

## LES SPECIALITES SUCREES

- La Ti-Zef 6,50 €  
Banane, caramel maison au beurre salé, amandes torréfiées
- La Père Manu 6,50 €  
Banane, chocolat maison, coco râpée
- La Coco Nut 6,50 €  
Chocolat noir, coco râpée, chantilly maison
- L'Ambrosine 7,00 €  
Glace vanille, chocolat maison, chantilly maison
- La MamGoz 7,00 €  
Glace chocolat, chocolat maison, chantilly maison
- La Caramela 7,50 €  
Glace caramel, caramel maison au beurre salé, pralin, chantilly maison

## LES FLAMBEES

- La Marquise 7,00 €  
Confiture d'orange amère, amandes torréfiées, flambée au Grand Marnier
- La poêlée Normande 7,00 €  
Pommes, caramel maison au beurre salé, crème, flambée au Calvaços
- L'Antillaise 7,00 €  
Banane, caramel maison au beurre salé, flambée au Rhum

## LES CRÊPES SIMPLES

- Crêpe beurre sucre ou cassonade 3,50 €
- Crêpe + 1 ingrédient 4,50 €
- Crêpe + 2 ingrédients 5,50 €

### Ingrédients :

banane, pomme, jus de citron frais, confiture, crème de marron, Nutella, miel, caramel maison au beurre salé, chocolat maison, amandes torréfiées, coco râpée

Supplément Chantilly Maison : 2,00 €

## LES GLACES ARTISANALES

- Café, chocolat, caramel, vanille, parfum du moment  
1 boule 3,50 € 2 boules 5,50 € 3 boules 6,50 €
- Dame Blanche 7,50 €  
2 Boules vanille, chocolat maison, chantilly maison
- Chocolat Liégeois 7,50 €  
2 boules chocolat, chocolat maison, chantilly maison
- Café Liégeois 7,50 €  
2 boules café, liqueur de café, chantilly maison

## APERITIFS

- Kir maison (poiré et liqueur de pamplemousse) 4,50 €
- Kir normand 10cl 4,50 €
- Kir vin blanc (cassis ou framboise) 10 cl 4,50 €
- Whisky Clan Campbell 4cl 5,40 €
- Whisky Malt 4cl 6,50 €
- Americano 6cl 6,00 €
- Martini, Porto, Ricard, Chouchen, Pommeau 4cl 4,00 €

## LES CIDRES



- "Ferme de Vaucanu St Germain de Mt Gommery"  
Cidre fermier brut ou demi-sec en bouteille 75 cl 13,00 €
- Poiré en bouteille 75cl 14,00 €
- Cidre en pression : pichet 50 cl 8,00 € verre 15 cl 3,00 €

## LES VINS à l'ardoise

- Bouteille 75 cl 22,00 €
- Pichet 50 cl 15,00 € Verre 12,5 cl 5,00 €

## LES BIERES à l'ardoise

- Bière en pression 25 cl 5,50 € 50 cl 8,00 €
- Bière en bouteille 33cl 6,00 €
- Bière sans alcool 33cl 5,50 €

## LES SOFTS

- Jus de pomme bio 25 cl 4,50 €
- Jus et nectars de fruits 25 cl 3,50 €  
(orange, poire, abricot)
- Sirops 2,50 €  
(citron, fraise, grenadine, menthe, violette)
- Sodas 33 cl 4,50 €  
coca, coca-cola zéro, perrier)
- Ice tea, diabololo, orangina, limonade 25 cl 4,00 €

## LES EAUX

- Vittel 100 cl 6,00 € 50 cl 4,00 €
- San Pellegrino 100 cl 6,00 € 50 cl 4,50 €

## LES BOISSONS CHAUDES

- Café expresso de Couleur Café, Maître Artisan Torréfacteur 1,90 €
- Café crème 3,00 €
- Cappuccino 3,50 €
- Chocolat chaud à l'ancienne 3,50 €
- Thé de Couleur Café, Maître Artisan Torréfacteur 3,00 €
- Infusion de Couleur Café, Maître Artisan Torréfacteur 3,00 €
- Irish Coffee maison 6,00 €

## LE CAFE GOURMAND 7,50 €

1 boule de glace vanille, mini crêpes, petit pot de caramel maison au beurre salé ou petit pot de chocolat maison

**LA CORNAËLLE**  
174, rue Eau de Robec 76000 ROUEN  
Tél. : 02 35 08 53 75



## LES SPECIALITES

- La Cauchoise 11,00 €**  
Oeuf, jambon, tomates cuisinées, emmental
- La Beauvoisine 11,00 €**  
Oeuf, lardons fumés, emmental, crème
- La Vieux-Marché 11,00 €**  
Oeuf, champignons cuisinés, oignons au cidre, crème
- La Rougemare 12,00 €**  
Oeuf, émincé de poulet frais, champignons cuisinés, emmental, crème curry
- La Haute Vieille Tour 12,00 €**  
Oeuf, pomme de terre, fromage à raclette, lardons fumés, crème et jambon de pays
- La St Marc 12,00 €**  
Oeuf, thon, tomates cuisinées, champignons cuisinés, emmental, crème
- La Carme 12,00 €**  
Epinards, neufchâtel, tomates confites, muscade
- La Pucelle 12,00 €**  
Chorizo, noix de St Jacques, champignons cuisinés à la crème
- La Calende 12,50 €**  
Saumon fumé, emmental, citron, crème
- La St-Amand 13,50 €**  
Pomme de terre, reblochon, lardons fumés, oignons au cidre, crème et coppa, jambon de pays, cornichons
- La St Hilaire "suivant arrivage" 14,00 €**  
Saucisse, oeuf, emmental, sauce crème moutardée accompagnée de sa salade verte
- La Boulingrin 11,00 €**  
Pommes cuisinées, andouille de Guémené, sauce moutardée
- La Barthélemy 12,00 €**  
Camembert, poitrine fumée grillée, oignons au cidre, accompagnée de sa salade verte

## LES GRANDES SALADES

- Salade Sarrasine 14 €**  
Salade verte, galette emmental, betterave, oeuf dur, tomates, dés d'emmental
- Salade du Robec 14 €**  
Salade verte, émincé de poulet frais, tomates, roquefort, cerneaux de noix
- Salade la Cornaëlle 14 €**  
Salade verte, chèvre sur blinis de sarrasin, tomates, lardons fumés, cerneaux de noix, filet de miel
- Bol de salade Verte 3,00 €**

## LES COMPLETES 9 €

Oeuf, emmental + 1 ingrédient au choix  
Ingrédients : jambon, bacon, andouille, chorizo

## LA GALETTE FROMAGERE ET SA SALADE VERTE

3 fromages au choix **12,00 €**  
Emmental, Pont-l'Evêque, Camembert, Neufchâtel

Plateau de fromages  
de Normandie **9,00 €**

**GALETTE APERO  
A PARTAGER 6,00 €**

Nos galettes sont servies "KRAZ", croustillantes en breton. Pour un galette moins cuite, veuillez nous le préciser à la commande.

Ici tout est frais, cuisiné maison et réalisé à la minute.  
Le circuit court est favorisé en travaillant avec les meilleurs fournisseurs normands et bretons.

