

Nos Entrées

Œuf dur mayonnaise maison sur son lit de salade			7€90
Carpaccio de tomate mozzarella au pesto et salade croquante			8€90
Harengs pommes à l'huile et salade verte croquante			9€90
Eventail de Melon Français en rosace et Jambon cru de Pays			11€90
Terrine du moment et Compotée d'oignons, lit de salade verte			10€90
Croustillants de chèvre chaud au miel et son dôme de salade verte			10€50
Escargots de bourgogne label rouge	x6 pièces 11€90	x12 pièces	18€90
Moules farcies au beurre persillé		x12 pièces	16€90

Nos Salades

Salade de chèvre chaud au miel	14€00	Salade César au parmesan blanc de poulet panée	14€50
Salade, Tomate, Œuf dur, Haricot vert, carotte et Oignons		Salade, Tomate, Œuf dur, Haricot vert, carotte et Oignons	
Salade gésiers de volaille confits et magret fumé	15€50		
Salade, Tomate, Œuf dur, Haricot vert, carotte et Oignons			

Nos Raviolis

Ravioles fraîches à la crème de parmesan 15€50



Nos Poissons

Poisson retour du marché sauce beurre blanc au muscadet et légumes du jours	17€50	Marmite saint jacques poêlées, sauce champagne et légumes du jours	22€90
Filet de saint pierre poêle beurre blanc au muscadet et légumes du jours	19€90	Belle Sole entière meunière d'herbes fraîches Mini ratatouille et Pommes Vapeur	29€90
		(IQF. Pêchée en Atlantique Nord-Est Ou Centre-Est)	

Garniture : Gratin Dauphinois. Tagliatelles fraîche, Pommes Vapeur, Salade vert Légumes du jour, Ratatouille écrasé de pomme de terre 4€00 Pommes Frites maison 5.90€

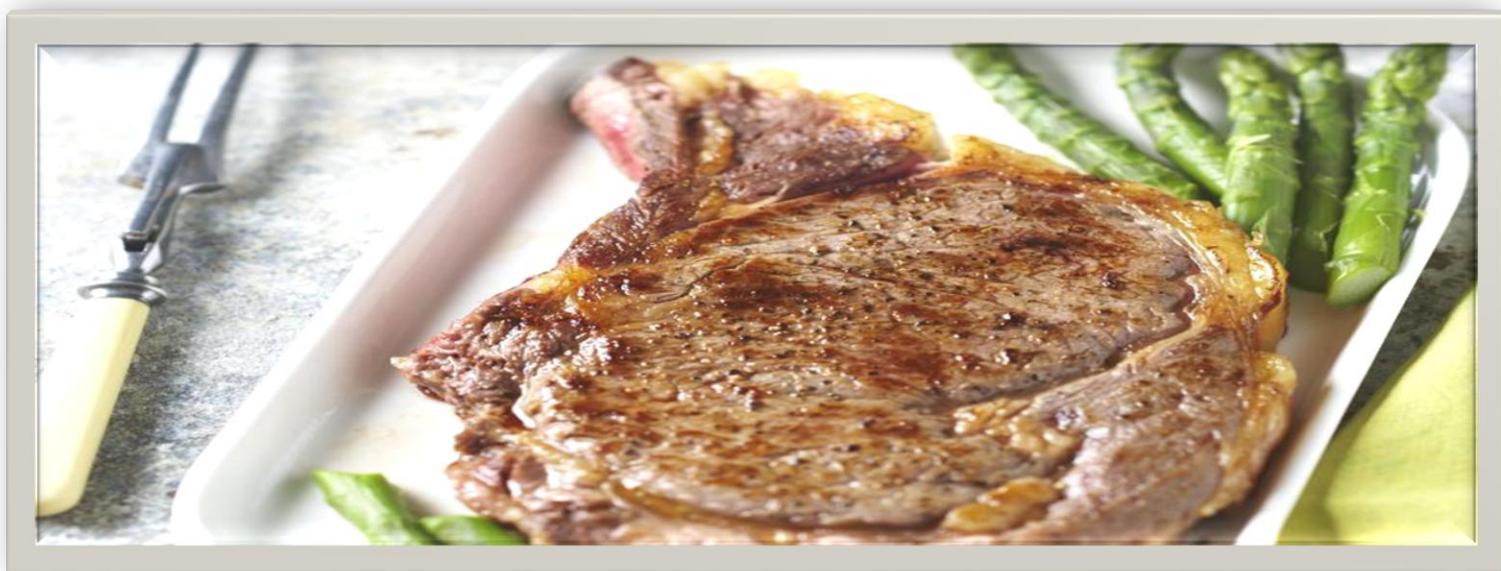


Nos burger 16€00

- Crispy chicken Burger & ses pommes Frites Maison**
cheddar, salade, tomate, oignons et cornichon
- Burger bœuf VBF & ses pommes Frites Maison**
Viandes de bœuf 180g, cheddar, salade, tomate, oignons et cornichon

Nos Viande

Suprême de poulet jaune fermier Label Rouge sauce forestière Gratin Dauphinois	16€90
Tartare de Bœuf 180g Préparé ((viande française)) Gratin Dauphinois et salade	17€90
Cœur de Faux Filet poêlé au poivre 180g ((viande française)) Gratin Dauphinois	17€90
Belle Entrecôte poêlé 350g sauce béarnaise ((viande française)) Gratin Dauphinois	22€90



((spécialité maison viande française))

Tête de veau sauce Ravigote, aux 3 légumes cuits au Jus	17€90
Jarret de porc braisé à la bière de Leffe 600g et Gratin Dauphinois	19€90
Ris de veau caramélisé sauce Forestière et Gratin Dauphinois	23€90

Sauce au choix

Sauce poivre, sauce béarnaise, sauce forestière

Garniture : Gratin Dauphinois. Tagliatelles fraîche, Pommes Vapeur, Salade vert Légumes du jour, Ratatouille écrasé de pomme de terre 4€00 Pommes Frites maison 5.90€

Nos Fromages AOP ET Desserts

Dessert à commander en début de repas

Dégustation de trois fromages AOP Normandie et Salade croquante aux noix	6€50
Fromage blanc au miel ou son coulis de fruits rouges	5€50
Crème brûlée à la vanille	6€50
Tiramisu traditionnelle à l'amaretto et café corse	7€50
Moelleux au Chocolat cœur coulant et sa glace Vanille	7€50
Teurgoule à la cannelle boule de Glace Vanille	7€50
(Spécialité Normande, riz au lait cuit doucement pendant 4 h au four)	
Crumble aux myrtilles sa boule de glace à la Vanille	7€50
Tartelette aux pommes et son caramel beurre salé, boule de glace à la Vanille	7€50
(Profiteroles à la vanille et son coulis de chocolat chaud	9€50
Café ou thé gourmand et ses trois mignardises	9€50



Nos crêpes maison

Crepes au sucre	5€50
Crêpes à la confiture	5€50
Crepes au nutella	6€90
Crêpes façon Belle Hélène nappées de chocolat fondu et boule de glace vanille , chantilly	8€90
Crêpes au caramel au beurre salé et boule de glace à la vanille	8€90



Nos coupes de glaces

Dame blanche	7€50
3 boules Glaces vanille bourbon, sauce au chocolat, chantilly	
Chocolat liégeois	7€50
2 boules de chocolat et 1boule de vanille, sauce au chocolat, chantilly	
Café liégeois	7€50
2 boules de café 1 boule de vanille, sauce moka, chantilly	
Fraise melba	7€50
2 boules de fraise 1 boule de vanille, coulis de fruit rouges, chantilly	
Coupe exotique	7€50
1 Sorbet passion, 1 sorbet mangue, 1 sorbet citron vert	
Coupe normande et calvados	9€50
2 boules de sorbets pommes vert, 1 boule de sorbet citron vert, calvados	
Coupe Colonel	9€50
3 boules de sorbet citron, 2cl vodka	
Crème de glaces Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Rhum raisin, beurre Caramel salé,	
Sorbet Mangue, passion Pomme verte, fraise, framboise, ciron vert	



MENU DOUCEUR

Entrée Plats Dessert 24€90 ou Entrée Plats fromages dessert 29€90

Nos Entrées

Entre du jour

Œuf dur mayonnaise maison et lit de salade verte croquante
Terrine du moment et sa Compotée d'oignons, salade verte
Croustillants de chèvre chaud au miel et son dôme de salade verte
Carpaccio de tomate mozzarella au pesto et salade croquante
Harengs pommes à l'huile et salade verte croquante
Escargots de bourgogne x6 pièces label rouge +5€90

Sorbet a la pomme et vodka françaises Cîroc Red Berry +6€50

Nos Plats

Suggestion du jours

Suprême de poulet jaune fermier Label Rouge sauce forestière Gratin Dauphinois
Poisson retour du marché sauce beurre blanc au muscadet et légumes du jours
Raviolis frais du moment et sauce parmesan
Piece de bœuf poêlé au poivre ((viande française)) Gratin Dauphinois +3€20
Salade de chevre chaud au miel
Tartare de Bœuf Préparé ((viande française)) Gratin Dauphinois et salade +2€90
Tête de veau ((spécialité maison)) sauce Ravigote, aux 3 légumes cuits au Jus +3€90
Marmite de saint jacques poêlées, sauce champagne légumes du jour +5€90
Filet de saint pierre poêle ((MSC)) beurre blanc au muscadet et légumes du jours +4€20

Nos Fromages et dessert

Dessert à commander en début de repas

Dessert du jour

Dégustation de trois fromages AOP Normandie et Salade croquante aux noix
Fromage blanc au miel ou son coulis fruits rouges
Crème brulée à la vanille
Crêpes au Nutella et son coulis de chocolat
Crumble aux myrtilles sa boule de glace à la Vanille
Profiteroles à la vanille et son coulis de chocolat chaud + 2€90
Teurgoule à la cannelle boule de Glace Vanille + 1€90
((Spécialité Normand)) riz au lait cuit doucement pendant 4 h au four)
Tiramisu traditionnelle à l'amaretto et café corse +1€90



MENU PLAISIR

Entrée Plats Dessert 29€90 ou Entrée Plats fromages dessert 34€90

Nos Entrées

Eventail de Melon Français en rosace et Jambon cru de Pays
Œuf dur mayonnaise maison et lit de salade verte croquante
Carpaccio de tomate mozzarella au pesto et salade croquante
Terrine du moment et sa Compotée d'oignons, salade verte
Escargots de bourgogne x6 pièces label rouge +4€90

(Crème glacée à la vanille et crème de cassis, Cointreau ou rhum +6€50)

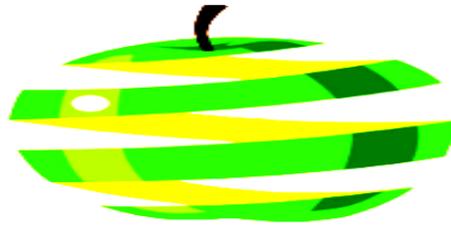
Nos Plats

Tartare de Bœuf Préparé ((viande française)) Gratin Dauphinois et salade
Faux Filet poêlé au poivre ((viande française)) Gratin Dauphinois
Tête de veau ((spécialité maison)) sauce Ravigote, aux 3 légumes cuits au Jus
Filet de saint pierre poêle((MSC)) beurre blanc au muscadet et légumes du jours
Salade gésier de volaille au confit et magret fumé
Suprême de poulet jaune fermier Label Rouge sauce forestière Gratin Dauphinois
Belle Entrecôte,350g sauce béarnaise ((viande française)) gratin dauphinois +6€90
Ris de veau caramélisé ((viande française)) sauce forestière Gratin Dauphinois +6€90
Jarret de porc braisé à la bière de Leffe ((spécialité maison)) 600g pommes frites maison +3€90
Marmite de saint jacques poêlées, sauce champagne et légumes de jours +4€50

Nos Fromages et desserts

Dessert à commander en début de repas

Dégustation de trois fromages AOP Normandie et Salade croquante aux noix
Crêpes au Nutella et son coulis de chocolat
Dame blanche
Teurgoule à la cannelle boule de Glace Vanille
((spécialité normand)) riz au lait cuit doucement pendant 4 h au four)
Fromage blanc au miel ou coulis fruits rouges
Tiramisu traditionnelle à l'amaretto et café corse
Crumble aux myrtilles sa boule de glace à la Vanille
Profiteroles à la vanille et son coulis de chocolat +3€90
Crème brûlée à la vanille



MENU DEGUSTATION

Entrée +Trou normand +Plats +fromages+ dessert +44€90

Nos Entrées

Escargots de bourgogne x6 pièces label rouge x6
Croustillants de chèvre chaud au miel et son dôme de salade verte
Terrine du moment et sa Compotée d'oignons, salade verte
Carpaccio de tomate mozzarella au pesto et salade croquante
Eventail de Melon Français en rosace et Jambon cru de Pays

Trou normand d'un sorbet a la pomme et calvados

Nos Plats

Filet de saint pierre poêle ((MSC)) beurre blanc au muscadet et légumes de jours
Marmite de saint jacques poêlées, sauce champagne et légumes de jours
Salade gésier de volaille au confit et magret fumé
Belle Entrecôte poêle 350g sauce Béarnaise ((viande française)) gratin dauphinois
Faux Filet poêlé au poivre ((viande française)) Gratin Dauphinois
Ris de veau ((viande française)) sauce forestière gratin dauphinois
Tête de veau ((spécialité maison)) sauce Ravigote, aux 3 légumes cuits au Jus
Jarret de porc braisé à la bière de Leffe Pommes frites maison
Suprême de poulet jaune fermier Landes Label Rouge sauce forestière gratin dauphinois

Nos Fromages et Desserts

Dessert à commander en début de repas

(Se reporter à la carte des desserts)



FORMULE MIDI

Mardi au vendredi (sauf jours fériés)

Entrée plat ou plat dessert 15€90

Entrée plat dessert 18€90

Entrée plat fromages dessert 21€90

MENU ENFANT A- 10 ANS 11€90

Œufs dur mayonnaise maison

Terrine du moment

Steak de bœuf pommes frites maison
ou Poulet panée pommes frites maison

2 boule de glace au choix

ou

crêpe au sucre ou nutella

Tel : 02 35 09 86 72



restaurant.la.table.de.sophie@gmail.com



<https://www.tiktok.com/@latabledesophie>



la-table-de-sophie-ferrieres-en-bray.eatbu.com

Notre établissement ferme l'après-midi à 15h30 et le soir à 23h30

Service du mardi au dimanche de 12h à 13h30 et de 19h30 à 21h30

Restaurant fermé le dimanche soir, lundi fermé



MENU DE GROUPES A 25€00

Entrée plat dessert

Mardi au vendredi (sauf jours fériés) à partir de
15 personnes

MENU DE GROUPES à 39€90

Entrée plat fromages dessert un verre de vin
à Partir de

15 personnes mardi au dimanche