



Bienvenue à

LA FONDERIE

Vivez l'expérience

Bon appétit

02 79 027 027

www.Lafonderie.live

Nos Planches à Partager

LA CAMPAGNARDE Terrine de campagne et rilette	12.50€
LA PLANCHE DE CHARCUTERIE	12,50€
LA PLANCHE DE FROMAGES	12,50€
LA PLANCHE MIXTE charcuterie et fromages	14€
LA PLANCHE "LA FONDERIE" Chicken crispy, beignets de calamars, oignons rings, sticks mozza	14€
LA PLANCHE APÉRO Assortiment des planches Charcuterie, Fromages et "La Fonderie"	19.50€
LA PLANCHE DE CAMEMBERT RÔTI Servi avec charcuterie et pomme de terre <i>Ou en plat pour une personne.</i>	15,50€

MENU CINÉ

21€

Bacon cheese burger + frites
ou
Salade chèvre croustillant
ou
Gratin de gnocchi tartuffo

Boissons au choix : une bière La Fonderie 25cl
ou 1 diabololo ou un sirop à l'eau
ou un verre de vin 12cl
(blanc, rosé ou rouge)
ou un verre de coca original 25cl

1 place de cinéma offerte (plein tarif)

Menu Enfant 12,90€

PLAT AU CHOIX :
Gnocchi crème jambon
ou
Lasagnes de Bœuf
ou
Nuggets Frites
ou
Cheeseburger Frites

DESSERT :
Pom-potes
ou
glace batônnet vanille/fraise/chocolat

*Entrée pleine de jeux comprise pour les enfants de moins de 12 ans et maximum 1m50
(entrée trampoline non comprise, voir tarifs)

*Un repas consommé sur place le jour même, accompagné d'un repas adulte à la brasserie. (hors snack et hors planches, valable sur le service du midi ou du soir)



le Ciné
Pisc-Audemer

NOË
2023

Nos Salades

Composition de nos salades : Salade de saison, betteraves rouges, oignons rouges, concombres, œuf dur.

POULET CRYSPI et copeaux de parmesan 15.50€

LA CHÈVRE croustillant au miel, vinaigrette balsamique et lardons 15.50€

Nos Gratins et Nos Croques

PARMENTIER DE CANARD CONFIT À la patate douce 16,50€

LASAGNES DE BŒUF MAISON Accompagnées d'une salade 15€

GRATIN DE GNOCCHI TARTUFFO 13€

CROQUE MONSIEUR Pain, béchamel, fromage, jambon, servi avec frites et salade de saison 10.50€

CROQUE MADAME Monsieur et son oeuf 11.50€

Nos Burgers

• Composition de nos burgers : Bun, steak haché, cheddar, salade, tomates, oignons rouges, cornichons aigre doux, servis avec frites[▲]

CHEESEBURGER Sauce cocktail maison 14€

BACON CHEESEBURGER Sauce BBQ 14.90€

BIGBOY Double Steak sauce cocktail maison 15.90€

LE FRENCHI* sauce mayo tartuffo, galette de pomme de terre, salade iceberg 15.50€

CHICKEN CRISPY* sauce César, aiguillettes de poulet panées, guacamole, oignons crispy 15€

*supplément bacon 0,50€

• Tous nos burgers sont disponibles en version végétarienne avec un supplément de 1,50€

Nos Classiques

PAVE DE SAUMON A LA PLANCHA Mijoté de lentilles aux légumes 17,50€

TARTARE DE SAUMON Concombres, oignons rouges, aneth, guacamole et sauce gravlax, servi avec frites[▲] ou salade de saison 17.50€

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE Câpres, oignons, cornichons, servi avec frites[▲] ou salade de saison (préparé ou non) 16€

PIECE DU BOUCHER Une sauce au choix, servie avec frites[▲] et salade de saison Sauce : Camembert, poivre ou jus de viande 17€

ESCALOPE de poulet panée Jambon blanc, camembert fondu 17€

POITRINE DE PORC CROUSTILLANTE Façon Ribbs, sauce BBQ maison, pommes sautées à l'ail et persil 15€

QUICHE LORRAINE Salade de saison 11,50€

Nos Desserts Maison

ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS 8,50€

MI-CUIT AU CHOCOLAT Et sa boule de glace vanille 8,50€

BABA AU CALVA 8,50€

TIRAMISU PISTACHE 7,50€

BRIOCHE PAIN PERDU Aux pommes caramélisées et caramel beurre salé 7,50€

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE 7€

ÎLE FLOTTANTE Crème anglaise au pralin 7€

MOUSSE AU CHOCOLAT TOBLERONE 7€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 8,50€

Demandez notre carte des glaces

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

[▲]Accompagnement frites : supplément Cheddar 2 €

Sauce supplémentaire : 1€

Nos Boissons Chaudes

Café Espresso Simple, ristretto, Décaféiné, Allongé	1,50 €	Café Viennois	3,50 €
Café Noisette	1,60 €	Chocolat Viennois, Café Frappé*	3,80 €
Café Espresso double, Café Crème, Cappuccino, Chocolat chaud	3,00 €	Latte Macchiato	4,50 €
Lait chaud	2,00 €	Supplément sirop latté macchiato ou café frappé aromatisé* : chocolat cookies, caramel, noisette, vanille de Madagascar, miel	0,50€
Lait aromatisé	2,20 €	Thé / Infusion	2,80 €

Nos Variétés de Thés

Thé Noir
Citron, fruits rouges, Vanille passion, Darjeeling, Earl Grey

Thé vert
Pure green / Jasmine / Menthe

Infusion verveine menthe

Nos Digestifs

Baileys	5,00 €
Calvados La Flambée AOC	5,00 €
Cognac VS Hennessy	5,50 €
Get 27 / Get 31	5,00 €
Irish Coffee	9,00 €

Nos Champagne & Bulles

	Verre 12 cl	Bouteille 75 cl
Champagne Jean Laurent Blanc de noir Brut		45,00 €
Crémant D'Alsace Maison Spettel	5,00 €	25,00 €



GLACE
Artisanale
FABRIQUÉE EN FRANCE

Glaces artisanales fabriquées en France (région Auvergne-Rhône-Alpes)

Carte Des Desserts





Photo non contractuelle



Photo non contractuelle

Nos Coupes Glacées

Chocolat, café ou Caramel Liégeois 9,00 €

Chocolat et ses morceaux ou Café pur Arabica ou Caramel beurre et sel de Guérande, Vanille intense de Madagascar, sauce dessert chocolat ou café ou caramel et crème fouettée

Dame Blanche 9,00 €

Vanille intense de Madagascar, sauce dessert chocolat et crème fouettée

LES FRUITÉES

Coco Mango 9,00 €

Noix de coco, Mangue exotique, coulis de fruits rouges et crème fouettée

La Peps 9,00 €

Citron de Sicile, Douceur de framboise, coulis de fruits rouges et crème fouettée

Melba du Moment 9,00 €

Vanille intense de Madagascar, coulis de fruits rouges, fruits du moment et crème fouettée

Banana Split 9,00 €

Vanille intense de Madagascar, Cœur de fraise, Chocolat et ses morceaux, sauce dessert chocolat, banane fraîche et crème fouettée

La Fonderie 15,50 €

Citronde Sicile, Fraise Senga Sengana, Framboise, Mangue Alphonso d'Inde, Noix de coco avec noix de coco râpée, fruits rouges, coulis et crème fouettée



LES ALCOOLISÉES

La Martiniquaise 9,00 €

Rhum-raisins et 4 cl de Rhum brun*

La Top Gun 9,00 €

Menthe chocolat et 4 cl de Get 27*

La Colonel 9,00 €

Citron de Sicile et 4 cl de Vodka*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Nos Desserts Maison

Assiette de fromages Normands 8,50 €

Mi-cuit au chocolat 8,50 €
Et sa boule de glace vanille

Baba au calva 8,50 €

Tiramisu pistache 7,50 €

Brioche pain perdu 7,50 €
Aux pommes caramélisées et caramel beurre salé

Crème brûlée à la vanille 7,00 €

Île flottante 7,00 €
Crème anglaise au pralin

Mousse au chocolat Toblerone 7,00 €

Café ou thé gourmand 8,50 €



Photo non contractuelle

Composez Votre Coupe



3,00 €



5,80 €



8,00 €

Supplément crème fouettée ou coulis : 1,00 €

LES CRÈMES GLACÉES



Café pur Arabica



Caramel, Beurre et Sel de Guérande



Chocolat Noir Suisse Frey®



Rhum* raisins



Pistache avec éclats



Vanille Bourbon de Madagascar



Menthe-Chocolat

LES SORBETS



Poire Williams de France



Citron de Sicile



Fraise Senga Sengana



Framboise



Mangue Alphonso d'Inde



Noix de coco avec noix de coco râpée