

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**

BIENVENUE

À la Guinguette Insulaire !

Située sur une île bordée par la rivière de l'Andelle, la **Guinguette Insulaire** vous ouvre ses portes pour vous plonger dans son univers bucolique et industriel. **Ici, on brasse de la bonne humeur... et des bières 100% maison !**

AU MENU



Des bières artisanales Normandes brassées sur notre île



Des softs locaux, du cidre, du vin... de quoi ravir toutes les soifs !



Une cuisine maison mettant à l'honneur les **produits locaux**

ET COMMENT ÇA MARCHE ?

- 1 Les boissons ? Direction le bar !** Vous commandez, vous payez, et hop, vous repartez avec de quoi vous désaltérer. Facile, non ?
- 2 La nourriture ? Cap sur la cuisine.** Commandez vos plats, réglez, et repartez direct avec vos planches et autres plats froids. Pour les plats chauds, pas de panique : on vous remet un biper qui vous fera vibrer (littéralement) quand ce sera prêt. Il n'y aura plus qu'à venir les récupérer.
- 3 Une petite envie sucrée ? Ça se passe aussi à la cuisine pour la commande et le paiement.** Vous pouvez commander tout votre repas d'un coup ! Mais pour récupérer vos desserts et douceurs, **direction notre nouvelle zone : le coin sucré !**

Ici, pas de chichis, juste du bon, du local et une bonne dose de convivialité !

NOS BIÈRES

Ici, on gère la pression !



Le + ? une touche de piment & de basilic !



BEAUTÉ FATALE 4%

Bière Blonde

COULEUR EBC 11 AMERTUME IBU 28 RESENTIE

25cl 4,00€ | 50cl 7,00€



GUEULE D'AMOUR 5%

Bière Ambrée

COULEUR EBC 28 AMERTUME IBU 32 RESENTIE

25cl 4,00€ | 50cl 7,00€



SUPER KANAKA 7%

Bière Blonde d'Abbaye

COULEUR EBC 20 AMERTUME IBU 22 RESENTIE

25cl 4,50€ | 50cl 8,00€



ILANDEL TROPICALE 5,5%

Bière Blanche

COULEUR EBC 14 AMERTUME IBU 33 RESENTIE

25cl 4,00€ | 50cl 7,00€



KANAKA IPA 6%

Bière Ambrée

COULEUR EBC 20 AMERTUME IBU 60 RESENTIE

25cl 4,50€ | 50cl 8,00€



KANAKA TRIPLE 8%

Bière Ambrée

COULEUR EBC 62 AMERTUME IBU 15 RESENTIE

25cl 4,50€ | 50cl 8,00€



LA BANDIDA 5,5%

Bière Blonde tequila Citron

COULEUR EBC 15 AMERTUME IBU 25 RESENTIE

25cl 4,50€ | 50cl 8,00€



TEAHUPOO 10%

Bière Blonde Quadruple

COULEUR EBC 20 AMERTUME IBU 22 RESENTIE

25cl 4,50€ | 50cl 8,00€



MEHERIO 6%

Bière Neipa

COULEUR EBC 15 AMERTUME IBU 60 RESENTIE

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 <i>Sirops : grenadine, menthe ou citron</i>	4,50€	7,50€

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

NOS BOISSONS

Sans houplons!



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

LE RESTAU

Prêts pour le coup de food?

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

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 4,50€ | 16,00€ | |
| IGP Côtes de Gascogne, UBY n°3 (11%) | | |
| Vin Rosé 4,50€ | 16,00€ | |
| IGP Côtes de Gascogne, UBY n°6 (11,6%) | | |
| Vin Rouge 5,00€ | 19,00€ | |
| IGP Méditerranée, Pitrieries (12,5%) | | |

LE CIDRE

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



Tchin Tchin!

- Cidre fermier brut**
Les Vergers d'Orgeville (5%)
- 25cl** 4,50€
- 75cl** 13,00€

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, straciatella, 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€
- 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 servies 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 !

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 !

*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.*

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€

L'UNIVERS INSULAIRE

Pour les mondus de bière !

Toutes les bières de la Brasserie Insulaire sont brassées ici même par **Alex et Félix**. Installée sur une île industrielle, la Brasserie prend vie dans une ancienne filature que nous réhabilitons petit à petit. Depuis 2017, notre petite équipe redonne vie à ces bâtiments chargés d'histoire, désormais parfaits pour abriter la fabrication de nos bières artisanales.



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** pour vos manifestations privées ou professionnelles.



NOTRE TIREUSE

Chez vous !

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



VISITES & DÉGUSTATION

Uniquement sur réservation

Réservez votre créneau pour **visiter la Brasserie**, découvrir le processus de brassage de la bière et déguster nos produits !



LA GUINGUETTE INSULAIRE

L'île festive Et 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
laquinguetteinsulaire@gmail.com

Plus d'infos

