

# LE MENU

*Bar & Restau*



## LES HORAIRES

*La Guinguette Insulaire*

**Avril, Mai, Juin**

Jeudi & Vendredi > **17h - 23h**

Samedi > **12h - 23h**

Dimanche > **12h - 21h**

**Juillet & Août**

Idem + Mercredi > **17h - 23h**

**Nouveau !**  
Ouverture mercredi  
en juillet & août

# 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. **À la fin du repas, on fait comme à la maison : on débarrasse la table !**
- 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 !**
- 4 Le retour des écocupes est possible jusqu'à 15 minutes avant la fermeture de la Guinguette** (vous aurez un rappel avec une cloche 20 minutes avant la fermeture). Après cela, notre équipe passe en mode fermeture, et il ne sera plus possible de rendre vos gobelets. **Mais pas de panique, vous pourrez toujours les rapporter lors de votre prochaine visite !**

*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 9 AMERTUME IBU 28 RESENTIE  
25cl ..... 4,00€ | 50cl ..... 7,00€



### GUEULE D'AMOUR 5,5%

*Bière Saison Ambrée*

COULEUR EBC 25 AMERTUME IBU 40 RESENTIE  
25cl ..... 4,00€ | 50cl ..... 7,00€



### SUPER KANAKA 7%

*Bière Blonde Double*

COULEUR EBC 15 AMERTUME IBU 40 RESENTIE  
25cl ..... 4,50€ | 50cl ..... 8,00€



### ILANDEL TROPICALE 5,5%

*Bière Blanche*

COULEUR EBC 8 AMERTUME IBU 33 RESENTIE  
25cl ..... 4,00€ | 50cl ..... 7,00€



### KANAKA IPA 6%

*Bière Ipa Ambrée*

COULEUR EBC 20 AMERTUME IBU 60 RESENTIE  
25cl ..... 4,50€ | 50cl ..... 8,00€



### MEHERIO 6%

*New England Ipa*

COULEUR EBC 11 AMERTUME IBU 68 RESENTIE  
25cl ..... 4,50€ | 50cl ..... 8,00€



### TEAHUPOO 10%

*Bière Blonde Quadruple*

COULEUR EBC 15 AMERTUME IBU 45 RESENTIE  
25cl ..... 4,50€ | 50cl ..... 8,00€



### LA BANDIDA 5,5%

*Bière Blonde Tequila Citron*

COULEUR EBC 10 AMERTUME IBU 25 RESENTIE  
25cl ..... 4,50€ | 50cl ..... 8,00€

## LA BRASSÉE SPÉCIALE

En fonction de nos inspirations !  
Plus d'infos directement au bar

25cl ..... 4,50€ | 50cl ..... 8,00€

## L'ESCAPADE INSULAIRE

Indécis ? Aventureux ? Découvrez nos pépites !



Une sélection de **9 bières artisanales** à déguster,  
présentées sur un plateau en bois

Le plateau de 9x12,5cl ..... 20,00€

## LES BEERTAILS

|                                                                       | 25cl | 50cl |
|-----------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>Monaco</b> ..... 4,00€ 7,00€                                       |      |      |
| Beauté Fatale, Limonade,<br>sirop de grenadine                        |      |      |
| <b>Panaché</b> ..... 4,00€ 7,00€                                      |      |      |
| Beauté Fatale, Limonade                                               |      |      |
| <b>Picon bière</b> ..... 5,00€ 8,00€                                  |      |      |
| Beauté Fatale & Picon                                                 |      |      |
| <b>Demi-pêche</b> ..... 4,50€ 7,50€                                   |      |      |
| Beauté Fatale, sirop de pêche<br>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 houblons !

## 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-ramboise**, La Ferme Marcotte

Le verre de 25cl ..... 3,50€

La bouteille de 1L ..... 12,00€



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

## LES BOISSONS FRAÎCHES

**Meuhcola** ..... 3,50€  
Le verre de 25cl

**Limeuhnade** ..... 3,50€  
Le verre de 25cl

**Dr Meuh Ginger Byire (Ginger Beer)** ..... 3,50€  
Le verre de 25cl

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

**Citronnade faite maison** ..... 4,00€  
Le verre de 25cl

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

**Diabolo (limonade, sirop)** ..... 3,50€  
Le verre de 25cl

**Eau minérale plate** ..... 2,00€  
La bouteille de 50cl

**Eau minérale gazeuse** ..... 2,00€  
La bouteille de 50cl

## APPLE ROSE

Jus de pomme des Vergers d'Orgeville,  
sirop de framboise et Angostura

Le verre de 25cl (1%) ..... 5,50€

## LES BOISSONS CHAUDES

**Café** | Long ou expresso ..... 2,00€

**Thé** | Thé noir ou vert ..... 2,00€



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

## LES VINS

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



**Vin blanc sec** ..... 12,5cl 75cl  
IGP Côtes de Gascogne,  
UBY n°3 (11%) ..... 4,50€ 16,00€

**Vin blanc moelleux** ..... 4,50€ 16,00€  
IGP Côtes de Gascogne,  
UBY n°4 (11%)

**Vin Rosé** ..... 4,50€ 16,00€  
IGP Côtes de Gascogne,  
UBY n°6 (11,6%)

**Vin Rouge** ..... 5,00€ 19,00€  
IGP Méditerranée,  
Pitrieres (12,5%)



## SANGRIA BLANCHE

Vin blanc sec, cannelle, poivre blanc,  
limonade, agrumes, 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€

Tchin  
Tchin !



# LE RESTAU

Prêts pour le coup de food ?

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

## LES TARTINES

Nos tartines sont servies avec salade

**L'Andelle** ..... 14,00€  
Pain au levain, fromage frais, ciboulette, citron,  
truite fumée et pickles de concombre

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

**Pan con tomate** ..... 12,00€  
Pain grillé frotté à l'ail, tartare de tomates,  
feta et olives noires

## LES PLANCHES

Sélection de fromages & charcuteries françaises



**La Ptiote** / 1-2 personnes  
10,00€

**La Family** / 3-4 personnes  
18,00€

**La Copains** / 6-8 personnes  
29,00€



Supplément miel à la truffe  
1,50€

**Trio tartinable** ..... 10,00€  
Tartinables maison au choix du chef,  
servis avec du pain



## POUR LES BAMBINS



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

**Saucisse / Frites** ..... 6,00€

## NOS FRITES

**La Bolinette** / 1 à 2 portions ..... 4,00€  
Servie avec une sauce



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

Supplément  
Sauce au Cheddar fermier  
1,50€



## ENVIE DE GRIGNOTER ?

**Tenders de poulet maison (x4)** ..... 8,00€  
Filets de poulet marinés au paprika fumé,  
panés et frits



**Escargots rôtis (x6)** ..... 8,00€  
Escargots du Mont Réal au beurre  
persillé, servis avec du pain

**Truite & Chips** / Ce plat est 100% local ! ..... 12,00€  
Tempura de truite de l'Andelle à la Bière  
Insulaire, sauce tartare

**Quesadillas** ..... 8,00€  
Tortilla garnie de fromage, poivrons,  
haricots rouges, mayonnaise spicy

**Burrata & melon** ..... 12,00€  
Burrata crémeuse, melon rôti au miel, à l'huile  
d'olive, pesto & pignons de pin

**Tataki de bœuf** ..... 13,00€  
Bœuf saisi, mariné au soja, au miel, au  
gingembre et au sésame, servi avec des  
pickles et des graines de sésame

## LE PAIN

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



Nos plats végétariens sont signalés par cette icône

La liste des allergènes est disponible au bar et  
au niveau de la cuisine.

# LE COIN SUCRÉ

*Vous allez fondre de plaisir !*

## LES GAUFRES

Gaufre au sucre ..... 3,50€

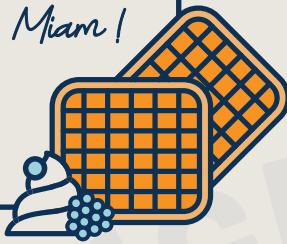
Pour + de gourmandise :

Chantilly maison ..... 1,50€

Caramel beurre salé maison ... 1,00€

Pâte à tartiner normande ..... 1,50€

Miam !



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

## LES COOKIES

Chocolat,  
Noix de pécan

Pistache



3€

Chocolat,  
Cœur caramel

Chocolat blanc,  
Fruits rouges

## BROWNIES



À tester d'urgence !

Chocolat noisettes  
La part individuelle  
3,00€

## 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 mordus 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 & 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](mailto:laquinguetteinsulaire@gmail.com)

*Plus d'infos*

