

LE MENU

Bar & Restau



Nouveau!
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

NOS BIÈRES

ici, on gère la pression!

BEAUTÉ FATALE 4%
Bière Blonde

COULEUR EBC 11 | AMERTUME IBU 28 | RESSENTIE

25cl 4,00€ | 50cl 7,00€

TEAHUPOO 10%
Bière Blonde Quadruple

COULEUR EBC 20 | AMERTUME IBU 22 | RESSENTIE

25cl 4,50€ | 50cl 8,00€

GUEULE D'AMOUR 5%
Bière Ambrée

COULEUR EBC 28 | AMERTUME IBU 32 | RESSENTIE

25cl 4,00€ | 50cl 7,00€

MEHERIO 6%
Bière Neipa

COULEUR EBC 15 | AMERTUME IBU 60 | RESSENTIE

25cl 4,50€ | 50cl 8,00€

SUPER KANAKA 7%
Bière Blonde d'Abbaye

COULEUR EBC 20 | AMERTUME IBU 22 | RESSENTIE

25cl 4,50€ | 50cl 8,00€

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€

ILANDEL TROPICALE 5,5%
Bière Blanche

COULEUR EBC 14 | AMERTUME IBU 33 | RESSENTIE

25cl 4,00€ | 50cl 7,00€

KANAKA IPA 6%
Bière Ambrée

COULEUR EBC 20 | AMERTUME IBU 60 | RESSENTIE

25cl 4,50€ | 50cl 8,00€

KANAKA TRIPLE 8%
Bière Ambrée

COULEUR EBC 62 | AMERTUME IBU 15 | RESSENTIE

25cl 4,50€ | 50cl 8,00€

LES BEERTAILS

	25cl	50cl
Monaco	4,00€	7,00€
Beauté Fatale, Limonade, sirop de grenadine		
Panaché	4,00€	7,00€
Beauté Fatale, Limonade		
Picon bière	5,00€	8,00€
Beauté Fatale & Picon		
Demi-pêche	4,50€	7,50€
Beauté Fatale, sirop de pêche		
Sirops : grenadine, menthe ou citron		

VOS ECOCUPS SONT CONSIGNÉS

Vous le payez 1€, ramenez le au plus tard 15 min avant la fermeture et récupérez vos sous!

NOS BOISSONS

Sans houplons!



LE RESTAU

Prêts pour le coup de food ?

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

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

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!

LES JUS DE FRUITS

Jus de pomme, Les Vergers d'Orgeville

Le verre de 25cl	3,50€
La bouteille de 1l	12,00€

Jus de pomme-poire, La Ferme Marcotte

Le verre de 25cl	3,50€
------------------------	-------

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

LES BOISSONS FRAÎCHES

Meuhcola	3,50€
La bouteille de 25cl	
Limeuhnade	3,50€
La bouteille 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	

LE VIN CHAUD

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

Le verre de 25cl 4,50€

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!

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

25cl	4,50€
75cl	13,00€

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€
Le Bol / 3 à 5 portions	6,00€

Poutine Camembert 8,00€
Frites croustillantes, camembert normand, sauce brune et oignons caramélisés (3 à 4 portions)

Poutine Pulled Pork 11,00€
Frites croustillantes, effiloché de porc maison à la bière Insulaire, sauce brune et oignons caramélisés (3 à 4 portions)

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

5KM

LES TAPAS

Nachos 8,00€
Nachos au sarrasin, pickles d'oignons rouges, piment, cheddar fermier, coriandre, citron vert

Beignets de patate douce (x6) 9,00€
Patate douce, cheddar, oignons rouges, piment, herbes fraîches

Escargots rôtis (x6) 8,00€
Beurre persillé à l'ail

Poulet croustillant (x4) 8,00€
Pilons de poulet croustillants, laqués au cidre doux, miel & moutarde

NOS PRÉFOUS

Préfeu chèvre 8,00€
Pain, chèvre frais, miel, pickles d'oignons rouges, graines de lin et herbes fraîches

Préfeu jambon 8,00€
Pain, beurre persillé à l'ail et jambon sec

POUR LES BAMBINS

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

Saucisses / Frites 6,00€

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€

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 plats végétariens sont signalés par cette icône

Tous nos prix sont exprimés TTC.