LE MENU
Bar & Restau

La Guinguette Insulaire

L'île festive & houblonnée

Nouveau !
Ouverture
tous les jeudis
de 17h à 23h

LES HORAIRES
La Guinguette Insulaire

De Mai à Septembre
Jeudi > **17h - 23h**
Vendredi > **17h - 23h**
Samedi > **15h - 23h**
Dimanche & fériés > **12h - 21h**

LE RESTAU

On mange quoi de bon ici ?

*Nous privilégions **le local, le fermier et le bio.** Tout est **fait maison avec amour !***

NOS FRITES

La Bolinette / 1 à 2 portions ..... **4,00€**

Le Bol / 3 à 5 portions à partager ! ..... **6,00€**

Pour plus de gourmandise :
+ Cheddar fermier **(+1,50€)**
+ Lard grillé **(+1,50€)**

LES TAPAS

Falafels
6 pièces / **6,00€** ou **12 pièces** / **11,00€**
Falafels de pois chiches aux herbes, crème au curry.

Croustil Cheese
4 pièces / **6,00€** ou **8 pièces** / **11,00€**
Croustillant de Camembert & pomme de terre, pané et frit.

Truite & Chips / **10,00€**
Fish & chips de truite de l'Andelle, sauce tartare.

Tapas du moment / Voir ardoise.

À tester d'urgence !

LES PLANCHES

Nos planches sont composées de fromages & charcuteries Normandes selectionnées avec soin.

La Ptiote / 1-2 personnes. 8,00€

La Family / 3-4 personnes. 16,00€

La Copains / 6-8 personnes. 28,00€

POUR LES BAMBINS

Croque / Frites ..... **8,00€**
Pain de mie, crème fraîche, jambon de Normandie & Emmental.

Saucisses / Frites ..... **6,00€**

LES HOT DOGS

Porc ..... **13,00€**
Pain, saucisse Normande aux herbes, ketchup, oignons caramélisés & choux rouge.

Veggie ..... **12,00€**
Pain, galette végétarienne, sauce curry, oignons caramélisés & choux rouge.

LES BURGERS

Nos pains buns artisanaux sont confectionnés par la boulangerie. Nos burgers sont servis sans frites.

Bœuf **14,00€**
Steack 120gr, Cheddar fermier, oignons caramélisés, ketchup, cornichons & salade.

Poulet **13,00€**
Poulet mariné grillé, Tomme de Bray, oignons caramélisés, mayonnaise au poivre fumé & tartare de tomates.

FISH BOWL

Truite de l'Andelle, riz collant, tomates cerise, carottes, framboises, sésame noir, sauce soja, coriandre.
14,00€

LE SUCRÉ

Cookies choco, noix de pécan ..... **3,00€**
Tarte aux fruits du moment ..... **3,00€**
Brownies choco, noisettes ..... **3,00€**

Les Glaces
La Ferme des Noisetiers : vanille, chocolat, fraise, citron, caramel beurre salé.
2 boules ..... **3,50€**
3 boules ..... **4,50€**

LE BAR

Et on boit quoi ?

*Toutes nos bières pressions sont brassées ici, **sur notre île** par **Félix !***

VOS ECOCUPS SONT CONSIGNÉS
Vous la payez 1€, ramenez-le et récupérez vos sous !

BEAUTÉ FATALE 4%
Bière Blonde

COULEUR EBC 11 | AMERTUME RESSENTIE IBU 28

25cl ..... **4,00€** | **50cl** ..... **7,00€**

GUEULE D'AMOUR 5%
Bière Ambrée

COULEUR EBC 28 | AMERTUME RESSENTIE IBU 32

25cl ..... **4,00€** | **50cl** ..... **7,00€**

SUPER KANAKA 7%
Bière Blonde à Abbaye

COULEUR EBC 20 | AMERTUME RESSENTIE IBU 22

25cl ..... **4,50€** | **50cl** ..... **8,00€**

ILANDEL TROPICALE 5.5%
Bière Blanche

COULEUR EBC 14 | AMERTUME RESSENTIE IBU 33

25cl ..... **4,00€** | **50cl** ..... **7,00€**

KANAKA TRIPLE 8%
Bière Ambrée

COULEUR EBC 62 | AMERTUME RESSENTIE IBU 15

25cl ..... **4,50€** | **50cl** ..... **8,00€**

Prix TTC

LA BRASSÉE SPÉCIALE

En fonction de nos inspirations ! Toutes les infos sur la brassée spéciale du moment au bar.
25cl ..... **4,50€** | **50cl** ..... **8,00€**

LES BEERTAILS

	25cl	50cl
Monaco ..... Beauté Fatale, Limonade, sirop de grenadine	4,00€	7,00€
Panaché ..... Beauté Fatale, Limonade	4,00€	7,00€
Picon bière ..... Beauté Fatale ou Kanaka Ambrée, & Picon	Prix Bière + 1€	Prix Bière + 1€
Demi-pêche ..... Beauté Fatale, sirop de pêche	4,50€	7,50€

Sirops : grenadine, menthe ou citron

LES VINS & LE CIDRE

	25cl	75cl
Cidre fermier brut Les Vergers d'Orgeville	4,50€	13,00€
	12,5cl	**75cl**
Vin blanc, IGP d'Oc *Lune de Schiste, 2022*	4,50€	16,00€
Vin Rosé, Côtes de Gascogne, *UBY n°6*	4,50€	16,00€
Vin Rouge, Ardèche *Orélie, 2022*	4,50€	16,00€

Thin Thin !

LES SOFTS

Verre de jus de pomme / 25cl ..... **3,50€**
Bouteille de jus de pomme / 11 ..... **12,00€**
Les Vergers d'Orgeville

Meuhcola / Bouteille 27,80cl ..... **3,50€**
Limeuhnade / Bouteille 27,80cl ..... **3,50€**
Thé glacé / Fait maison ..... **4,00€**
Evian / Bouteille 50cl ..... **2,00€**
San Pellegrino / Bouteille 50cl ..... **2,00€**
Sirop à l'eau / Le verre de 25cl ..... **2,50€**
Grenadine, pêche, menthe ou citron
Café / Long ou expresso ..... **2,00€**
Thé / Thé noir ou vert ..... **2,50€**

DES BIÈRES LOCALES

Toutes les bières de la Brasserie Insulaire sont brassées par **Félix** au coeur de la vallée de l'Andelle à 30 minutes de Rouen en Normandie. Nous sommes situés sur une île industrielle, dans une ancienne filature que nous réhabilitons petit à petit.

LA BOUTIQUE
La Bière vous plaît ?

Emportez la ! Nos bières sont disponibles en 75cl ou en 33cl. Retrouvez aussi nos coffrets prêts à (s') offrir !

LA GUINGUETTE
Rien que pour vous !

Le temps d'une journée, **privatisez la Guinguette Insulaire** pour vos évènements d'entreprise.

NOTRE TIREUSE
Chez vous !

Mariages, anniversaires, évènements d'entreprise... **Réservez une tireuse** avec fûts pour régaler vos invités !

CONTACTEZ-NOUS

06 13 15 46 86
laguinguetteinsulaire@gmail.com

Plus d'infos