



Produit frais, fait maison cuisiné sur place!



Bienvenue à

LA FONDERIE

Vivez l'expérience

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



Pensez à la carte de pré-paiement LA FONDERIE*

30€ déposés

= 35€ crédits

50€ déposés

= 65€ crédits

100€ déposés

= 140€ crédits

Bon appétit

www.Lafonderie.live

02 79 027 027



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€



**12,5 cl
(Coupe) 75 cl**
5,00€ 25,00€

Les Bulles

Crémant d'Alsace Brut VMQ	55,00€
Burghart-Spettel	60,00€
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€

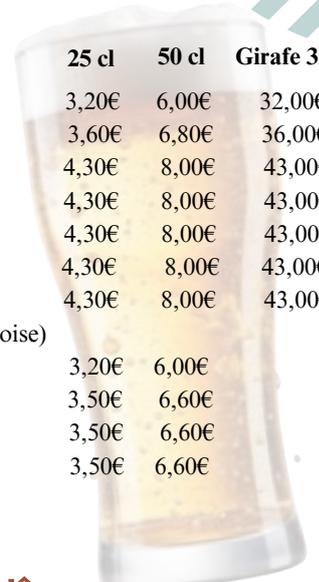
*Adjuvants soda / jus de fruit / tonic / crazy tiger 1,00€

Les Bières Bouteilles

1664 blonde sans Alcool	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

Les eaux	50 cl	1 L
Vittel	3,50€	4,00€
San pellegrino	3,90€	4,50€
Les Sodas	25 cl	
Limonade	2,10€	
Diabolo*	2,30€	
Sirop à l'eau*	1,70€	
Lait aromatisé*	2,30€	
*Fraise, Grendine, Kiwi, Menthe, Orgeat, Pêche, Barbe à papa, Citron, Violette, Cerise, Melon, Cassis, Framboise, Fruit de la passion		33 cl
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		
Les jus de fruits		3,70€
Jus de fruits Granini		
Abricot, Ananas, Multivitamines, Nectar d'orange, Pomme, tomate		

Nos Mocktails Maison 🏠

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

Nos Planches

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

Nos Salades

-  **L'OCEANE** 16,50€  
 Salade de saison, crevettes entières, saumon gravlax, tomates, oignons rouges, œufs durs.
-  **LA COCOTTE** 15,50€  
 Salade de saison, filet de poulet poêlé, tomates, oignons rouges, œufs durs et olives noires.
-  **LA CHÈVRE** 15,50€  
 Salade de saison, toasts de chèvre, lardons, tomates, oignons rouges, œufs durs, olives noires et miel.
-  **LA VÉGAN**  15,50€  
 Salade de saison, falafels, tomates, oignons rouges, champignons crus et olives noires.

Nos Croques

-  **LE MONSIEUR** 10,00€  
 Pain de mie, béchamel, mélange emmental et mozzarella, jambon blanc charcutier, servi avec frites ou salade de saison
-  **LE MADAME** 11,00€  
 Pain de mie, béchamel, mélange emmental et mozzarella, jambon blanc charcutier, et son œuf, servi avec frites ou salade de saison
-  **LE GARÇON** 12,00€  
 Pain de mie, béchamel, mélange emmental et mozzarella, filet de poulet, servi avec frites ou salade de saison
-  **LE DEMOISELLE** 15,50€  
 Pain de mie, crème d'ail et fines herbes, béchamel, mélange mozzarella et emmental, saumon gravlax, servi avec frites ou salade de saison

Nos Viandes

-  **L' ENTRECOTE** 300g env 23,50€
 Servi avec frites ou salade de saison
 -  **LA PIÈCE DU BOUCHER** 220g env 17,00€  
 servi avec frites ou salade de saison
 -  **TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE AU COUTEAU** 200genv 17,00€  
 préparé ou non servi avec frites ou salade de saison
 -  **L'ANDOUILLETTE 5 A** 15,00€  
 Sauce aux 2 moutardes servi avec frites
-  Sauces : camembert, poivre, jus de viande, champignon, deux moutardes, béarnaise.
 Sauce supplémentaire : 1€
Accompagnements : Frites maison, flan de légumes maison, riz, pates en changement de garnitures, ou 1,00€ en suppléments.

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

Nos Spécialités

- | | |
|---|-------------------|
| <p>🏠 LE CAMEMBERT RÔTI
Servi avec charcuterie, pommes de terre rondelles et toasts de pain</p> | <p>16,00€ 🍷 🍴</p> |
| <p>🏠 LA NORMAN' FLETTE
Pommes de terre, lardons, oignons, crème fraîche, camembert servi avec une salade de saison et son jambon cru</p> | <p>15,50€ 🍷 🍴</p> |

Nos Poissons

- | | |
|---|-------------------|
| <p>🏠 POISSON DU RETOUR DE PÊCHE 180g env
Servi avec riz et sa crème de champignons</p> | <p>17,00€ 🍷 🍴</p> |
| <p>🏠 LE FISH AND CHIPS 180g env
Sauce tartare servi avec frites ou salade</p> | <p>17,00€ 🍷 🍴</p> |
| <p>🏠 TARTARE DE SAUMON GRAVLAX AU COUTEAU 180g env
Saumon gravlax, aneth, oignons rouges, sauce gravlax, guacamole servi avec frites ou salade</p> | <p>17,50€</p> |

Nos Burgers

- | | |
|---|-------------------|
| <p>🏠 BIGBOY*
Bun, salade, tomates, oignons rouges, cornichons, double steak, cheddar, sauce cocktail maison avec ses frites.</p> | <p>17,00€ 🍷 🍴</p> |
| <p>🏠 CHICKEN CRISPY*
Bun, salade, tomates, oignons rouges, cornichons, guacamole, tenders de poulet, Cheddar, avec ses frites.</p> | <p>16,00€ 🍷 🍴</p> |
| <p>🏠 RACLETTE
Bun, salade, tomates, oignons rouges, cornichons, steak, galette de pommes de terre sauce cocktail, fromage à raclette avec ses frites</p> | <p>16,00€ 🍷 🍴</p> |
| <p>🏠 BACON CHEESEBURGER
Bun, salade, tomates, oignons rouges, cornichons, steak, bacon, cheddar, sauce BBQ avec ses frites.</p> | <p>15,00€ 🍷 🍴</p> |
| <p>🏠 CHEESEBURGER
Bun, salade, tomates, oignons rouges, cornichons, steak, cheddar, sauce cocktail maison avec ses frites.</p> | <p>14,00€ 🍷 🍴</p> |

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€
🏠 Profiteroles XXL Classique Choux, glace vanille, coulis de chocolat chaud maison, crème fouettée	9,00€
🏠 Profiteroles XXL Fruits Rouges Choux, glace cassis, glace fraise, glace framboise, coulis de fruits rouges, crème fouettée	9,00€
🏠 Café ou thé gourmand	8,50€
🏠 Mi-cuit au chocolat <i>Et sa boule de glace vanille</i>	8,50€
🏠 Tiramisu traditionnel café Amaretto	8,00€
🏠 Crème brûlée	7,50€
🏠 Mousse au chocolat	7,50€
🏠 Île flottante caramel Crème anglaise à la vanille	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	0,50€



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 chocolat chaud maison ou café ou caramel et crème fouettée

9,00€

DAME BLANCHE

Vanille intense de Madagascar, sauce chocolat chaud maison 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 chocolat chaud maison, banane fraîche et crème fouettée

9,00€

LA GOURMANDE

Nougat de Montélimar, Pistache, Pâte à tartiner noisette, sauce chocolat chaud maison 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, cassis



3,00 €

5,80 €

8,00 €

Supplément crème fouettée ou coulis : 1€

BOWLING 24€

Voir plats bowling dans notre carte
brasserie

servi midi et soir du mardi au jeudi et le vendredi midi
Hors vacances scolaires (sauf juillet et aout)
hors veilles de jours fériés et jours fériés

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

Une partie de bowling offerte
valable le jour même

CINÉ 24€



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)



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/Numéros*	Bumpers = X
1 ^{ère} Piste	1	
	2	
	3	
	4	
	5	
	6	
2 ^{ème} 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)

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)

MENU DE LA SEMAINE

SERVI LE MIDI

DU MARDI AU VENDREDI
HORS JOURS FERIES

Entrée + Plat + Dessert 19€90

Entrée + Plat / Plat + Dessert 15€90

Plat 12€90

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



"Un bon moment à La Fonderie ?
Partagez-le sur nos réseaux !
Une déception ? Dites-le-nous pour nous améliorer."