

# CARTE RESTAURANT

Dans un lieu rempli d'histoire et une ambiance contemporaine le chef vous propose une carte bistrannique renouvelée au gré des arrivages du marché.

Pas de secret....

de bons produits locaux et de saison et surtout... de la créativité

En direct de nos principaux Producteurs et Partenaires....

Le Fournil BIO des bocages d'Antoine à Thiescourt

Les Oeufs de campagne de Mr Chevalier à Campagne

La ferme de la petite solle de Clément à Mortemer

Viandes et Charcuteries de Mr Duquenne à Ressons sur Matz

Les Jardins de Montplaisir à Jonquières

L'agneau BIO de Mr Syrin à Guiscard

La Miellerie de la Divette à Thiescourt

Institut des Vins de Producteurs, Stéphane et Sandie à Reims

Jus de Fruits de 'JU', Gabriel et Rafaël de Normandie

La Cauette à bière, Jean Paul à Saint Sauveur

Brasserie Au Coeur du Malt, Gustave à Verneuil en Halatte

Boulangerie Sébastien Isaac à Coudun

Boulangerie Chris et Mélo à Clairoux

Argevil, décoration florale, Loïc à Compiègne

## PENSEZ-Y

Vous voulez....

Déguster un plat en particulier :

'PAELLA, CÔTES DE BŒUF, COUSCOUS, HUITRES, ETC...'

Organiser un déjeuner entre collègues ou avec des clients

**N'hésitez pas à réserver 72h00 à l'avance ... !!!**

Pas le temps, pas l'envie....

PLATS DU JOUR à EMPORTER POUR UN DINER SANS STRESS !!

**N'hésitez pas à commander ... !!!**

Pourquoi attendre une occasion, découvrez....

LE MI- CUIT DE FOIE GRAS MAISON (QUANTITÉ SELON VOS ENVIES) :

Nature 45.00 € TTC les 500 gr

# - LA BOULE D'OR -

## TRAITEUR & RESTAURANT

### FORMULES DU JOUR

#### MARIA

Entrée + Plat **ou** Plat + dessert

14.50 €

#### PROCOLO

Entrée + plat + dessert

18.00 €

#### AU CHOIX

Entrée du jour

5.50 €

Plat du jour

10.50 €

Dessert du jour

5.00 €

### FORMULES DU MOMENT

#### TONINI

Entrée + Plat + dessert

27.50 €

#### AU CHOIX

Entrée 7.50 €

Plat 16.50 €

Dessert 6.50 €



## CONSULTER LES ARDOISES

#### P'TIT XL (-12 ANS)

7.50 €

Plat du jour, Steak haché ou filet de poisson

Frites de la maison et les bons légumes de saison

Douceur glacée au choix ou moelleux au chocolat

# - LA BOULE D'OR -

## TRAITEUR & RESTAURANT

### LES MINUTES

Toutes nos minutes sont toutes travaillées, tranchées et hachées à la commande afin de préserver toutes les qualités organoleptiques

#### MINUTE OEUF

BROUILLADE EN ENTRÉE NATURE OU PARFUMÉE \* 5.50 €

OEUF MOLLET EN ENTRÉE, VERDURE ET TOMMES DU MOMENT 7.50 €

OMELETTE ROULÉE NATURE OU PARFUMÉE \* 11.00 €

\* PARFUM AU CHOIX 1.50 €

Lard grillé, jambon blanc ou fumé, fromage au choix, saumon fumé,  
Herbe fraîche, fondue de tomate, champignon, huile parfumée à la truffe

#### MINUTE VÉGAN

LÉGUMES CRUS ET CUITS DE SAISON 13.50 €

Épices, tofu poêlé à l'huile de noisette ou frits en panure de polenta.

#### MINUTE BOEUF

HACHÉ DE COEUR DE RUMSTECK (env. 180g) 12.00 €

HACHÉ DE COEUR DE RUMSTECK À CHEVAL (env. 180g) 13.00 €

LE BURGER BIO D'ANTOINE (env. 180g) 14.50 €

PAVÉ DE COEUR DE RUMSTECK A la sarriette (env. 170g) 13.50 €

TARTARE DE COEUR DE RUMSTECK (env. 180g) 15.50 €

Au couteaux ou au hachoir, préparé ou non

L'ENTRECÔTE NORMANDE (env. 200g) 18.50 €

LE FILET DE BOEUF Poêlé BEURRE D'ÉCHALOTE (env. 170g) 22.00 €

Servie avec ses frites maison - Autres légumes sur simple demande

#### MINUTE RAVIOLE

PÂTE à RAVIOLES DU CHEF à BASE DE FARINE BIO D'ANTOINE  
GARNIES SUIVANT L'INSPIRATION DU MOMENT ET DE LA SAISON

PRIX VARIANT SUIVANT LA CONFECTION 13.50 à 22.00€

# - LA BOULE D'OR -

## TRAITEUR & RESTAURANT

### LES DESSERTS

LE CAFÉ GOURMAND	6.50 €
LE PÉTILLANT GOURMAND DE LARA	11.00 €
LE MOELLEUX CHOCOLAT*	6.00 €
70%, pointe de fleur de sel de Noirmoutier	
LA PALETTE GLACÉE ET FRUITÉE	6.50 €
LA DÉCLINAISON DE FRUITS DE SAISON	6.50 €
<i>*A commander en début de repas</i>	

### LES BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	1.50 €
EXPRESSO DÉCAFEINÉ	1.50 €
CAFÉ ALLONGÉ	1.75 €
CAFÉ NOISETTE	1.75 €
DOUBLE EXPRESSO	2.50 €
THÉ ET INFUSION 'Pagès'	3.00 €

### LES COCKTAILS CHAUDS

#### À BASE DE CAFÉ

LE FRANÇAIS	18 cl	7.00 €
COGNAC, SUCRE DE CANNE, CHANTILLY		
LE LOUISETTE	18 cl	7.00 €
CALVADOS, SUCRE DE CANNE, CHANTILLY		
L'IRISH	18 cl	7.00 €
WHISKY, SUCRE DE CANNE, CHANTILLY		
EL DIPLO	18 cl	7.00 €
RHUM, SUCRE DE CANNE, CHANTILLY		

### LES DIGESTIFS

DIGESTIF DU PATRON	4 cl	6.00 €
CALVADOS, COGNAC	4 cl	7.00 €
EAU DE VIE	4 cl	7.00 €
GET 27 OU GET 31	4 cl	7.00 €
DIPLOMATICO	4 cl	7.00 €

# LA BOULE D'OR

## - TRAITEUR -

Pour des déjeuners studieux au bureau  
Pour des dîners relax à la maison,  
Pour vos évènements privés ou professionnels

A emporter ou en livraison, avec ou sans service.  
Organisation personnalisée selon vos codes et vos valeurs

## - RESTAURANT -

DÉJEUNER  
du Lundi au Vendredi  
de 12H00 A 14H30

Formules, menus affaires  
Menus groupes et spéciaux sur réservation  
Soir et Week End

---

**Tél : 03 44 96 22 42**

**Email : [contact@la-bouledor.com](mailto:contact@la-bouledor.com)**

---