

 *Produit frais, fait maison cuisiné sur place!*



# Bienvenue à

# LA FONDERIE

*Vivez l'expérience*



30€ déposés  
= 35€ crédits

50€ déposés  
= 65€ crédits

100€ déposés  
= 140€ crédits

*Bon appétit*

[www.Lafonderie.live](http://www.Lafonderie.live)

02 79 027 027



\*Carte, avantages et fidélité utilisable seulement sur les activités de La Fonderie, hors bar et restauration

Prix net, taxe et service compris

## Les Apéritifs

Kir vin blanc 12 cl (Pêche, mûr, cassis, fraise)*	3,50€
Kir pétillant Crémant d'Alsace 12 cl*	6,50€
Muscat VDN 6 cl	4,50€
Porto Rouge VDL 6 cl	4,50€
Cinzano Rosso (Vermouth) 6 cl	4,50€
Cinzano Bianco (Vermouth) 6 cl	4,50€
Malibu* (liqueur) 4 cl	6,00€
Campari (liqueur) 6 cl	6,00€



### Les Bulles

Crémant d'Alsace Brut VMQ	12,5 cl (Coupe) 75 cl	5,00€ 25,00€
Burghart-Spettel		
Champagne Brut AOC Blanc de Noir, Jean Laurent		55,00€
Champagne Brut AOC Blanc de Blanc, Jean Laurent		60,00€

### Le Cidre de Normandie



Cidre Artisanal Brut	37,5 cl	75 cl
Cave "La maison du Père Tranquille" (Routot)	7,90€	11,90€

### Les Anisés 2 cl

Ricard	3,00€
Pastis	3,00€

## Les Spiritueux

### Vodkas 4 cl

Absolut*	6,00€
Grey goose*	8,00€

### Gins 4 cl

Beefeater*	6,00€
Bombay Sapphire*	8,00€

### Rhum blanc 4 cl

Havana 3 anos*	6,00€
----------------	-------

### Rhum brun 4 cl

Captain Morgan*	6,00€
Havana Especial Ambré*	6,00€
Diplomatico	8,50€

### Whiskys 4 cl

Clan Campbell*	6,00€
Aberlour	8,50€
Jack Daniel*	7,00€

*Adjuvants soda / jus de fruit / tonic / crazy tiger	1,00€
--	-------

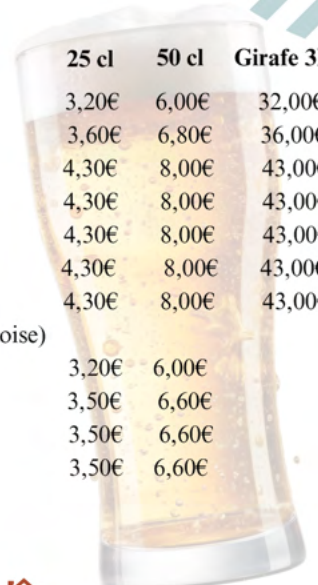


## Les Bières Bouteilles

1664 blonde sans Alcool	33 cl	5,00€
1664 blanche 5°	5,50€	
Desperados Blonde 5,9°	5,50€	
Chouffe Blonde 8°	5,50€	
Triple Karmeliet 8,4°	6,00€	

## Les Bières Pressions

	25 cl	50 cl	Girafe 3L
La Fonderie 4,2°	3,20€	6,00€	32,00€
Carlsberg 5°	3,60€	6,80€	36,00€
Grimbergen Blonde 6,5°	4,30€	8,00€	43,00€
Pietra Blonde Ambrée 5,5°	4,30€	8,00€	43,00€
Grimbergen Rouge 6,5°	4,30€	8,00€	43,00€
Pietra Rossa 6,5°	4,30€	8,00€	43,00€
Proper Job IPA 5,5°	4,30€	8,00€	43,00€
Bière du moment (voir tarif sur ardoise)			
Panaché	3,20€	6,00€	
Bière La Fonderie + sirop	3,50€	6,60€	
Monaco	3,50€	6,60€	
Picon Bière	3,50€	6,60€	



## Les Cocktails Maison

### PINA COLADA 8,00€

Rhum blanc 4 cl, jus d'ananas 8 cl, crème de coco 4 cl

### MOJITO 8,00€

Rhum brun 4 cl, menthe fraîche, cassonade, citron, limonade 10 cl

### CAIPIRINHA 8,00€

Cachaça 6 cl, Citron vert, Sucre de canne 2 cl, cassonade

### TROPICAL DREAM 8,00€

Rhum brun 4 cl, Malibu 2 cl, purée de mangue 1 cl, sirop de melon 2 cl, jus d'ananas 3cl, jus de pomme 3 cl, jus de cranberry 3 cl

### TEQUILA SUNRISE 8,00€

Tequila 4 cl, jus d'orange 12 cl, sirop de grenadine 2 cl

### SEX ON THE BEACH 8,00€

Vodka 4 cl, liqueur de pêche 2 cl, jus d'ananas 6 cl, jus de cranberry 6 cl

### MOJIDOS 8,00€

Calvados 4 cl, menthe fraîche, cassonade, citron, Ginger ale 10 cl

### AMERICANO 8,00€

Noilly prat 4 cl, Cinzano rosso 4 cl, Campari 4 cl, 1 rondelle d'orange

### LA FONDERIE 8,00€

Vodka 4 cl, jus de citron vert 2cl, 1 trait de sirop de sucre de canne, Curaçao 2 cl, limonade 6 cl

### SPRITZ 7,50€

Cinzano apéritivo 6 cl, Prosecco 12 cl, eau pétillante 4 cl, une rondelle d'orange

### SPRITZ SAINT GERMAIN (Liqueur de fleur de sureau) 8,50€

Liqueur saint germain 6 cl, Prosecco 12 cl, eau pétillante 4 cl, citron vert




## Les Boissons Rafraîchissantes sans Alcool

<b>Les eaux</b>	<b>50 cl</b>	<b>1 L</b>
Vittel	3,50€	4,00€
San pellegrino	3,90€	4,50€
<b>Les Sodas</b>	<b>25 cl</b>	
Limonade	2,10€	
Diabolo*	2,30€	
Sirop à l'eau*	1,70€	
Lait aromatisé*	2,30€	
*Fraise, Grenadine, Kiwi, Menthe, Orgeat, Pêche, Barbe à papa, Citron, Violette, Cerise, Melon, Cassis, Framboise, Fruit de la passion		
	<b>33 cl</b>	
Coca-Cola (Original, Cherry, Zéro)	3,70€	
Sprite	3,70€	
Fanta orange	3,70€	
Schweppes Agrumes	3,70€	
Schweppes Tonic	3,70€	
Lipton Ice tea	3,70€	
Oasis Tropical	3,70€	
Orangina	3,90€	
Perrier		
<b>Les jus de fruits</b>	3,70€	
Jus de fruits Granini		
Abricot, Ananas, Multivitamines, Nectar d'orange, Pomme, tomate		






## Nos Mocktails Maison 🏠

<b>VIRGIN MOJITO</b>	7,00€
Citron vert, menthe fraîche, cassonade, Sirop de mojito 1 cl, limonade 12 cl	
<b>COCOLADA</b>	7,00€
Purée de coco 4 cl, jus d'ananas 12 cl	
<b>CENDRILLON</b>	7,00€
Jus de citron vert 4 cl, jus d'ananas 4cl, Jus d'orange 4 cl, sirop de grenadine 1 cl	
<b>TROPICAL DREAM</b>	7,00€
Citron vert 6 cl, jus d'ananas 6 cl, Jus d'orange 6 cl, jus de citron vert 1 cl	
<b>RED LIGHT</b>	7,00€
Jus de fraise 6 cl, jus d'ananas 6 cl, Jus d'orange 6 cl, sirop de grenadine 2 cl	
<b>BORA BORA</b>	7,00€
Jus de citron 6 cl, jus d'ananas 6 cl, Jus de mangue 6 cl, sirop de grenadine 1cl	




## Nos Planches

* <b>LA TRIO</b>	Charcuterie, fromages, oignon rings (3), samoussa de légumes( 3), falafels (3), mac and cheese (3)	19,50€
* <b>PLANCHE NEW FONDERIE</b>	Bâtonnets d'encornets panés (5), tenders de poulet (3), mac and cheese balls (5), oignons rings (7)	15,50€
* <b>PLANCHE VEGGIE</b> 	Falafels (6), oignons rings (6), samoussa de légumes (6), chèvre pané (3)	15,50€
* <b>PLANCHE CHEESY</b>	Jalapanos cream cheese (3), mac and cheese balls (5), sticks mozzarella(3), chèvre pané (3)	15,50€
	<b>PLANCHE MIXTE CHARCUTERIE / FROMAGES</b>	14,00€
	<b>PLANCHE DE CHARCUTERIE</b>	12,00€
	<b>PLANCHE DE FROMAGES</b>	12,00€



## Nos Salades

- |   |  |        |
|---|--|--------|
|  | <b>LA CREVETTE</b><br>Crevettes marinées à l'indienne, salade de saison, tomates, oignons rouges, concombres, oeufs durs, câpres à queue et olives noires, sauce sweet chili   | 16,50€ |
|   | <b>LA COCOTTE</b><br>Poulet mariné poêlé, salade de saison, tomates, oignons rouges, concombres, oeufs durs, câpres à queue et olives noires, sauce césar  | 15,50€ |
|  | <b>LA CHÈVRE</b><br>Toasts de chèvre, lardons, salade de saison, tomates, oignons rouges, concombres, oeufs durs, câpres à queue et olives noires, sauce miel vinaigre balsamique  | 15,50€ |
|   | <b>LA VÉGAN</b> <br>Falafels, salade de saison, tomates, oignons rouges, concombres, champignon crus, câpres à queue et olives noires, sauce vinaigrette olive citron | 15,50€ |





## Nos Tartines

- |  |   |        |
|--|---|--------|
|  | <b>LA NORMANDE</b><br>Camembert, jambon blanc, pain bruschetta, béchamel, Pommes de terre, servie avec salade de saison         | 14,50€ |
|  | <b>LA BIQUETTE</b><br>Bûche de chèvre, pain bruschetta, béchamel, lardons, oignons, basilic, miel, servie avec salade de saison | 14,50€ |
- Végétarien  Végan

## Nos Croques

- |   |   |        |
|---|---|--------|
|  | <b>LE CROQUE MADAME</b><br>Pain, béchamel, fromage, jambon et son oeuf, servi avec frites et salade de saison | 11,50€ |
|  | <b>LE CROQUE MONSIEUR</b><br>Pain, béchamel, fromage, jambon, servi avec frites et salade de saison           | 10,50€ |

## Nos Classiques

- |   |  |        |
|---|--|--------|
|  | <b>LE FISH AND CHIPS</b><br>Sauce tartare  | 17,00€ |
|  | <b>L' ESCALOPE DE VOLAILLE PANÉE</b><br>Béchamel, Jambon blanc, camembert fondu, servi avec frites et salade de saison | 17,00€ |
|   | <b>LE POISSON DU MOMENT</b><br>Servi avec riz basmati  | 16,00€ |
|  | <b>LE CAMEMBERT RÔTI</b><br>Servi avec charcuterie et pommes de terre grenaille  | 16,00€ |

## Le Coin du Boucher

- |  |        |
|--|--------|
| 🏠 <b>L' ENTRECOTE</b> 300g env<br>Servie avec frites et salade de saison   | 22,00€ |
| 🏠 <b>LE FAUX FILET</b> 220g env<br>Servi avec frites et salade de saison   | 17,50€ |
| 🏠 <b>LA PIÉCE DU BOUCHER</b> 220g env<br>servie avec frites et salade de saison  | 16,50€ |
| 🏠 <b>LE TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE AU COUTEAU</b> 220g env<br>servi avec frites et salade de saison                    | 16,50€ |
| 🏠 <b>LA POITRINE DE PORC CROUSTILLANTE</b> 130g env<br>Façon Ribbs, sauce BBQ maison, pommes sautées à l'ail et persil | 15,00€ |
| 🏠 <b>LE STEACK HACHÉ OEUF À CHEVAL</b> 140g env<br>servi avec frites et salade de saison                               | 14,00€ |

Sauces : camembert, poivre, jus de viande ou bleu

Sauce supplémentaire : 1€

Poêlée de légumes du moment : en changement de garnitures, ou 3,50€ en suppléments.

## Nos Burgers

- |   |        |
|---|--------|
| 🏠 <b>BIGBOY*</b><br>Bun, salade, tomates, oignons rouges, cornichons aigre doux, double steak, cheddar, sauce cocktail maison avec ses frites                                       | 16,50€ |
| 🏠 <b>RACLETTE*</b><br>Bun, salade, tomates, oignons caramélisés, cornichons aigre doux, galette de pomme de terre, steak, Fromage à raclette, sauce cocktail maison avec ses frites | 16,00€ |
| 🏠 <b>CHICKEN CRISPY*</b><br>Bun, salade, tomates, oignons rouges, cornichons aigre doux, guacamole, tenders de poulet, Cheddar, sauce César avec ses frites                         | 15,00€ |
| 🏠 <b>BACON CHEESEBURGER</b><br>Bun, salade, tomates, oignons rouges, cornichons aigre doux, steak, bacon, cheddar, sauce BBQ avec ses frites  | 15,00€ |
| 🏠 <b>CHEESEBURGER</b><br>Bun, salade, tomates, oignons rouges, cornichons aigre doux, steak, cheddar, sauce cocktail maison avec ses frites   | 14,00€ |

Steak supplémentaire 2,80€

\*Supplément bacon 0,50€

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

Accompagnement frites : supplément Cheddar 2 €

Sauce supplémentaire : 1€

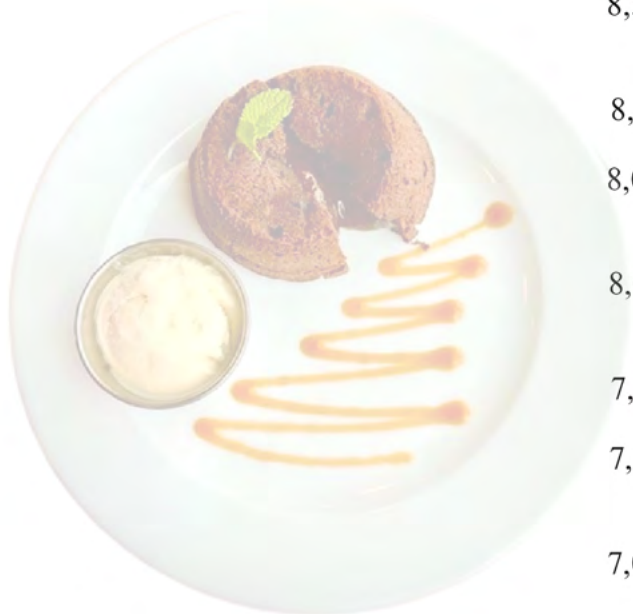
🏠 *Produit frais, fait maison cuisiné sur place !*

**Le Trou Normand 5,00€**



## Nos Fromages et Nos Desserts Maison

🏠 Assiette de fromages Normands	8,50€
🏠 Café ou thé gourmand	8,50€
🏠 Mi-cuit au chocolat Et sa boule de glace vanille	8,50€
🏠 Tiramisu traditionnel café Amaretto	8,00€
🏠 Brioche pain perdu nutella Et sa boule de glace vanille	8,00€
🏠 Cookie chaud Et sa boule de glace caramel beurre salé	8,00€
🏠 Crème brûlée à la vanille	7,00€
🏠 Île flottante caramel Crème anglaise à la vanille	7,00€
🏠 Mousse au chocolat Toblerone	7,00€



## Nos Digestifs 4cl

Baileys	6,00€	Cognac VS Hennessy	8,00€
Get 27 / 31	6,00€	Jägermeister	6,00€
Calvados La flambée <i>La maison du père tranquille AOC</i>	7,00€	Irish coffee <i>Whisky, café, crème fouettée</i>	9,00€



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

## Boissons Chaudes

Café Espresso simple ou ristretto	1,50€	Thé / Infusion	3,00€
Décaféiné	1,50€	<i>Thé noir : citron, fruits rouges, Vanille passion, Earl Grey</i>	
Café allongé	1,50€	<i>Thé vert : Pure green / Jasmine / Menthe</i>	
Café Noisette	1,80€	<i>Infusion verveine menthe</i>	
Café double Espresso	3,00€	Lait chaud*	2,00€
Grand Café Crème	3,00€	Latté machiatto *	4,50€
Cappuccino	3,00€	Café frappé *	3,80€
Café Viennois	3,50€		
Chocolat chaud	3,50€		
Chocolat Viennois	4,00€		

\* Supplément sirop latté machiatto ou café frappé aromatisé : chocolat cookies, caramel, noisette, vanille

# Nos Coupes Glacées

## CHOCOLAT LIÉGEOIS OU CAFÉ LIÉGEOIS OU CAMEL LIEGEOIS

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

9,00€

## DAME BLANCHE

Vanille intense de Madagascar, sauce dessert chocolat et crème fouettée

9,00€

## Les Fruitées

### COCO MANGO

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

9,00€

### LA PEPS

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

9,00€

### LA PÊCHE MELBA

Vanille intense de Madagascar, morceaux de pêches, coulis de fruits rouges et crème fouettée

9,00€

### BANANA SPLIT

Vanille intense de Madagascar, fraise, chocolat et ses morceaux,  
Sauce dessert chocolat, banane fraîche et crème fouettée

9,00€

### LA GOURMANDE

Nougat de Montélimar, Pistache, Pâte à tartiner noisette, sauce dessert chocolat et crème fouettée

9,00€

## Les Alcoolisées

### LA MARTINIQUAISE

Rhum-raisin et 4cl de Rhum brun

9,00€

### LA TOP GUN

Menthe chocolat et 4 cl de Peppermint

9,00€

### LA COLONEL

Citron de Sicile et 4cl de Vodka

9,00€



## Composez votre coupe



### 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, Pâte à tartiner noisette, Nougat de Montélimar.

### LES SORBETS

Fruits de la passion, Citron de Sicile, Fraise Senga Sengana, Framboise, Mangue Alphonso d'Inde,  
Noix de coco avec noix de coco râpée



# Menu Enfant\*

13,90€

\*Avec plaine de jeux offerte

## PLAT AU CHOIX :

Steack haché Frites /  
Nuggets Frites / Cheeseburger Frites

**Boisson :** un sirop à l'eau 25cl

**Dessert :** Pom-potes  
ou une glace batônnnet vanille / fraise / chocolat

**\*Entrée plaine 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)**

21€

CINÉ

Ciné NCE



Voir plats ciné dans notre carte brasserie

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

1 place de cinéma offerte (plein tarif)

LA FONDÉRIE  
Vivez l'expérience

LA FONDÉRIE  
Vivez l'expérience

Fiche d'inscription sur liste d'attente

### BOWLING

Confirmés ou débutants, jouez entre amis, en famille ou entre collègues. Nous avons pensé à tout pour plus d'équité dans le jeu : les mini-toboggans et les bumpers (barrières) faciliteront la pratique du bowling pour les plus jeunes et les personnes à mobilité réduite.

Votre numéro de table :

	Noms/Surnoms*	Bumpers = X
1ère Piste	1	
	2	
	3	
	4	
	5	
	6	
2ème Piste	7	
	8	
	9	
	10	
	11	
	12	

\*Pas plus de 6 lettres svp

Faites votre groupe jusqu'à 6 personnes par piste (Maximum 8 personnes par piste)

**Vous souhaitez faire une partie de bowling, à votre arrivée en brasserie, demandez la fiche de réservation.**

