LE MENU
Bar & Restau

Nouveau !
Ouverture à 12h
tous les samedis

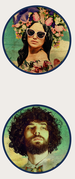
LES HORAIRES
La Guinguette Insulaire

D'avril à septembre

Jeudi > **17h - 23h**
Vendredi > **17h - 23h**
Samedi > **12h - 23h**
Dimanche > **12h - 21h**

NOS BIÈRES

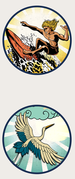
Ici, on gère la pression !



BEAUTÉ FATALE 4%
Bière Blonde

COULEUR EBC 11 — AMERTUME RESSENTIE IBU 28

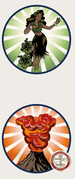
25cl ..... 4,00€ | **50cl** ..... 7,00€



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 IPA 6%
Bière Ambrée

COULEUR EBC 20 — AMERTUME RESSENTIE IBU 60

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

KANAKA TRIPLE 8%
Bière Ambrée

COULEUR EBC 62 — AMERTUME RESSENTIE IBU 15

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

LA BANDIDA 5,5%
Bière Blonde Infusée Citron

COULEUR EBC 15 — AMERTUME RESSENTIE IBU 25

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

TEAHUPOO 10%
Bière Blonde Ultratriple

COULEUR EBC 20 — AMERTUME RESSENTIE IBU 22

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

MEHERIO 6%
Bière Vapée

COULEUR EBC 15 — AMERTUME RESSENTIE IBU 60

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 & Picon	5,00€	8,00€
Demi-pêche ..... Beauté Fatale, sirop de pêche	4,50€	7,50€

Sirops : grenadine, menthe ou citron

VOS ECOCUPS SONT CONSIGNÉS
Vous le paiez 1€, ramenez-le à récupérer vos sous !

NOS BOISSONS

Sans houblons !

*À **la Guinguette Insulaire**, nous privilégions **le local et le bio**, même pour les boissons !*

LES JUS DE FRUITS

Verre de jus de pomme ..... 3,50€
Les Vergers d'Orgeville
Le verre de 25cl

Jus de pomme ..... 12,00€
Les Vergers d'Orgeville
La bouteille de 1l

Verre de jus de pomme-framboise ..... 3,50€
La Ferme Marcotte
Le verre de 25cl

Bio et produit à Saint-Saire, par la ferme coopérative Marcotte

LES BOISSONS FRAÎCHES

Meuhcola ..... 3,50€
La bouteille de 27,80cl

Limeuhnade ..... 3,50€
La bouteille de 27,80cl

Thé glacé fait maison ..... 4,00€
Le verre de 25cl

Sirop à l'eau ..... 2,50€
Grenadine, pêche, menthe ou citron.
Le verre de 25cl

Evian ..... 2,00€
La bouteille de 50cl

San Pellegrino ..... 2,00€
La bouteille de 50cl

LES BOISSONS CHAUDES

Café ..... 2,00€
Long ou expresso

Café au lait ..... 2,50€

Thé ..... 2,00€
Thé noir ou vert

LES VINS

Choisis avec soin par l'équipe, testés (avec plaisir) et approuvés sans modération... enfin, presque !

	12,5cl	75cl
Vin blanc ..... IGP Côtes de Gascogne, *UBY n°3 (11%)*	4,50€	16,00€
Vin Rosé ..... IGP Côtes de Gascogne, *UBY n°6 (11,6%)*	4,50€	16,00€
Vin Rouge ..... IGP Méditerranée, *Pitreries (12,5%)*	5,00€	19,00€

LE CIDRE

*Notre cidre et notre jus de pomme sont produits dans une ferme familiale, **Les Vergers d'Orgeville,** située à Fi'pou, **à moins de 15 km** d'ici !*

Tchin Tchin !

Cidre fermier brut
Les Vergers d'Orgeville
(5%)

25cl ..... 4,50€
75cl ..... 13,00€

LE RESTAU

Prêts pour le coup de food ?

Notre cuisine met à l'honneur ***les produits locaux*** *avec des recettes* ***généreuses et gourmandes !***

ENVIE DE GRIGNOTER ?

Accras de truite ..... **x4 / 6,00€** ou **x8 / 11,00€**
Accras de truite de l'Andelle
aux herbes et graines de lin

Falafels ..... **x6 / 6,00€** ou **x12 / 11,00€**
Falafels de pois chiches aux herbes,
sauce yaourt à la menthe

Camembert rôti (150gr) ..... **10,00€**
Camembert rôti au miel (tous deux normands),
chapelure aux herbes de Provence

Truite & Chips / Ce plat est **(100% local)** ..... **12,00€**
Fish & chips de truite de l'Andelle, sauce tartare

Salade de pâtes ..... **12,00€**
Conchiglie du Vexin Normand, stracciatella,
tartare de tomates confites, oignons rouges,
herbes fraîches et pignons de pin grillés

LES PLANCHES

Fromages & charcuteries Normandes.

La Ptiote / 1-2 personnes
10,00€

La Family / 3-4 personnes
18,00€

La Copains / 6-8 personnes
29,00€

POUR LES BAMBINS

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

Saucisses / Frites ..... **6,00€**

NOS FRITES

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

Vous n'en n'avez jamais assez ?
Le Bol / 3 à 5 portions ..... **6,00€**

LE PAIN

Notre pain au levain est fait tout près d'ici ! Il vient tout droit de la Boulangerie du Château, à Vascoeuil.

LES TARTINES

Nos tartines sont servis avec salade.

L'Andelle ..... **14,00€**
Pain au levain, crème d'aneth au vinaigre
de framboise, truite de l'andelle fumée,
fruits rouges, citron

La Biquette ..... **13,00€**
Pain au levain, jambon fumé, chèvre,
miel de Normandie, noix & roquette

La Tartine Du Jardin ..... **12,00€**
Pain au levain, fromage blanc aux tomates
confites, légumes de saison marinés à
l'huile d'olive et graines de moutarde

LES CROQUES

Nos croques sont servis chauds et accompagnés d'une salade.

Croque Cochon **13,00€**
Pain au levain, jambon blanc, Tomme
de Bray, moutarde et béchamel

Croque Cheesy **13,00€**
Pain au levain, Camembert de Normandie,
Tomme de Bray, oignons confits à la
bière Insulaire et sauce mornay

Nos plats végétariens sont signalés par cette icône

LE COIN SUCRÉ

Vous allez fondre de plaisir !

Une envie de douceur ? *Direction notre nouvel espace : le coin sucré ! Laissez-vous tenter par nos* ***gourmandises maison et les glaces artisanales*** *de la Ferme des Noisetiers.*

LES GAUFFRES

Gauffre au sucre ..... **3,50€**

Pour + de gourmandise :
Chantilly maison ..... **1,50€**
Caramel beurre salé maison ... **1,00€**
Confiture ..... **1,00€**
Pâte à tartiner normande ..... **1,50€**

Miam !

NOS DOUCEURS

Brownies chocolat noisettes ..... **3,00€**
La part individuelle

Cookies choco & noix de pécan
Le cookie
2,00€

À tester d'urgence !

LE QUATRE-QUARTS

Notre quatre-quarts est fait maison, ultra moelleux et 100% pur beurre !

La part **2,00€**

Vous pouvez aussi ajouter de la pâte à tartiner ! **1,50€**

LES GLACES

Nos glaces sont fabriquées à ***la Ferme des Noisetiers,*** *une exploitation familiale située à Bois-Himont, avec le lait et la crème de leurs vaches,* ***sans conservateurs ni colorants artificiels.***

2 boules ..... **3,50€**
3 boules ..... **4,50€**

LES PARFUMS

Fraise

Vanille

Chocolat

Caramel beurre salé

Citron

LES TOPPINGS

Brisures de cookies ..... **0,50€**
Brisures de brownies ..... **0,50€**
Caramel beurre salé maison ..... **1,00€**
Chantilly maison ..... **1,50€**

Tous nos prix sont exprimés TTC.

La Guinguette Insulaire

L'île festive & houblonnée

Nichée sur une petite île bercée par la rivière de l'Andelle, **la Guinguette Insulaire** vous invite à plonger dans son univers !

Retrouvez nos bières artisanales, des softs locaux, du cidre, du vin... de quoi étancher toutes les soifs ! Côté assiette, nos chefs mettent à l'honneur les **produits locaux** avec des **recettes généreuses et gourmandes.**

Ici, tout est fait maison et avec amour !
Installez-vous, savourez, et laissez la magie Insulaire opérer.

CONTACTEZ-NOUS

06 13 15 46 86
laguinguetteinsulaire@gmail.com

Plus d'infos