



La
GARGOUILLE
Feuilleterie

Pont-Audemer

Les apéritifs

Pommeau *, 6 cl	6.00	Champagne Veuve Renard	
Marsala (amandes), 6 cl	6.00	La bouteille, 75cl	59.00
Kir - vin blanc, 16 cl	6.00	La coupe, 16cl	12.60
		<i>Les cocktails</i>	
Kir normand - cidre, 16 cl	5.60	Cocktail du patron	8.60
Kir royal, champagne V. Renard, 16 cl	13.60	Liqueur de pommes, Calvados, crème de caramel, cidre	
Martini rouge ou blanc, 6 cl	6.60	Américano	9.60
Martini (rouge) Gin, 6 cl	8.00	Base Campari, Martini blanc et rouge	
Campari, 6 cl	6.00	Spritz	9.60
Ricard, 2 cl	4.40	Base Apérol, Prosecco, Schweppes	
Porto, Suze, Muscat, 6 cl	6.00	Cuba libre	9.60
<i>Les Whisky (4 cl)</i>		Rhum ambré, citron vert, Coca-cola	
Aberlour 10 ans	10.00	Sex on the Beach	9.60
Jack Daniels	8.00	Vodka, liqueur de pêche, jus de framboise et orange	
Ballantines	8.00	Cocktail sans alcool	6.60
Monsieur Fernand (Whisky français)	10.00	Base jus de fruits	
Gin normand C'est nous, 4 cl	8.00	Suppléments	2.00
Vodka, 4cl	8.00	Coca-cola, Orange	

NOS FOURNISSEURS

Terre Azur, Maromme | Les Délices du Palais, Bernay | Crème : Les Baquets, Pont-Audemer
 Œufs de plein air : La Poule aux œufs d'Eure, Bourneville Ste-Croix | Viande : Circuit court, Beuzeville
 Pain : Boulangerie Lepenant, Pont-Audemer | Boissons : Bono distribution, Oissel
 Cidre et Pommeau : Les Vergers du Chouquet, Camembert | Bières : Brotonia, La Mailleraye
 Vins : Maison du Père tranquille, Routot | Cafés et thés : Maison Richard
 Whisky français : La Cave de Tom, Pont-Audemer

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

*Notre pâte feuilletée, nos pâtes à galettes et à crêpes, nos sauces, le foie gras,
 ainsi que tous les plats à la carte, les desserts (hors glaces) sont des préparations maison.*

Notre spécialité...
Les feuilletés

Pâte feuilletée maison avec farine de blé français

Le Classique	14.80
Jambon, emmental, crème, salade	
Le Boudin noir	16.80
Boudin noir artisanal, pommes cuites, caramel de cidre, salade	
Le Quasi	22.00
Pavé de quasi de veau, sauce au cidre, pommes cuites, salade	
Le Marin	22.00
Pavé de saumon rôti, ratatouille maison, salade	
L'Andouille	18.00
Véritable andouille de Vire, camembert au lait cru, crème, salade	
Le Poisson	19.90
Filet de bar snacké, tombée de poireaux crémée, salade	
Le Chef	18.60
Bœuf haché français, champignons, oignons, chorizo, emmental, œuf, salade	
Le Périgord	22.00
Gésiers, champignons, compotée d'oignons, foie gras poêlé, salade	
Le Bœuf normand	22.00
Emincé de bœuf normand, gratin dauphinois, sauce poivre, salade	
Le Chambéry	18.00
Pommes de terre, lardons, oignons, reblochon, crème, jambon cru, salade	
Le Chevreau	18.00
Blanc de volaille, crème, palet de chèvre, miel, noix, salade	
L'Escargot	19.00
12 pièces, pommes de terre, champignons, beurre d'ail, salade	
Le Confit	22.00
Cuisse de canard confite, pommes sautés, sauce poivre, salade	
Le Jardinier	16.00
Poêlée de légumes du soleil, tomates cerise et confites, salade	



Nos salades

La Chèvre chaud	15.90
Salade, œuf, tomates, toasts de chèvre rôti, miel, jambon Serrano, concombre, lardons grillés	
La Périgourdine	22.90
Salade, œuf, tomates, gésiers, lardons, foie gras maison mariné au pommeau, jambon Serrano, oignons confits au miel, concombre, toasts	
La Nordique	17.40
Salade, œuf, tomates, saumon fumé, émietté de thon, concombre, toasts	
La Parisienne	14.60
Emmental, jambon, œuf dur, champignons de Paris, salade, tomate, concombre	
Assiette de foie gras maison	16.60
Foie gras mariné au pommeau, oignons confits, toasts	
Salade verte	3,20

— La petite brasserie —

Entrecôte 300g (VBF) 32.00
et son accompagnement, sauce

Burger Gargouille 15.60
Pain feuilleté brioché, cheddar,
oignons confits, oignons rouge, tomate,
salade, steak haché français 150 gr

Pavé de saumon rôti 18.00
accompagné de sa poêlée
de légumes du soleil

Andouillette sauce moutarde 18.00
accompagné de ses pommes sautés

*Pour accompagner l'entrecôte,
sauces maison au choix :*
Cidre, forestière, moutarde, poivre,
Camembert, Boursin.

Garnitures maison au choix :
Pommes sautées, poêlées de légumes
du soleil

Nos pizzas sur pâte feuilletée

Pâte feuilletée maison avec farine de blé français

La Marguerite	12.00
Tomate, mozzarella, basilic, olives	
La Reine	14.00
Tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives	
La Camembert	16.00
Tomate, mozzarella, lardons, camembert au lait cru, crème	
La Savoyarde	16.50
Fond crème, mozzarella, lardons, oignons, pommes de terre, reblochon au lait cru	
La Cannibale	17.00
Tomate, mozzarella, merguez, chorizo, oignons confits, viande hachée	
L'Américaine	17.00
Sauce tomate, mozzarella, steak haché français, oignons rouges, cornichons, cheddar, sauce burger	
La Saumon	18.00
Crème, mozzarella, saumon fumé, asperges blanches	
La Végétarienne	16.00
Tomate, mozzarella, légumes du soleil	
La Chavignol	16.00
Fond crème, mozzarella, chèvre, pommes de terre, lardons, noix, miel	
La 4 fromages	16.00
Tomate, mozzarella, reblochon, roquefort, chèvre, camembert	
Suppléments : œuf, crème ou salade	2.00



Sans gluten

Nos galettes composées

La Normande	13.60
Jambon, fromage, pommes de terre, crème de camembert au lait cru, salade	
La Fermière	14.90
Fromage, blanc de volaille, sauce Boursin	
La Tartiflette	14.90
Fromage, pommes de terre, lardons, oignons, reblochon au lait cru, crème, salade	
La Ouessantine	16.90
Fromage, œuf, bœuf haché français, crème de camembert au lait cru, pommes de terre, oignons, salade	
La Bréhatine	15.90
Fromage, véritable andouille de Vire, camembert au lait cru, crème, salade	
La Saucisse	14.90
Fromage, Saucisse de porc français, oignons confit, sauce moutarde	
La Belle-Iloise	13.20
Fromage, jambon, œuf, sauce forestière	
La Méditerranée	16.90
Filet de bar snacké, tombée de poireaux crémée, salade	

Sans gluten

Nos galettes simples

La Guérande	4.00
Galette nature au beurre	
Supplément au choix	2.00
Jambon, œuf, champignons, Emmental, pommes de terre, oignons, crème	
Sauces	3.50
Forestière, Camembert, Cidre, Moutarde, Boursin	



— Nos Formules —

L'Express

Le midi en semaine

14,60

Galette Normande *ou* Belle-Iloise

Crêpe Sucre *ou* Beurre sucre

La Découverte

19,90

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

Crêpe simple au choix

La Gourmande

28,00

Feuilleté Bœuf normand *ou* Marin

Dessert au choix



Menu Enfant

9,00

Au choix

Jus d'orange *ou* jus de pomme *ou* Cola

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



Nos desserts

Les desserts maison

Vacherin 9.00
1 boule sorbet passion et 1 boule glace coco, meringue, chantilly

Baba au Rhum 9.00
Accompagnée de sa boule de glace rhum-raisin

Le « Ponto-Brest » *création La Gargouille* 9.50
Feuillantine chocolat, crème au beurre praliné, feuilleté caramélisé, noisettes toréfiées

Profiteroles 9.50
3 choux fourrés et nappage chocolat

Café gourmand 7.50
4 mini desserts selon l'humeur du Chef

Les desserts glacés

Dame blanche 8.50
3 boules vanille, coulis de chocolat, amandes effilées, chantilly

Caramel liégeois 8.50
2 boules caramel, 1 boule vanille, coulis de caramel, amandes effilées, chantilly

Café liégeois 8.50
2 boules café, 1 boule vanille, coulis de café, amandes effilées, chantilly

Chocolat liégeois 8.50
2 boules chocolat, 1 boule vanille, coulis de chocolat, amandes effilées, chantilly

Coupe colonel 8.90
3 boules citron, Vodka

Nos parfums de glaces & sorbets

Glaces

chocolat noir, vanille, café, caramel beurre salé, rose, violette, lait de coco, rhum-raisin

Sorbets

fraise des bois, framboise, menthe fraîche, passion, citron, abricot

1 boule au choix 3.00

2 boules au choix 5.80

3 boules au choix 8.00

Sélection glaces et 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	9.00
Antillaise (banane flambée au rhum)	9.60
Suzette (confiture d'orange, flambée grand Marnier)	9.80
Pomme rôtie (pomme rôtie au four, flambée au calvados)	9.80

Les gourmandes

Choucrêpe	9.20
2 profiteroles, sauce chocolat, chantilly, amandes grillées	
La Gargouille	9.20
1 boule de glace rose, 1 boule de glace violette, meringue, caramel beurre salé, chantilly	
La Crêpe des bois	9.20
1 boule de glace fraise des bois et 1 boule Isigny, meringue, chantilly, fraises, chiffonade de crêpe, coulis de fruits rouges	
La Colada	9.20
1 boule de glace ananas et 1 boule coco, ananas flambée au rhum, chantilly, chiffonade de crêpe, caramel beurre salé, amandes effilées	



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>	34.00
<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>	28.00
<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>	24.00
<i>Bordeaux (Graves)</i>	Château de Respide Callipyge, la bouteille 75 cl <i>Vin d'assemblage, belle complexité, agréable et élégant, note de fruits mûrs</i>	36.00

Rosés

<i>Côtes de Provence</i>	La Vie en rose, la bouteille 75 cl <i>Note de fruits rouges et pamplemousse, belle fraîcheur</i>	28.00
<i>Côtes du Roussillon</i>	Les Terrasses, la bouteille 75 cl <i>Rose pâle, charmeur avec des notes de groseilles et framboises</i>	19.00

Vins blanc

<i>Côtes de Gascogne</i>	Orgelus, Le bal des papillons <i>Grand vin moelleux du Gers, gourmand et exotique</i>	
	La bouteille, 75 cl	28.00
	Le pichet, 50 cl	20.00
	Le pichet, 25cl	12.00
	Le verre, 12 cl	7.00
<i>Chablis</i>	Le Finage, la bouteille 75 cl <i>Nez aromatique sur une douce nuance de bois</i>	36.00
<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	26.00
	Le pichet, 25cl	12.00
	Le pichet, 50 cl	18.00

Vins au verre et en pichet

Blanc, rosé ou rouge Cante Perdrix AOC Ventoux

Le verre, 12 cl	5.20
Le pichet, 25 cl	9.90
Le pichet, 50 cl	16.50
Le pichet, 100 cl	24.00



Les boissons

Cidre

Cidre du Pays d'Auge, AOC Pays d'Auge <i>Les Vergers du Chouquet (M et C. Aguinet)</i>	
Le verre (20 cl)	4.50
Le pichet (25 cl)	5.50
Le pichet (50 cl)	9.00
La bouteille (75 cl)	14.00

Bières

Bières artisanales bio <i>Brotonia</i>	
La Blanche	5.90
La Blonde, 33 cl	5.90
L'Ambrée, 33 cl	5.90
La Stout (bière noire), 33 cl	5.90
Bière Abbaye <i>Leffe</i>	4.90
Bière sans alcool	3.90

Digestifs

Get 27, 4 cl	6.00
Get 31, 4 cl	6.00
Menthe Pastille, 4cl	6.00
Irish coffee, 12 cl	9.90
Calvados, <i>Les Vergers du Chouquet</i>	
10 ans d'âge, 4 cl	7.90
15 ans d'âge, 4 cl	8.90
Rhum <i>Diplomatico</i>	6.90

Eaux minérales & boissons fraîches

Evian 0,5 l	4.50
1l	5.50
Badoit 0,5 l	4.50
1l	5.50
Cola ou Cola zéro, 33 cl	4.50
Perrier, 33 cl	4.50
Orangina, 33 cl	4.50
Schweppes Agrum', 25 cl	4.20
Ice tea, 25 cl	4.20
Limonade artisanale <i>Lorina</i> , 33cl	4.50

Jus de fruits

<i>Jus de Rêves Bio</i> , 25 cl	5.00
Au choix : ananas, orange, tomate, abricot ACE (orange, citron carotte)	
Jus de pommes artisanal, 33 cl <i>Les Vergers du Chouquet</i>	5.00

Boissons chaudes

Café, décaféiné	2.20
Café crème, thé au lait ou aromatisé	2.90
Thé, infusion	3.00
Chocolat chaud	4.50
Cappuccino, chocolat viennois	5.00





La
GARGOUILLE
Feuilletérie

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