



LE GLOU GLOU

# SANS ALCOOL

## Frais

### Jus de fruits artisanaux BIO 33cl

pommes	4€
p.fraises, p.framboises, p.cassis, p.rhubarbe	5€
spécial enfant -6 ans jus de pommes 20cl	2,50€

### Pétillants artisanaux de fruits BIO 33cl

pommes	5,20€
pomme fraises, pomme framboises	5,60€

### Limonade artisanale BIO 33cl

4€

### Diabolo 25cl

4,50€

### Sirop à l'eau 25cl

1,50€

### Thé glacé maison 25cl

3,10€

### supplément sirop

0,50€

### Perrier 20cl

3€

### Badoit 33cl

3,50€

### supplément sirop

0,50€

### Les sirops

**artisanaux** = framboise, fraise

**BIO** = grenadine, citron, menthe, pêche, cola

**autres** = banane-kiwi, violette

# SANS ALCOOL

## chauds

Espresso	1,60€
Double espresso	3,10€
Cappuccino	4€
Latte Macchiato	4,20€
+ sirop caramel ou vanille ou noisette	4,80€
Café piston	
35cl (pour 1 à 2 personnes)	5€
1l (pour 4 à 6 personnes)	15€
Décaféiné	1,60€
Thés, Rooïbos et infusion 25cl	3,10€
Thés verts	
- citron vert / gingembre / citronnelle	
- menthe BIO	
- citron /orange / earl grey	
Thés noirs	
- bergamote	
- sirop d'érable	
Rooïbos (sans théïne) : orange et épices	
Infusion : tilleul / verveine / menthe	
Chocolat chaud	3€
Latte écumo (lait chaud + sirop)	3,20€
sirop : caramel ou vanille ou noisette ou chai	

# AVEC ALCOOL

## *Cidres*

### Cidres artisanaux BIO (Clos des Citots)

Brut- 5°

33cl 5€

75cl, bouteille à partager 12€

Doux- 5° 5,50€

Rosé- 5° 7€

## *Vins*

### Vins au verre (Le Jef, cave à vins)

#### Blanc Terret-Sauvignon BIO - 12°5

Notes appétissantes d'agrumes et de fleurs blanches légèrement épicées.

12,5cl 4€

14,5cl 4,50€

#### Rouge Tout nu et sans sulfites ! - 12°5

Merlot sans sulfite qui croque le fruit, les épices et la fraîcheur de la garrigue.

12,5cl 4€

14,5cl 4,50€

### COCKTAIL DU DIMANCHE

Mimosa (25cl) 6,50€

(vin blanc brut méthode traditionnelle et jus d'oranges)

# AVEC ALCOOL

## Bières

### Pression

(Brasserie des Deux Amants)

**Mathilde - 4°2 - blonde BIO**

25cl 3,50€

50cl 6,50€

(Brasserie Bakbuk)

**Sine Fine Sitis - 4°4 - blonde BIO**

25cl 3,50€

50cl 6,50€

(Brasserie de l'Apocalypse)

**Inanna - 5° - India Pale Ale BIO**

25cl 4,10€

50cl 8€

### Bouteilles 33cl

(Brasserie des Deux Amants)

**Rita - 3°9 - bière de blé au curcuma BIO** 6,50€

**Simone - 5°5 - American Pale Ale BIO** 6,50€

(Brasserie Bakbuk)

**Seia - 4° - blanche BIO** 6,50€

**Flaminis - 7°4 – stout BIO** 7€

(Brasserie de l'Apocalypse)

**Curupira - 5° - blanche café BIO** 7€

**Azazel – 6,5° - ambrée BIO** 7€

(Brasserie de la Cardamine)

**Triple Framboise - 8,5°** 8,50€

# Fournisseurs

## Locaux

Le Clos des Citots, Heurteauville (76)

Jus de fruits et pétillants, limonade, cidres

Couleur Café, Rouen (76)

Thés et café

Les Fraises de Glisolles, Glisolles (27)

Sirop de framboises

Brasserie des Deux Amants, Val de Reuil (27)

Mathilde, Rita et Simone

Brasserie Bakbuk, Sotteville lès Rouen (76)

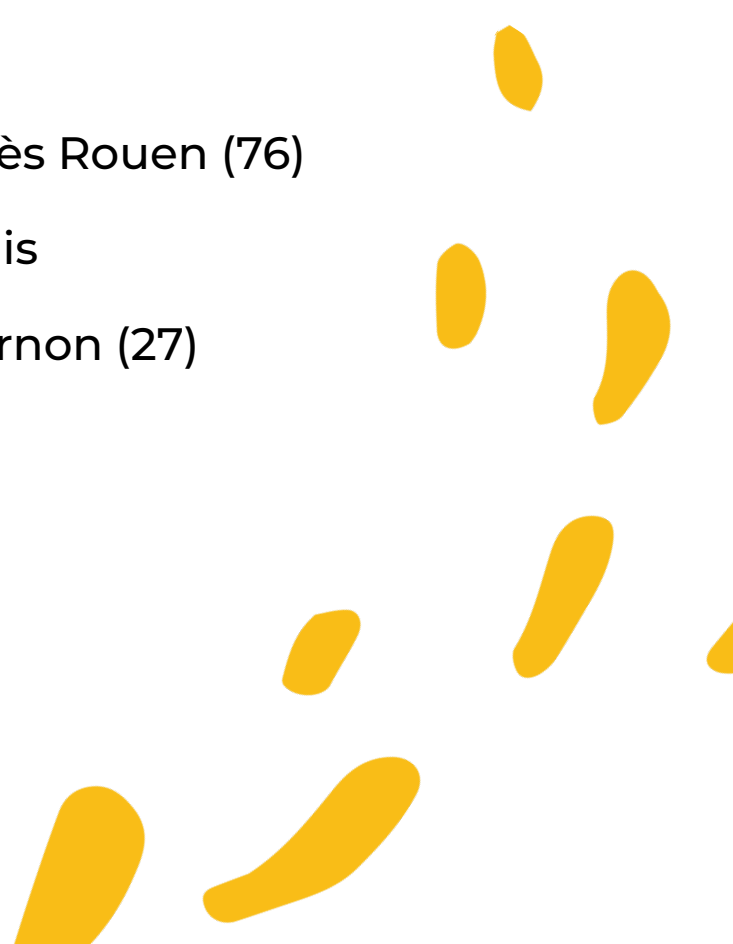
Sine Fine Sitis, Seia et Flaminis

Brasserie de l'Apocalypse, Vernon (27)

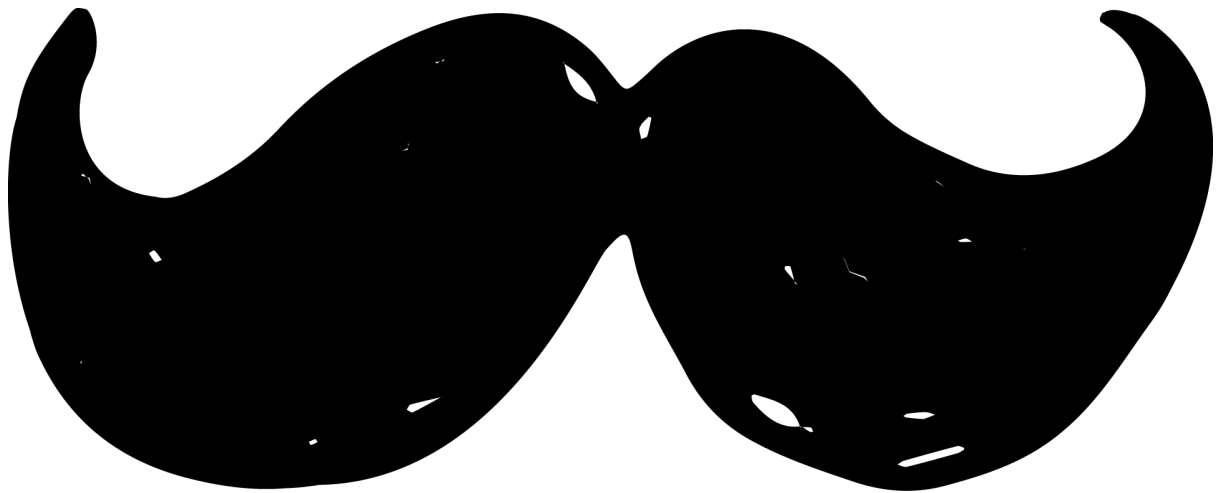
Inanna, Azazel et Curupira

Le Jef cave à vins, Evreux (27)

Vins



LE MIAM MIAM



# SUCRÉ

DU MERCREDI AU SAMEDI

**Petite assiette goûter** Pain

+ beurre et confiture de fraises ou gelée de framboises

3€

+ pâte à tartiner artisanale

3,50€

**Fromage blanc artisanal**

3,50€

et coulis de framboises ou confiture de fraises

**Cookie maison**

3€

**Bol de bonbons**

3€

MERCREDI - JEUDI

**Crêpes** sucre 3€ confiture 3,50€ pâte à tartiner 4€

VENDREDI - SAMEDI

**Mousse au chocolat maison**

4€



# Salé

*D U M E R C R E D I A U S A M E D I*

**Petite assiette apéro** 3€

Au choix : saucisson sec ou chorizo ou pâté de campagne ou rillettes ou houmous ou ktipiti ou tzatziki ou camembert ou fourme d'Ambert ou Meule de Savoie ou Tomme ail des ours

**Assiette apéro** 8€

- Assiette Maison des souris (fromages)
- Assiette Cochon qui rit (charcuterie artisanale)
- Assiette Santorini (végétarienne BIO Houmous, Tzatziki et Ktipiti)

*E N + D U J E U D I A U S A M E D I*

**Poule Poule** (œuf cocotte) 9€

camembert ou fourme d'Ambert ou bacon

# D I M A N C H E

<b>Part de gâteau du dimanche maison</b>	2,50€
<b>Fromage blanc artisanal</b>	3,50€
et coulis de framboises ou confiture de fraises	
<b>Bol de bonbons</b>	3€

## De 11h30 à 14h30 "Le brunch d'Emma"

<b>Le p'tit joueur</b>	12€
------------------------	-----

1 boisson chaude (double expresso ou thé ou chocolat chaud)

1 jus de pommes BIO (autre jus de fruits +1€)  
ou 1 Mimosa (vin pétillant et jus d'oranges) (+2€)

Pancakes maison et sirop d'érable

<b>Le joueur</b>	14,50€
------------------	--------

Le p'tit joueur + 1 élément au choix

<b>Le mordu</b>	17€
-----------------	-----

Le p'tit joueur + 2 éléments au choix

<b>Le gagnant</b>	19,50€
-------------------	--------

Le p'tit joueur + la totale : oeufs + bacon  
+ fromage blanc

## Mini brunch

1 part de Pancakes et sirop d'érable	5€
--------------------------------------	----

1 part œufs ou bacon	3€
----------------------	----

# Fournisseurs

## Locaux

Oli Meli, Acquigny (27)

Houmous, Tzatziki, ktipiti

La Ferme du Louvier, Bâlines (27)

Bacon, rillettes, pâté, saucisson et chorizo

Les Friandises de Marie, Louversey (27)

Pains et pâte à tartiner

Toutunfromage, Clef Vallée d'Eure (27)

Fromages et fromage blanc

Le Clos des Citots, Heurteauville (76)

Jus de pommes

Couleur Café, Rouen (76)

Thés, café

Les Fraises de Glisolles, Glisolles (27)

Coulis de fraises, de framboises et confitures