LE MENU

Bar & Restau

Nouveau !
Ouverture à 12h
tous les samedis

LES HORAIRES

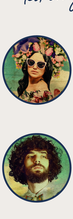
La Guinguette Insulaire

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 d'Abbaye

COULEUR EBC 20 — AMERTUME RESSENTIE IBU 22

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

L'ANDEL 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 Tequila Citron

COULEUR EBC 15 — AMERTUME RESSENTIE IBU 25

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

TEAHUPOO 10%

Bière Blonde Quadruple

COULEUR EBC 20 — AMERTUME RESSENTIE IBU 22

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

MEHERIO 6%

Bière Naipa

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 *Sirops : grenadine, menthe ou citron*	4,50€	7,50€

VOS ECOCUPS SONT CONSIGNÉS

Vous le payez 1€, rapportez le au plus tard 19 h 30 avant la fermeture et récupérez 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 Fiquay,* ***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 fond ?

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€

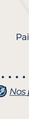
La Copains / 6-8 personnes
29,00€

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 Chessy 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 GAUFRES

Gaufre 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 quarts-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

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