

## NOS CRÈMES GLACÉES <sup>(2)</sup>



CARTE D'OR



## NOS SORBETS PLEIN FRUIT <sup>(3)</sup>



## NOS DESSERTS GLACÉS

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

## NOS COUPES ALCOOLISÉES

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

(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. En fonction des disponibilités des références en recette vegan en 2023.

## NOS DESSERTS MAISON

<b>Moelleux au Chocolat</b> et sa glace	<b>8,00 €</b>	<b>Trilogie de Desserts</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Tarte Normande</b> et sa glace	<b>8,00 €</b>	<b>Café Gourmand</b> accompagné de ses 3 desserts maison	<b>9,00 €</b>
<b>Mousse au Chocolat</b>	<b>8,00 €</b>	<b>Crème Brûlée</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Crumble</b> fruits rouges chocolat blanc	<b>8,00 €</b>	<b>Dessert du jour</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Brioche pain perdu</b> Nutella	<b>8,00 €</b>		

## NOS FROMAGES

<b>Faisselle de Fromage blanc</b> et son coulis de fruits rouges	<b>7,00 €</b>	<b>Assiette de Fromages Normands</b> et sa salade aux noix	<b>10,00 €</b>
--	---------------	--	----------------

## BOISSONS

### EAUX MINÉRALES

<b>Evian, San Pellegrino</b> 50cl	<b>4,00 €</b>
<b>Evian, San Pellegrino</b> 1L	<b>6,00 €</b>
<b>Perrier</b> 33cl	<b>4,00 €</b>

### SODAS, JUS DE FRUITS

<b>Coca-Cola, Coca-Cola Zero</b> 33cl	<b>4,00 €</b>
<b>Thé pêche, Orangina</b> 25cl	<b>4,00 €</b>
<b>Jus de Fruits</b> 25cl	<b>4,00 €</b>

orange, pomme, abricot, ananas

<b>Jus de pomme pétillant Bio</b> 75cl	<b>10,00 €</b>
<b>Jus de pomme Bio</b> 75cl	<b>10,00 €</b>
<b>Jus de Pomme Bio</b> 20cl	<b>4,00 €</b>

<b>Diabolo</b> 25cl	<b>4,00 €</b>
<b>Limonade</b> 25cl	<b>4,00 €</b>

### CIDRES BRUTS OU DEMI SEC

<b>Bouteille</b> 75cl	<b>12,00 €</b>
<b>Le Verre</b> 12cl	<b>4,00 €</b>
<b>Pichet</b> 25cl	<b>6,00 €</b>
<b>Pichet</b> 50cl	<b>9,00 €</b>

### VINS ROUGES, ROSÉS, BLANCS

<b>Le Verre</b> 12cl	<b>4,00 €</b>
<b>Le Pichet</b> 25cl	<b>6,00 €</b>
<b>Le Pichet</b> 50cl	<b>9,00 €</b>

### VINS

En bouteille (voir meuble)

### BIÈRES BOUTEILLES

<b>Grimbergen</b> 25cl	<b>4,00 €</b>
<b>Pelforth Brune</b> 25cl	<b>4,00 €</b>
<b>Leffe</b> 25cl	<b>4,00 €</b>
<b>Heineken</b> 25cl	<b>4,00 €</b>
<b>Hoegaarden</b> 25cl	<b>4,00 €</b>
<b>Panaché</b> 25cl	<b>4,00 €</b>
<b>Bière sans Alcool</b> 25cl	<b>4,00 €</b>
<b>Jenlain</b> 75cl	<b>13,00 €</b>
<b>Goudale</b> 75cl	<b>13,00 €</b>
<b>Bière Blanche</b> 75cl	<b>13,00 €</b>

### DIGESTIFS

<b>Calvados 5 ans</b> 4cl	<b>7,00 €</b>
<b>Get 27, Get 31</b> 4cl	<b>7,00 €</b>
<b>Alcool Blanc</b> 4cl	<b>7,00 €</b>
<b>Armagnac, Cognac</b> 4cl	<b>7,00 €</b>
<b>Baileys</b> 4cl	<b>7,00 €</b>

### BOISSONS CHAUDES

<b>Expresso</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Double Expresso</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Décaféiné</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Chocolat Chaud</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Thé, Infusion</b>	<b>3,00 €</b>

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](http://lardoise-gourmande.eatbu.com)

## APÉRITIFS

<b>Kir</b> Vin avec cassis, mûre, framboise ou pêche 11cl	<b>4,00 €</b>
<b>Kir Normand</b> Cidre avec cassis, mûre, framboise ou pêche 11cl	<b>4,00 €</b>
<b>Kir Royal</b> Champagne avec cassis, mûre, framboise ou pêche 11cl	<b>7,00 €</b>
<b>Coupe de Champagne</b> 11cl	<b>6,50 €</b>
<b>Martini</b> rouge ou blanc 6cl	<b>4,00 €</b>
<b>Porto</b> rouge ou blanc 6cl	<b>4,00 €</b>
<b>Ricard ou Pastis</b> 3cl	<b>4,00 €</b>
<b>Whisky</b> JB, J Walker, Ballantine's 4cl	<b>6,00 €</b>
<b>Whisky</b> Jack Daniel's 4cl	<b>7,00 €</b>
<b>Cocktail Rhum</b> 20cl	<b>7,00 €</b>
<b>Américano</b> 6cl	<b>4,00 €</b>
<b>Suze</b> 4cl	<b>4,00 €</b>
<b>Picon Bière</b> 25cl	<b>5,00 €</b>
<b>Vodka</b> 4cl	<b>6,00 €</b>
<b>Gin</b> 4cl	<b>6,00 €</b>
<b>Pommeau</b> 6cl	<b>4,00 €</b>
<b>Muscat</b> 6cl	<b>4,00 €</b>
<b>Cocktail de Fruits sans alcool</b> 20cl	<b>4,50 €</b>
<b>Malibu</b> 4cl	<b>4,00 €</b>
<b>Jus de Tomate</b> 20cl	<b>4,00 €</b>
<b>Supplément Soft</b>	<b>2,00 €</b>

## PLAISIRS SALÉS À PARTAGER

<b>Planche</b> charcuterie et fromage, 2/3 personnes	<b>10,00 €</b>
<b>Planche</b> charcuterie et fromage, 4/6 personnes	<b>14,00 €</b>
<b>Saucisse Sèche</b> 15 cm	<b>8,00 €</b>

**MENU  
DU MOMENT  
MENU  
DU JOUR**

*Voir  
l'Ardoise*

<b>MENU ENFANT</b>
<b>12,00 €</b>
<b>Saucisson ou Salade</b>
<b>+ Steak haché ou 1/2 Jambon Grillé ou Nuggets de poulet</b>
<b>+ Glace Surprise ou Moelleux au chocolat</b>

## ENTRÉES

<b>Cassolette Normande d'Escargots</b> crème ail, gratinée au Camembert , 6 pièces	<b>12,00 €</b>
<b>Cassolette Normande d'Escargots</b> crème ail, gratinée au Camembert, 12 pièces	<b>16,00 €</b>
<b>Cassolette Traditionnelle d'Escargots</b> Beurre, ail, persil, 6 pièces	<b>12,00 €</b>
<b>Cassolette Traditionnelle d'Escargots</b> Beurre, ail, persil, 12 pièces	<b>16,00 €</b>
<b>Assiette de Foie Gras</b> avec toasts et confiture de figues	<b>16,00 €</b>
<b>Assiette de Saumon Fumé</b> avec toasts	<b>14,00 €</b>
<b>Duo de Saumon Fumé et Foie Gras</b> avec confiture de figues et toasts	<b>18,00 €</b>
<b>Terrine de Campagne</b> avec confiture d'oignons	<b>9,00 €</b>
<b>Soupe de Poissons</b> avec croûtons, fromage râpé et rouille	<b>11,00 €</b>
<b>Assiette de Charcuterie</b> avec beurre demi sel	<b>9,00 €</b>
<b>Œuf Cocotte</b> avec crème, dés de jambon et camembert	<b>9,00 €</b>
<b>Assiette de Jambon Sec</b> avec beurre demi sel	<b>9,00 €</b>

## SALADES

	en entrée	en plat
<b>Salade de Chèvre Chaud</b> salade, tomates, jambon sec, noix, toasts de chèvre chaud	<b>10,00 €</b>	<b>16,00 €</b>
<b>Salade Périgourdine</b> salade, foie gras, gésiers, magrets fumés, concombres, tomates	<b>12,00 €</b>	<b>19,00 €</b>
<b>Salade de la Mer</b> salade, saumon fumé, crevettes, concombres, tomates	<b>11,00 €</b>	<b>17,00 €</b>
<b>Salade Parisienne</b> salade, œuf, jambon, gruyère, tomates, maïs, concombres, radis	<b>9,00 €</b>	<b>14,00 €</b>
<b>Salade Fraîcheur</b> salade, œuf, tomates, concombres, champignons, maïs, radis	<b>8,00 €</b>	<b>12,00 €</b>
<b>Salade Fromagère</b> salade, beignets de camembert chauds, tomates, concombres, maïs, radis	<b>10,00 €</b>	<b>16,00 €</b>
<b>Salade du Terroir</b> salade, tomates, jambon sec, noix, toasts chauds aux fromages Normands	<b>10,00 €</b>	<b>16,00 €</b>
<b>Salade Normande</b> salade, beignets de camembert chauds, jambon sec, tomates	<b>10,00 €</b>	<b>16,00 €</b>

## COIN DU FROMAGER

<b>Raclette Montagnarde</b> pommes de terre, fromage à raclette, charcuterie, cornichons, salade	<b>20,00 €</b>
<b>Raclette Végétarienne</b> pommes de terre, fromage à raclette, salade, champignons, tomates, concombres, maïs, radis	<b>18,00 €</b>
<b>Tartiflette</b> pommes de terre, lardons fumés, crème et reblochon, accompagnée d'une salade verte	<b>18,00 €</b>
<b>Normanflette</b> pommes de terre, lardons fumés, crème et camembert, accompagnée d'une salade verte	<b>18,00 €</b>
<b>Burger Chicken</b> Filet de poulet pané, crème ciboulette, Saint Nectaire, tomates, oignons	<b>15,00 €</b>
<b>Burger Savoyard</b> Steak haché, jambon sec, fromage à raclette, tomates, oignons	<b>15,00 €</b>
<b>Burger Normand</b> steak haché, jambon sec, camembert, tomates, oignons	<b>15,00 €</b>
<b>Burger du mois</b>	<b>15,00 €</b>
<b>Camembert gratiné</b> pour accompagner vos plats	<b>10,00 €</b>

## ARDOISES

<b>Fromagère</b> assortiment de fromages froids, pomme de terre au four, salade	<b>20,00 €</b>
<b>Gourmande</b> assortiment de fromages froids et charcuterie, pomme de terre au four, salade	<b>20,00 €</b>
<b>Cochonaille</b> assortiments de charcuterie, pomme de terre au four, salade	<b>20,00 €</b>
<b>Marie Harel</b> camembert gratiné, charcuterie, pomme de terre au four, salade	<b>21,00 €</b>
<b>Sud Ouest</b> foie gras, magrets fumés, gésiers, pomme de terre au four, salade	<b>25,00 €</b>
<b>Tex Mex</b> travers de porc, pilons de poulet, beignets d'oignons, frites, salade	<b>25,00 €</b>
<b>Carnivore</b> travers de porc, magrets de canard, pièce de bœuf, frites, salade	<b>26,00 €</b>

## VIANDES

<b>Entrecôte</b> env. 300g	<b>25,00 €</b>	<b>Côte de bœuf</b> env800g, à partager à 2	<b>48,00 €</b>
<b>Magret de Canard</b> env. 400g	<b>27,00 €</b>	<b>Andouillette</b>	<b>15,00 €</b>
<b>Petit Jambonneau</b> sauce au cidre	<b>15,00 €</b>	<b>Jambon Grillé</b>	<b>15,00 €</b>
<b>Bavette</b>	<b>15,00 €</b>	<b>Travers de Porc</b> marinés sauce barbecue	<b>18,00 €</b>

## POISSONS

<b>Pavé de Saumon</b> à la crème	<b>18,00 €</b>	<b>Poisson du Jour</b>	<b>15,00 €</b>
----------------------------------	----------------	------------------------	----------------