

Les Vins

VINS BLANCS

| | verre 14cl | fillette 45cl | btle 75cl |
|---|---------------|------------------|--------------|
| Montagny AOP Chardonnay | 6.0 | 16.0 | 25.0 |
| Touraine AOP Le Long Bec | - | - | 30.0 |
| Menetou-Salon AOP Le Grand Cerf | - | - | 32.0 |
| Chablis AOP Laroche | 10.0 | 27.0 | 42.0 |
| Alsace AOP Gewurztraminer Lorentz, Vendanges Tardives | 12.0 | 29.0 | 48.0 |

VIN ROSÉ

| | | | |
|---|-----|------|------|
| Coteaux d'Aix en Provence AOP Domaine de Saint-Julien-Les-Vignes BIO | 6.0 | 16.0 | 25.0 |
|---|-----|------|------|

VINS ROUGES

Vallée de la Loire

| | | | |
|--|-----|------|------|
| Saint-Pourçain AOP L'Ouvrée | 6.0 | 16.0 | 25.0 |
| Touraine AOP Le Long Bec | - | - | 30.0 |
| Menetou-Salon AOP Le Grand Cerf | - | - | 32.0 |

Bordelais

| | | | |
|--|-----|------|------|
| Graves AOP Château Maderot | 8.0 | 17.0 | 29.0 |
| Haut-Médoc AOP Victoria II 2 nd vin de Château Victoria | - | - | 35.0 |
| Saint Emilion Grand Cru AOP Château Orme Brun | - | - | 48.0 |

Vallée du Rhône

| | | | |
|--|------|------|------|
| Crozes-Hermitage AOP E. Guigal | 12.0 | 29.0 | 48.0 |
| Côte Rôtie AOP E. Guigal - Brune et Blonde | - | - | 86.0 |

Beaujolais

| | | | |
|--|-----|------|------|
| Saint-Amour AOP Domaine de Lucie | 8.0 | 17.0 | 29.0 |
|--|-----|------|------|

Bourgogne

| | | | |
|--|-----|------|------|
| Hautes Côtes de Nuits AOP Domaine Patrick Hudelot | 9.0 | 22.0 | 37.0 |
| Aloxe-Corton AOP Dominique Laurent - Vieilles Vignes | - | - | 65.0 |
| Nuits-Saint-Georges AOP Frédéric Magnien - Vieilles Vignes | - | - | 65.0 |

Languedoc Roussillon

| | | | |
|---|---|---|------|
| Pic Saint Loup AOP Altitude 192 - Terre Haute | - | - | 30.0 |
|---|---|---|------|

CHAMPAGNES !

| | 12cl | 75cl |
|--------------------------|------|------|
| Doussot Tradition | 10.0 | 57.0 |
| Doussot Rosé | | 67.0 |
| Doussot Millésimé | | 77.0 |

Boissons Fraîches

| | |
|---|-----|
| Jus de fruits 25cl orange, ananas, abricot, pomme, tomate | 4.0 |
| Coca-Cola, Coca light 33 cl | 4.0 |
| Limonade du Vexin 33cl | 4.0 |
| Perrier 33cl | 4.0 |
| Orangina, Ice Tea 25cl | 4.0 |
| Schweppes Tonic 25cl | 4.0 |

| <i>Eaux Minérales</i> | 50cl | 1L |
|-------------------------------|------|-----|
| San Pellegrino, Vittel | 3.5 | 5.0 |

| | |
|--|-----|
| Sirops et crèmes 2cl | 0.5 |
| Sirop menthe, fraise, grenadine, citron. Crème de cassis, mûre, framboise, pêche, griotte. | |

Boissons Chaudes

| | |
|--------------------------------------|-----|
| Café, Décaféiné | 2.2 |
| Cafés spéciaux Maison Richard | |
| Papouasie, Ethiopie, Sumatra | 3.2 |
| Jamaïcain Blue Mountain | 5.2 |
| Thés COMPTOIRS RICHARD | 3.0 |
| Ceylan, Vert à la menthe, Sencha | |
| Tisanes bio COMPTOIRS RICHARD | 4.2 |
| Verveine, Tilleul | |
| Chocolat chaud | 4.0 |
| Irish coffee | 9.5 |

Digestifs

| | |
|------------------------------|------|
| Cognac Ile de Ré | 7.0 |
| Armagnac | 7.0 |
| Calvados hors d'âge | 7.0 |
| Alcools Blancs | 10.0 |
| Poire, Mirabelle, Framboise | |
| Limoncello, Get 27/31 | 7.0 |

Rhums

| | |
|--------------------------------------|-----|
| Kraken | 8.0 |
| Don Papa | 8.0 |
| Diplomatico | 8.0 |
| Clément | 8.0 |
| Nos Arrangés (nous consulter) | 9.0 |

Prix nets en euros, taxes et service compris.

2023-06 www.lchr.fr



Les Broches

du Vexin

www.lesbrochesdುವexin.fr

Apéritifs

| | |
|---|------|
| Ricard 2cl | 6.0 |
| Malibu 4cl | 7.0 |
| Campari 8cl | 7.0 |
| Porto, Martini, Suze 8cl | 7.0 |
| Gin, Vodka, Rhum blanc 4cl | 7.0 |
| Coupe de Champagne 12cl Veuve Doussot Tradition | 10.0 |

Whiskies

| | 2cl | 4cl |
|---|-----|------|
| J&B | 4.0 | 8.0 |
| Jack Daniel's | 5.0 | 10.0 |
| Glenfiddich 12 ans d'âge | 5.0 | 10.0 |
| Glenlivet Grand Champ de Gisors | 5.0 | 10.0 |
| Jim Bean Bourbon | 5.0 | 10.0 |
| Whisky Japonais | 7.0 | 14.0 |
| Chivas | 7.0 | 14.0 |

Cocktails

| | |
|--|------|
| Kir 12cl cassis, mûre, framboise, pêche, griotte | 5.0 |
| Barbotage (sans alcool) 25cl | 6.0 |
| Virgin Mojito (sans alcool) 25cl | 7.0 |
| Ti Punch 4cl | 7.0 |
| Américano Maison 10cl | 9.0 |
| Mojito 25cl | 9.0 |
| Kir Royal 12cl | 11.0 |
| Royal Mojito 12cl | 13.0 |

Long Drinks

| | |
|--------------------------------|------|
| Whisky ou Rhum (Coca) | 10.0 |
| Gin (Tonic) | 10.0 |
| Vodka (Orange ou Tonic) | 10.0 |

Bières

| | |
|---|-----|
| Bière du Vexin 33cl Blonde - 5,5° (Théméricourt) | 6.0 |
| Véliocasse au miel 33cl Brasserie de Sutter - 7° (Gisors) | 6.5 |
| La Crazy IPA Blonde - 6,5° | 6.0 |
| La Dément'Brée Ambrée - 7° | 6.0 |
| La Givrée Blanche - 5,5° | 6.0 |
| La Folle des Bois Cassis Framb. - 6,8° | 6.0 |
| L'Ictis Blonde BIO 6,2° | 6.5 |
| Picon Bière | 8.0 |

CIDRE

| | |
|----------------------------------|------|
| Cidre Brut Tradition 75cl | 14.0 |
|----------------------------------|------|

Le Breuvage des Bavards

10cl 12.0

À la Fraîche

Gin français, liqueur de sureau, jus de citron bio, concombre pressé, menthe fraîche

Le Velours

Vodka française bio, crème de mûres, crème de cassis, jus de citron bio, cordial de verveine

L'Amerloque

Bourbon, amaretto, jus de citron vert & jaune, sirop de romarin

Le Béguin

Rhum blanc & brun, liqueur d'abricot du Roussillon

Le Coucou

Gin français, liqueur de kumquat, liqueur de violette, jus de citron bio, sirop de myrtille

Kir Royal 12cl 11.0

Royal Mojito 12cl 13.0

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Menus associations et entreprises à disposition, nous consulter

À partager

| | |
|--|------------------------------------|
| La Divine planche apéro composée de jambon sec, rosette, comté, chorizo, terrine du moment, condiments | Solo 15.0 / Duo 28.0 |
| Terrine de Gibier d'Ile de France à partager (2 personnes) | 16.0 |

Pour Commencer

| | |
|---|---------------------------------------|
| Terrine de Campagne | 7.0 |
| Céleri rave, œuf dur mayonnaise au piment d'Espelette | 7.0 |
| Salade de crevettes, tomates cerises, billes de mozzarella, vinaigrette aux agrumes, basilic | 12.5 |
| Salade des Broches pétales de jambon, rosette, comté, bleu d'Auvergne, sauce au bleu | 10.5 |
| Foie gras de canard Maison, confiture de cerises noires, selon arrivage et son verre de Gewurztraminer Vendanges tardives | 15.0 20.0 |
| Tartare de saumon, crème acidulée | 11.5 |
| Escargots en persillade | Les 6 8.0 / Les 12 16.0 |
| Cuisses de grenouilles, beurre ail persil, citron | 14.0 |
| Camembert chaud au miel du Vexin, flambé au thym | 13.5 |

La Suite

| | |
|---|-------------|
| Tartare de bœuf au couteau préparé röstis, salade | 19.0 |
| Burger des Broches (au choix : volaille, cochon, poisson, bœuf ou végétal) Röstis, salade | 19.5 |
| Andouillette 5A, aligot, sauce bleu d'Auvergne | 21.0 |
| Rognons de veau rôtis, flambés au Cognac, pommes de terre du moment | 22.0 |
| Demi-Poitrine de canard, aligot, sauce périgourdine | 24.0 |
| Duo Terre-Mer : demi-poitrine de canard, grosses crevettes, pommes de terre du moment, légumes du marché, sauce chorizo | 29.0 |
| Pièce du Boucher (350g) flambée aux poivres | 34.0 |
| pommes de terre du moment, légumes du marché | |
| Poisson de la criée, riz basmati, légumes du marché, sauce chorizo | 23.0 |
| Grosses crevettes au vin blanc, tagliatelles, légumes du marché | 26.0 |
| Cuisses de grenouilles en persillade, salade | 27.0 |
| Pouss-Pouss sorbet pomme, calvados | 2.5 |

Les Broches

| | |
|--|-------------------|
| Travers de porc rôtis, 2 pièces (env. 250g) | 18.0 |
| sauce moutarde-miel, pommes de terre du moment, légumes du marché | |
| Coquelet entier à la broche, pommes de terre du moment, légumes du marché | 22.5 |
| Tomahawk de bœuf (2 personnes) pommes de terre du moment, légumes du marché et nos sauces (périgourdine, bleu d'Auvergne, chorizo) | 9.5 / 100g |
| Cuissot de porcelet rôti à la broche (uniquement le dimanche) | 26.0 |

Origines de nos viandes France et UE

Une petite place

| | |
|--|------------|
| Assiette de fromages de nos régions | 9.0 |
| Pouss-Pouss sorbet pomme, calvados | 2.5 |

Les Becs à Sucre

| | |
|--|-------------|
| L'Irrésistible Crème brûlée | 7.0 |
| L'Inimitable Bouligou des Broches (gâteau Auvergnat aux pommes) | 7.0 |
| L'Indispensable Dessert au chocolat | 7.0 |
| L'Insubmersible Île flottante | 8.5 |
| L'Indétrônable Nougat glacé | 9.0 |
| L'Incontournable Baba Kouglof (au shot de rhum vieux, Chantilly Maison) | 14.0 |
| Les Inoubliables Profiteroles au chocolat | 13.0 |

LES GAUFRES DE BRUXELLES

Sucre 5.0 / Chocolat ou **Chantilly Maison 6.0 / Chocolat et Chantilly Maison 7.0**

LES GOURMANDS (Desserts mignardises du moment)

Cafe, Thé ou **Infusion 11.0 / Irish Coffee 15.0 / Coupe de Champagne 16.0**

GLACES 2.0 / boule

Café, Chocolat, Citron, Fraise, Vanille, Pistache, Rhum-Raisin, Cassis, Noix de Coco, Menthe-Chocolat, Mangue, Noisette, Cerise, Caramel beurre Salé, Framboise, Pomme
Chocolat Chaud ou **Chantilly Plus Plus 2.0**

GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE (à commander à l'avance. nous consulter) **12.0**

Nos Menus

MENU DU PETIT RÔTISSEUR (-12ans) 13€

PLAT + DESSERT
+ BOISSON NON ALCOOLISÉE

Je ne sais pas

Demi coquelet, röstis, sauce secrète,
glace ou gaufre

Je n'en veux pas

Travers de Porc, Aligot, glace ou gaufre

Je n'ai pas faim

Poisson de la criée, tagliatelles sauce magique,
glace ou gaufre

MENU DE LA VIOSNE 40€

Camembert chaud au thym
ou **Salade de crevettes**

Poisson de la criée sauce chorizo, riz
ou **Rognons de veau flambés au Cognac**
pommes de terre du moment

Crème brûlée ou **Bouligou flambés caramel**

MENU DU CHATEAU 60€

Six Escagots ou **Tartare de saumon**
ou **Fois gras de canard maison**

Pièce du boucher
ou **Grosses crevettes** tagliatelle
ou **Demi Poitrine de canard** Aligot

Baba Kouglof ou **Nougat glacé** ou **Ile Flottante**

FORMULE DU MIDI 25€

Du Lundi au Vendredi

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT À L'ARDOISE
- CAFÉ COMPRIS -