Bar & Restau



Nouveau l Ouverture de septembre à décembre

LES HORAIRES La Guinguette Insulaire

💙 De septembre à décembre

Mercredi > 16h - 22h

Jeudi > 17h - 23h

Vendredi > 17h - 23h

Samedi > 12h - 23h





BEAUTÉ FATALE 4% Biène Blonde

COULEUR RESSENTIE

25cl 4,00€

50cl 7,00€



TEAHUPOO 10% Bière Blonde Quadruple

COULEUR AMERTUME RESSENTIE

25cl 4,50€ 50cl 8,00€



GUEULE D'AMOUR 5%
Bière Amprée

25cl 4,00€

50cl 7,00€



MEHERIO 6% Bière Neipa

COULEUR AMERTUME RESSENTIE

25cl 4,50€

50cl 8,00€



SUPER KANAKA 7%. Bière Blonde d'Appaye

25cl 4,50€ | 50cl 8,00€



En fonction de nos inspirations! Toutes les infos sur la brassée spéciale du moment au bar.

25cl 4,50€ | 50cl 8,00€

Demi-pêche

Beauté Fatale, sirop de pêche

Sirops: grenadine, menthe ou citron

... 4.50€

7.50€



ILANDEL TROPICALE 5,5%
Bière Blanche

COULEUR AMERTUME RESSENTIE

25cl 4,00€ 50cl 7,00€



KANAKA IPA 6%

25cl 4,50€

COULEUR AMERTUME RESSENTIE

KANAKA TRIPLE 8% Bière Amforée



COULEUR AMERTUME RESSENTIE

25cl 4.50€

50cl 8.00€

50cl 8,00€

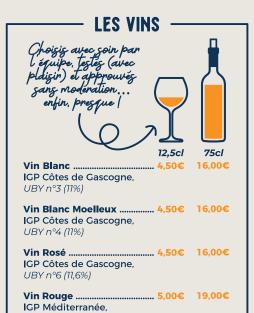
LES BEERTAILS $\sim\sim\sim$ 25cl 50cl 7,00€ 4.00€ Beauté Fatale, Limonade, sirop de grenadine 7,00€ Panaché 4,00€ Beauté Fatale, Limonade Picon bière 5.00€ 8.00€ Beauté Fatale & Picon

VOS ECOCUPS SONT CONSIGNÉS



l'ous le payez 1€, ramenez le au lus tand 15 min avant la fermeture

NOS BOISSONS Sans houplons!



LE VIN CHAUD -

Pitreries (12.5%)

Vin chaud fait maison, avec de la muscade, de la cannelle, des zestes d'orange & clou de girofle

Le verre de 25cl 4,50€







Prêts pour le coup de food?

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

TOUS LES SAMEDIS

Une nouvelle recette de plat convivial à retrouver uniquement ce jour là l

LES JUS DE FRUITS

Jus de pomme, Les Vergers d'Orgeville

À la Guinquette Insulaire.

même pour les boissons!

Le verre de 25cl3,50€ La bouteille de 11 12,00€

Jus de pomme-poire, La Ferme Marcotte

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



LES BOISSONS FRAÎCHES

Meuhcola
La bouteille de 25cl
Limeuhnade3,50€
La bouteille de 25cl
Sirop à l'eau2,50€
Grenadine, pêche, menthe ou citron.
Le verre de 25cl
Le verre de 25Ci
Evian2.00€
La bouteille de 50cl
San Pellegrino2,00€
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	

NOS FRITES

Frites classiques Croustillantes & maison

La Bolinette / 1 à 2 portions 4,00€

Ø Poutine Camembert 8,00€ Frites croustillantes, camembert

normand, sauce brune et oignons caramélisés (3 à 4 portions)

Poutine Pulled Pork11.00€ Frites croustillantes, effiloché de porc

maison à la bière Insulaire, sauce brune et oignons caramélisés (3 à 4 portions)

NOS PRÉFOUS

Préfou chèvre	8,00€
Pain, chèvre frais, miel, pickles d'oignons rouges, graines de lin et herbes fraîches	
Préfou jambon	8,00€
Pain beurre persillé à l'ail et jambon sec	

Fromages & charcuteries Normandes.



La Ptiote / 1-2 personnes 10.00€

La Family / 3-4 personnes 18,00€

La Copains / 6-8 personnes 29,00€



Nos plats végétariens sont signalés par cette icône

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



LES TAPAS

Nachos	2 00€
Nachos au sarrasin, pickles d'oignons rouges, piment, cheddar fermier, coriandre, citron vert	3,000
Beignets de patate douce (x6) Patate douce, cheddar, oignons rouges, piment, herbes fraîches	9,00€
Escargots rôtis (x6) Beurre persillé à l'ail	8,00€
Poulet croustillant (x4)	8,00€



cidre doux, miel & moutarde

POUR LES BAMBINS



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

Saucisses / Frites

LES GAUFRES

Gaufre au sucre Pour + de gourmandise : Miam Chantilly maison 1,50€ Caramel beurre salé maison ... 1.00€ Confiture 1,00€ Pâte à tartiner normande 1,50€

Tous nos prix sont exprimés TTC.

