

📍 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 PELFORTH.....	25CL	3,90€
	50CL	7,00€
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 Domaine de la Guilloterie cuvée tradition 2023. Vin Rouge Fruité du Pays de la Loire, notes de Fruits rouges équilibre.	6.70€	34.00€
VILLA DU GOLFE PINOT NOIR Vin rouge rond charmeur et très accessible, aux accents sudistes, 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 AOP Domaine le Pinot de Jo H. Vin blanc Bio Reputé pour ses Nuances siches et expressives.	6.50€	32.00€
VALENÇAY BLANC AOC Arômes intenses de cassis et de fleurs blanches	6.60€	28.00€
CHARDONNAY LAFOLLIE IGP VALDELOIRE Arôme d'agrumes et de passion avec une touche minérale.	5.50€	24.00€

Le Restaurant
ETAPE EN FORÊT

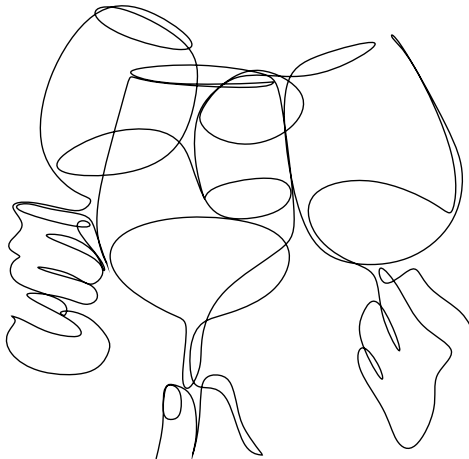
LES VINS

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 AU POMMEAU ET CALVADOS CUIT AU TORCHON	14,50€
GRAVELAX DE SAUMON CONCOMBRE SAUCE TÉRIYAKI,	9,50€
ASSIETTE DE CHARCUTERIE ANDOUILLE DE VIRE, SAUCISSON À L'AIL, SAUCISSON SEC & PÂTÉ DE CAMPAGNE	8,00€
CRUDITÉS DE L'ÉTAPE	5,50€

Plats

FAUX FILET DE BOEUF SAUCE AU POIVRE	19,80€
SOURIS D'AGNEAU AU PIMENT FUMÉ DE LA VERA	22,00€
ANDOUILLETTE 5A GRATINÉE AU FOUR À LA CRÈME DE MOUTARDE À L'ANCIENNE	16,20€
FILET MIGNON SAUCE CAMEMBERT	14,80€
DOS DE CABILLAUD RÔTI AU FOUR, CRÈME DE TOMATE CONFITE	17,50€
CASSOLETTE DE LA MER LOUP DE MER, SAUMON, CABILLAUD & CREVETTE	23,00€

Assiette de Fromages

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

Menu Enfant

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

Desserts

CRÈME BRULÉE DU MOMENT	5,90€
PANNA COTTA	5,50€
MI-CUIT AU CHOCOLAT SA BOULE DE GLACE	7,80€
SALADE DE FRUITS FAIT MAISON	8,00€

Menu PIZZA

Parma

Tomate cerises, Mozza, Roquette, Jambon de Parma & Parmesan.

15€

Forest

Mascarpone à la truffe, Mozza, Champignon & Saucisse de Montbeliard

15€

Fario

Mascarpone, Mozza, Truite Fumée & Aneth.

15€

Cabrichou

Tomate, Mozza, Champignon frais, Poitrine fumée & Cabrichou frais bio.

15€

Asselot

Mascarpone, Mozza, Moutarde à l'ancienne, Oignons frais & Andouille de Vire

15€

SUR PLACE OU À EMPORTER

