

📍 Route du Vieux Château Saint Sever Calvados
14380 Noues De Sienne

Le Restaurant

ETAPE EN FORÊT



☎ 06 12 05 88 35
🌐 www.etape-en-foret.com

CARTE DES BOISSONS

APÉRITIFS

COUPE DE CHAMPAGNE	12CL	12,00€
KIR VIN BLANC	12CL	5,00€
KIR PÉTILLANT	12CL	5,20€
KIR ROYAL	12CL	12,50€
COUPE PÉTILLANT	12CL	5,00€
MARTINI BLANC OU ROUGE	4CL	5,50€
MUSCAT, PORTO	8CL	5,50€
RICARD	2CL	4,00€
SUZE	4CL	5,00€

WHISKY

ABERLOUR 10 ANS	4 CL	8,00€
US : JACK DANIEL'S	4 CL	7,00€
J&B	4 CL	6,50€
LE BREUIL (NORMANDIE)	4 CL	9,00€
HATOZAKI	4 CL	9,00€
HWAYO X PREMIUM	4 CL	10,00€
WHISKY CORÉÉ DU SUD		

SUPPLÉMENT COCA OU ORANGE
1,50€

NOS CRÈME-LIQUEURS

CASSIS	CHÂTAIGNE
PECHE	FRAMBOISE
VIOLETTE	MURE
MYRTILLE	

COCKTAILS

PINA COLADA	8,50€
MOJITO	8,50€
MOJITO VIRGIN	6,50€
TI-PUNCH	5,80€
GIN TONIC	6,50€
SPRITZ	8,00€
TEQUILA SUNRISE	8,50€
COCKTAIL DU MOMENT	8,50€
COCKTAIL DU MOMENT SANS ALCOOL	6,50€

RHUM

SAINT JAMES MARTINIQUE AMBRÉ	4 CL	6,50€
MATUSALEM	4 CL	9,00€
PLANTATION "ISLE OF FIJI"	4 CL	8,50€

CHAMPAGNE

CHASSENAY D'ARCE	70,00€
"CUVÉE PREMIÈRE" BRUT	

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE

CARTE DES BOISSONS

SOFT

COCA-COLA	33CL	4,00€
COCA-COLA ZERO	33CL	4,00€
FUZE TEA	33CL	4,00€
SCHWEPES AGRUMES	33CL	4,00€
ORANGINA	33CL	4,00€
TROPICO.....	33CL	4,00€
SIROP A L'EAU	25CL	2,80€
FANTA ORANGE	33CL	4,00€
JUS DE FRUITS PAGO	25CL	4,00€
LIMONADE ARTISANALE	33CL	4,00€
DIABOLO	33CL	4,20€

LA CIDRERIE METTE

CIDRE	75CL	14,00€
APERITIF À BASE DE CIDRE & CALVADOS (POMMEAU)	5CL	5,50€
CALVADOS 8ANS	4CL	9,00€
CIDRE VERRE	12CL	3,50€
KIR NORMAND	12CL	4,00€

LES EAUX

PLANCOET	50CL	4,00€
	1L	6,50€
PLANCOET GAZEUSE	50CL	5,00€
	1L	7,50€
PERRIER	33CL	4,00€

BIERES

PRESSION AFFLIGEM.....	25CL	3,90€
	50CL	7,00€
BIERE DU MOMENT	25CL	4,00€
	50CL	7,50€
HEINEKEN, LEFFE	25CL	4,00€
HEINEKEN SANS ALCOOL	25CL	4,00€
DESPERADOS	33CL	5,50€
PICON BIÈRE	25CL	4,50€

SUPPLÉMENT SIROP
0,20CT

NOS SIROPS

GRENADINE

VIOLETTE

PECHE

FRAISE

KIWI

MENTHE VERT

BANANE

LITCHI

CITRON

TAXE ET SERVICE COMPRIS

BIERES ARTISANALES

LUNE ROUSSE BIO

UNE ROUSSE RONDE ET GOURMANDE, D'INSPIRATION (IRISH RED ALE)
AUX NOTES CARAMÉLISÉES ET LÉGÈREMENT TORRÉFIÉES. 5,5%. CERTIFIÉE AB.

33CL 5,60€

IPA

UNE IPA LOCALE, AUX HOUBLONS NORMANDS, UNE AMERTUME FRANCHE MAIS
MAÎTRISÉE ET UN CÔTÉ FLORAL PRONONCÉ AU NEZ ET EN BOUCHE (5,5%).
CERTIFIÉE AB.

33CL 5,60€

LAGER-POTION DE L'HERBORISTE

BLONDE DOUCE ET FRAICHE INFUSÉE AVEC UN MÉLANGE D'HERBES AGRUMÉES
(THYM CITRON, VERVEINE CITRONNELLE, MENTHE BERGAMOTE) ET DE FLEURS DE
SUREAU LOCALES. (5%). CERTIFIÉE AB.

33CL 5,60€

NUAGE

UNE BIÈRE ACIDULÉE LÉGÈRE (3,5%) ET PEU AMÈRE AUX NOTES DE MANDARINE ET
FRUITS DE LA PASSION. CERTIFIÉE AB.

33CL 5,60€

TUTTI FRUTTI SUMMER LOVE

BIÈRE DE BLÉ LÉGÈRE (4,5%), TROUBLE ET FRUITÉE AUX NOTES DE FRUITS TROPICAUX
ET D'AGRUMES. 100% MALT & HOUBLON NORMANDS, AVEC UNE
TOUCHE DE FLEUR DE SUREAU DU BOCAGE. CERTIFIÉE AB.

33CL 5,60€



TAXE ET SERVICE COMPRIS

LES VINS

ROUGES

	VERRE 12CL	BOUTEILLE 75CL
AOP SAUMUR-CHAMPIGNY Vin Bio rouge du Pays de la Loire, fruité, équilibré et notes de fruits rouges.	6.70€	34.00€
VILLA DU GOLFE PINOT NOIR Vin rouge round charmeur et très accessible, aux accents sudiste, allié à la fois des notes de Cerise, de Fraise et D'épices douces.	6.50€	32.00€
CHÂTEAU LA ROSE PERRUCHON LUSSAC SAINT EMILION AOC Souple et fruité, ce vin présente beaucoup de rondeur.	6.50€	32.00€

BLANC

	VERRE 12CL	BOUTEILLE 75CL
SENS DESSUS DESSOUS IGP PERIGORD Vin blanc moelleux arômes de fruits blancs et d'agrumes	4.80€	22.00€
ALSACE PINOT GRIS BIO Domaine le Pinot de Jo H.	6.50€	32.00€
VALENÇAY BLANC AOC Fruité et floral aux notes d'agrumes	6.60€	28.00€
CHARDONNAY LAFOLLIE IGP VALDELOIRE Fruité et floral aux notes d'agrumes	5.50€	24.00€

Le Restaurant
ETAPE EN FORÊT

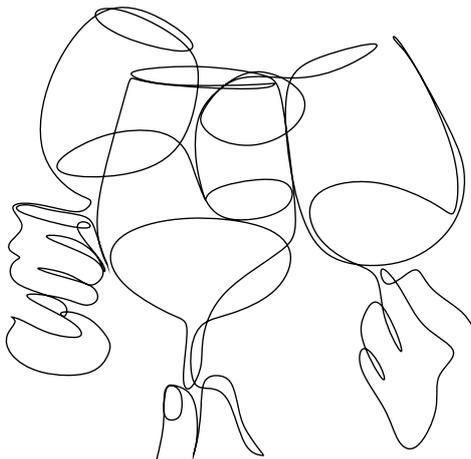
LES VINS

ROSÉ

	VERRE 12CL	BOUTEILLE 75CL
CABANE DU PYLA IGP ALANTIQUE Rosé fin et équilibré, Touches de pêche et de poivre blanc.	5.50€	25.00€
L'ABEILLE ET LA FLEUR ROSÉ BERGERAC Un vin issu de l'agriculture Bio. Fruité, Amylique et varietal. Arômes de bonbon anglais.	5.80€	26.00€

CARAFE

	1/4	1/2
SAUVIGNON BLANC	7.00€	12.00€
CABERNET D'ANJOU ROSÉ	7.00€	12.00€
COTE DU RHÔNE ROUGE	7.00€	12.00€



Le Restaurant
ETAPE EN FORÊT

LES DIGESTIFS

RHUM ARRANGÉ CABRAKAN 4CL 7,00€

- FRAISE, MENTHE- BAIES DE SICHUAN
- CLÉMENTINE DE CORSE FÈVE DE TONKA
- POMME, POIRE & CAMEL
- ANANAS VICTORIA & CAMEL
- POIRE & GINGEMBRE
- VANILLE & NOISETTE
- FRAMBOISE
- MANGUE & PASSION

GET 27 & GET 31 4CL 6,00€

COGNAC 4CL 9,00€

BAILEY'S 4CL 6,00€



IRISH COFFEE 8,50€

NORMAND COFFEE 8,50€

BOISSON CHAUDES

EXPRESSO 1,60€

DOUBLE EXPRESSO 3,20€

ALLONGÉ 1,80€

DECAFEINÉ 1,80€

CAPPUCINO 3,50€

CHOCOLAT CHAUD 3,50€

THÉ 3,50€



SUPPLÉMENT LAIT

0,20CT

TAXE ET SERVICE COMPRIS

MENU

Entrées

FOIE GRAS À LA TRUFFE CONFITURE DE FIGUE ET TOASTS DE PAIN BRIOCHÉ	14,50€
SALADE ITALIENNE JAMBON DE PARME, POIVRON MARINÉ, PARMESAN & TOMATE SÉCHÉE	7,80€
ASSIETTE DE CHARCUTERIE PRODUITS LOCAUX (ANDOUILLE DE VIRE, SAUCISSON À L'AIL, RILLETTE & TERRINE DE CAMPAGNE)	7,50€
SALADE DE MAGRET SÉCHÉ (FAIT MAISON) FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS "CABRICHOU" BIO	8,40€
TOURTE FEUILLETÉE DE SAUMON AUX POIREAUX ET PIMENT FUMÉ DE LA VÉRA	7,80€

Plats

FAUX FILET DE BOEUF SIMMENTAL SAUCE POIVRE OU ROQUEFORT	19,80€
SUPRÊME DE POULET AU CIDRE ET LARD FUMÉ	14,20€
CIVET DE SANGLIER FAÇON L'ÉTAPE EN FORÊT	17,00€
PAVE DE SAUMON BEURRE BLANC À LA TRUFFE	16,50€
DOS DE CABILLAUD RÔTI AU FOUR, CRÈME DE CREVETTES	17,50€

Pizza

PARMA Tomate, Mozza, Roquette, Jambon de Parme & Parmesan.	15,00€
FOREST Mascarpone à la truffe, Mozza, Champignon, , & Lard fumé	15,00€
FARIO Mascarpone, Mozza, Truite fumé & Aneth.	15,00€
CABRICHOU Tomate, Mozza, Champignon, Jambon blanc & "Cabrichou" frais bio.	15,00€

Assiette de Fromage

CAMEMBERT AOP, LIVAROT AOP CHÈVRE AFFINÉ CABRICHOU BIO	6,80€
---	--------------

Menu Enfant

BOISSON + PLAT + DESSERT	12,00€
---------------------------------	---------------

Desserts

CRÈME BRULÉE DU MOMENT	5,90€
BROWNIE CHAUD, CRÈME ANGLAISE FRAMBOIS ET SA GLACE	6,90€
TARTE PAYSANNE TRADITION	5,90€
MOUSSE DE CHÂTAIGNE, GLACE MARRON	5,20€