

NOS CRÈMES GLACÉES ⁽²⁾



CARTE D'OR
Professionnel



NOS SORBETS PLEIN FRUIT ⁽³⁾



NOS DESSERTS GLACÉS

| | |
|---|----------------|
| Coupe 2 boules parfums au choix | 7,00 € |
| Coupe 3 boules parfums au choix | 8,00 € |
| Sensation Bretonne crème glacée Caramel Fleur de Sel, sauce caramel, biscuits, chantilly | 9,00 € |
| La Tentation Fruitée crème glacée Vanille, Framboise, coulis de fruits rouges, fruits frais, chantilly | 10,00 € |
| L'Antillaise crèmes glacées Café, Rhum-raisins, fruits secs, chantilly | 9,00 € |
| Banana Split banane, Crèmes glacées Chocolat, Vanille, Fraise, sauce chocolat, chantilly | 10,00 € |
| Chocolat Liégeois crème glacée Chocolat, sauce chocolat, chantilly | 8,00 € |
| Caramel Liégeois crème glacée Caramel Fleur de Sel, sauce caramel au beurre salé, chantilly | 8,00 € |
| Café Liégeois crème glacée Café, sauce café, chantilly | 8,00 € |
| Dame Blanche crème glacée Vanille, sauce chocolat, chantilly | 8,00 € |
| Profiteroles choux, crème glacée Vanille, chocolat, chantilly | 10,00 € |

NOS COUPES ALCOOLISÉES

| | |
|---|----------------|
| Colonel sorbet Citron, Vodka*, chantilly | 10,00 € |
| Iceberg crèmes glacées Chocolat Noir, Menthe, Get 27*, chantilly | 10,00 € |
| Normande sorbet Pomme, Calvados*, chantilly | 10,00 € |
| Griottes crème glacée Vanille, Amarena*, cerises griottes, chantilly | 10,00 € |

(1) Glace. (2) Nos crèmes glacées sont faites avec de la crème fraîche fabriquée dans nos régions françaises. (3) Sorbet plein fruit : Teneur en fruits à 45% minimum pour les fruits usuels. Teneur réduite à 20 % pour les fruits acides et à saveur forte. Peut contenir des traces de lait, ne convient pas aux personnes allergiques aux protéines de lait.

NOS DESSERTS MAISON

| | | | |
|---|---------------|--|----------------|
| Moelleux au Chocolat et sa glace | 8,00 € | Trilogie de Desserts | 8,00 € |
| Tarte Normande et sa glace | 8,00 € | Café Gourmand accompagné de ses 3 desserts maison | 10,00 € |
| Mousse au Chocolat | 8,00 € | Crème Brûlée | 8,00 € |
| Crumble fruits rouges chocolat blanc | 8,00 € | Dessert du jour | 8,00 € |
| Brioche pain perdu Nutella | 8,00 € | | |

NOS FROMAGES

| | |
|--|----------------|
| Assiette de Fromages Normands et sa salade aux noix | 10,00 € |
|--|----------------|

BOISSONS

EAUX MINÉRALES

| | |
|-----------------------------------|---------------|
| Evian, San Pellegrino 50cl | 4,50 € |
| Evian, San Pellegrino 1L | 6,00 € |
| Perrier 33cl | 4,00 € |

SODAS, JUS DE FRUITS

| | |
|---|----------------|
| Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33cl | 4,00 € |
| Thé pêche, Orangina 25cl | 4,00 € |
| Jus de Fruits 25cl orange, pomme, abricot, ananas | 4,00 € |
| Jus de pomme pétillant Bio 75cl | 10,00 € |
| Jus de pomme Bio 1L | 12,00 € |
| Jus de Pomme Bio 20cl | 4,00 € |
| Diabolo 25cl | 4,00 € |
| Limonade 25cl | 4,00 € |

CIDRES BRUTS OU DEMI SEC

| | |
|-----------------------|----------------|
| Bouteille 75cl | 13,00 € |
| Le Verre 12cl | 4,00 € |
| Pichet 25cl | 6,50 € |
| Pichet 50cl | 9,50 € |

VINS ROUGES, ROSÉS, BLANCS

| | |
|-----------------------|---------------|
| Le Verre 12cl | 4,00 € |
| Le Pichet 25cl | 6,50 € |
| Le Pichet 50cl | 9,50 € |

VINS

En bouteille (voir meuble)

BIÈRES

| | |
|-------------------------------|----------------|
| Pelforth Brune 33cl | 5,00 € |
| Leffe pression 25cl | 5,00 € |
| Leffe pression 33cl | 6,00 € |
| Leffe pression 50cl | 8,00 € |
| Heineken 25cl | 4,00 € |
| Goudale Blanche 25cl | 4,50 € |
| Panaché 33cl | 5,00 € |
| Bière sans Alcool 25cl | 5,00 € |
| Jenlain 75cl | 15,00 € |
| Goudale 75cl | 15,00 € |
| Bière Blanche 75cl | 15,00 € |

DIGESTIFS

| | |
|-----------------------------|---------------|
| Calvados 5 ans 4cl | 7,00 € |
| Get 27, Get 31 4cl | 7,00 € |
| Alcool Blanc 4cl | 7,00 € |
| Armagnac, Cognac 4cl | 7,00 € |
| Baileys 4cl | 7,00 € |

BOISSONS CHAUDES

| | |
|------------------------|---------------|
| Expresso | 2,00 € |
| Double Expresso | 3,00 € |
| Décaféiné | 2,00 € |
| Chocolat Chaud | 3,00 € |
| Thé, Infusion | 3,00 € |

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération
Les desserts fait maison sont fait sur place à partir de produits bruts

L'Ardoise Gourmande

Restaurant

VIMOUTIERS

1 rue du 14 juin

02 33 39 59 95

site web : lardoise-gourmande.eatbu.com

APÉRITIFS

| | |
|---|---------------|
| Kir Vin avec cassis, mûre, framboise ou pêche 11cl | 4,50 € |
| Kir Normand Cidre avec cassis, mûre, framboise ou pêche 11cl | 4,50 € |
| Kir Royal Champagne avec cassis, mûre, framboise ou pêche 11cl | 7,00 € |
| Coupe de Champagne 11cl | 7,00 € |
| Martini rouge ou blanc 6cl | 4,50 € |
| Porto rouge ou blanc 6cl | 4,50 € |
| Ricard ou Pastis 3cl | 4,50 € |
| Whisky JB, J. Walker, Ballantine's 4cl | 6,00 € |
| Whisky Jack Daniel's 4cl | 7,00 € |
| Cocktail Rhum 20cl | 7,00 € |
| Américano 6cl | 4,50 € |
| Suze 4cl | 4,50 € |
| Picon Bière 25cl | 6,50 € |
| Vodka 4cl | 6,00 € |
| Gin 4cl | 6,00 € |
| Pommeau 6cl | 4,50 € |
| Muscat 6cl | 4,50 € |
| Cocktail de Fruits sans alcool 20cl | 4,50 € |
| Malibu 4cl | 4,50 € |
| Jus de Tomate 20cl | 4,00 € |
| Supplément Soft | 2,00 € |

PLAISIRS SALÉS À PARTAGER

| | |
|--|----------------|
| Planche charcuterie et fromage, 2/3 personnes | 12,00 € |
| Planche charcuterie et fromage, 4/6 personnes | 16,00 € |
| Saucisse Sèche 15 cm | 10,00 € |

**MENU
DU MOMENT
MENU
DU JOUR**

*Voir
l'Ardoise*

MENU ENFANT

13,00 €
Saucisson ou Salade
**+ Steak haché ou 1/2 Jambon Grillé
ou Nuggets de poulet**
**+ Glace Surprise
ou Moelleux au chocolat**

ENTRÉES

| | |
|--|----------------|
| Cassolette Normande d'Escargots crème ail, gratinée au Camembert , 6 pièces | 13,00 € |
| Cassolette Normande d'Escargots crème ail, gratinée au Camembert, 12 pièces | 17,00 € |
| Cassolette Traditionnelle d'Escargots Beurre, ail, persil, 6 pièces | 13,00 € |
| Cassolette Traditionnelle d'Escargots Beurre, ail, persil, 12 pièces | 17,00 € |
| Assiette de Foie Gras avec toasts et confiture de figues | 17,00 € |
| Assiette de Saumon Fumé avec toasts | 15,00 € |
| Assiette crevettes roses avec mayonnaise maison et beurre demi-sel | 12,00 € |
| Duo de Saumon Fumé et Foie Gras avec confiture de figues et toasts | 20,00 € |
| Terrine de Campagne avec confiture d'oignons | 10,00 € |
| Soupe de Poissons avec croûtons, fromage râpé et rouille | 13,00 € |
| Assiette de Charcuterie avec beurre demi sel | 10,00 € |
| Œuf Cocotte avec crème, dés de jambon et camembert | 10,00 € |
| Assiette de Jambon Sec avec beurre demi sel | 10,00 € |

SALADES

| | en entrée | en plat |
|--|----------------|----------------|
| Salade de Chèvre Chaud salade, tomates, jambon sec, noix, toasts de chèvre chaud | 11,00 € | 17,00 € |
| Salade Périgourdine salade, foie gras, gésiers, magrets fumés, concombres, tomates | 14,00 € | 20,00 € |
| Salade de la Mer salade, saumon fumé, crevettes, concombres, tomates | 12,00 € | 18,00 € |
| Salade Parisienne salade, œuf, jambon, gruyère, tomates, maïs, concombres, radis | 10,00 € | 15,00 € |
| Salade Fraîcheur salade, œuf, tomates, concombres, champignons, maïs, radis | 9,00 € | 13,00 € |
| Salade Fromagère salade, beignets de camembert chauds, tomates, concombres, maïs, radis | 11,00 € | 17,00 € |
| Salade du Terroir salade, tomates, jambon sec, noix, toasts chauds aux fromages Normands | 11,00 € | 17,00 € |
| Salade Normande salade, beignets de camembert chauds, jambon sec, tomates | 11,00 € | 17,00 € |

COIN DU FROMAGER

| | |
|--|----------------|
| Raclette Montagnarde pommes de terre, fromage à raclette, charcuterie, cornichons, salade | 22,00 € |
| Raclette Végétarienne pommes de terre, fromage à raclette, salade, champignons, tomates, concombres, maïs, radis | 20,00 € |
| Tartiflette pommes de terre, lardons fumés, crème et reblochon, accompagnée d'une salade verte | 19,00 € |
| Normanflette pommes de terre, lardons fumés, crème et camembert, accompagnée d'une salade verte | 19,00 € |
| Burger Chicken Filet de poulet pané, crème ciboulette, Saint Nectaire, tomates, oignons | 16,00 € |
| Burger Savoyard Steak haché, jambon sec, fromage à raclette, tomates, oignons | 16,00 € |
| Burger Normand steak haché, jambon sec, camembert, tomates, oignons | 16,00 € |
| Burger du mois | 16,00 € |
| Camembert gratiné pour accompagner vos plats | 10,00 € |

ARDOISES

| | |
|---|----------------|
| Fromagère assortiment de fromages froids, pomme de terre au four, salade | 23,00 € |
| Gourmande assortiment fromages froids, charcuterie, pomme de terre au four, salade | 22,00 € |
| Cochonaille assortiment de charcuterie, pomme de terre au four, salade | 21,00 € |
| Marie Harel camembert gratiné, charcuterie, pomme de terre au four, salade | 22,00 € |
| Sud Ouest foie gras, magrets fumés, gésiers, pomme de terre au four, salade | 27,00 € |
| Tex Mex travers de porc, pilons de poulet, beignets d'oignons, frites, salade | 26,00 € |
| Carnivore travers de porc, magrets de canard, pièce de bœuf, frites, salade | 28,00 € |

VIANDES

| | | | |
|--|----------------|---|----------------|
| Entrecôte env. 300g | 27,00 € | Émincé de poulet sauce normande | 16,00 € |
| Magret de Canard env. 400g | 28,00 € | Côte de bœuf env800g, à partager à 2 | 55,00 € |
| Petit Jambonneau sauce au cidre | 16,00 € | Andouillette | 16,00 € |
| Bavette | 16,00 € | Jambon Grillé | 16,00 € |
| | | Travers de Porc marinés sauce barbecue | 20,00 € |

POISSONS

| | | Moules selon période | |
|----------------------------------|----------------|---|----------------|
| Pavé de Saumon à la crème | 20,00 € | Moules marinière | 15,50 € |
| Poisson du Jour | 16,00 € | (vin blanc) Moules normande | 17,00 € |
| | | (vin blanc, crème fraîche) Moules camembert | 18,00 € |
| | | (vin blanc, crème fraîche, camembert) | |