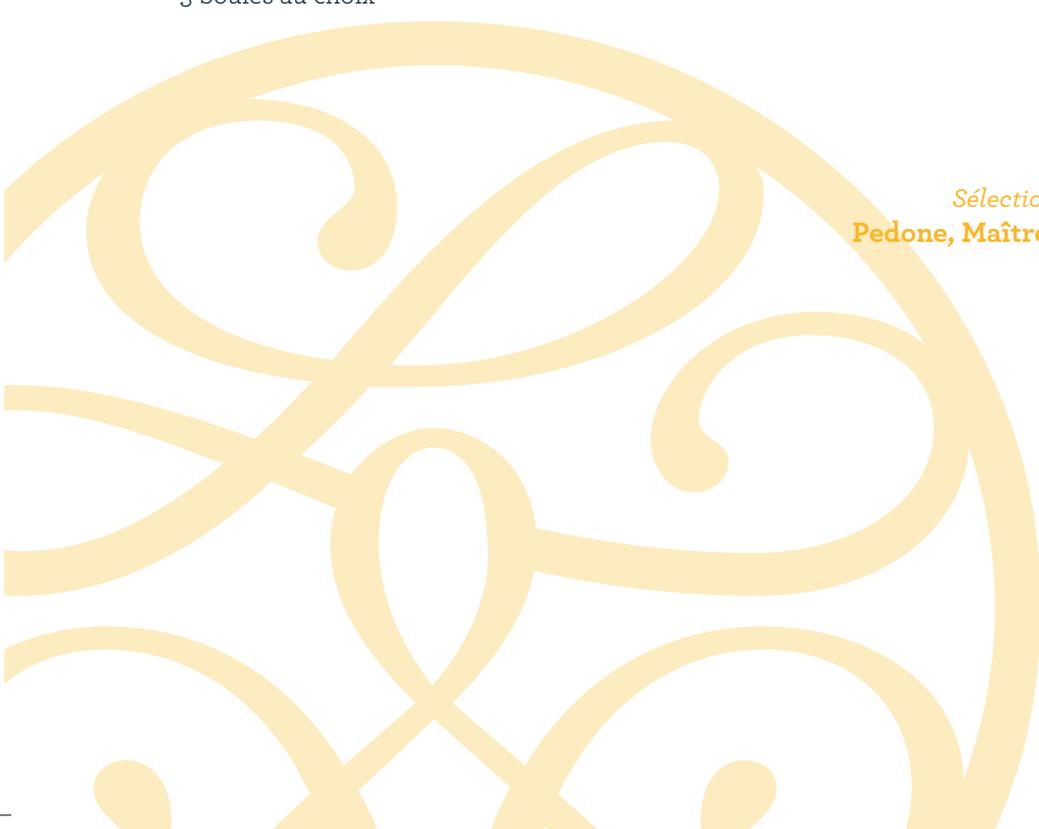
|                  |       |
|------------------|-------|
| Le verre 12 cl   | 3.90  |
| Le pichet 25 cl  | 5.90  |
| Le pichet 50 cl  | 11.60 |
| Le pichet 100 cl | 17.60 |



## Nos desserts maison

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

|  |      |
|--|------|
| <b>Choucrêpe</b>   | 8.50 |
| 2 profiteroles, sauce chocolat, chantilly, amandes grillées                                      |      |
| <b>La Gargouille</b>   | 8.50 |
| 1 boule de glace rose, 1 boule de glace violette, meringue caramel beurre salé, chantilly        |      |
| <b>La Bounty</b>   | 8.50 |
| 1 boule de glace lait de coco, 1 boule de glace chocolat, nutella, noix de coco râpée, chantilly |      |
| <b>La Framboisine</b>  | 8.50 |
| 1 boule framboise, 1 boule Isigny éclat de meringue, coulis de fruits rouge, chantilly           |      |



## Les boissons

### Cidre

|  |       |
|--|-------|
| Cidre du Pays d'Auge, AOC Pays d'Auge<br><i>Les Vergers du Chouquet - M &amp; 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<br><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<br>ACE (orange, citron carotte) |      |
| Jus de pomme artisanal, 33 cl<br><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