



Bienvenue à

LA FONDÉRIE

Vivez l'expérience



30€ déposés
= 35€ crédités

50€ déposés
= 65€ crédités

100€ déposés
= 140€ crédités

Bon appétit

www.Lafonderie.live

02 79 027 027



Les Apéritifs

Kir vin blanc 13° 12 cl *	3,50€
Prosecco Perlino 11° 12cl	4,50€
Muscat Valauria 15° 6cl	4,50€
Porto Rouge 19,5° 6 cl	4,50€
Martini Rouge 14,4° 6 cl	4,50€
Martini Blanc 14,4° 6 cl	4,50€
Kir Prosecco 11°* 12cl	5,50€
(Pêche, mûr, cassis, fraise, cerise)*	
Campari 25° 6cl	6,00€
Américano	8,00€
(Noilly prat 4cl, Martini rouge 4cl, Campari 4cl, 1 Rondelle orange)	
Ricard 45° 2 cl*	3,00€



Les Bulles

Prosecco Perlino 11°	21,00€
Crémant d'Alsace Brut VMQ Burghart-Spettel	25,00€
Champagne Brut AOC Blanc de Noir, Jean Laurent	60,00€

Le Cidre de Normandie

Cidre Artisanal Brut	37,5 cl	75 cl
(Maison du Père Tranquille à Routot)	7,90€	11,90€

Les Spiritueux

Vodkas 4 cl *

Paliakov Silver* 37.5°	6,00€
------------------------	-------

Gins 4 cl *

Gibson's *37.5°	6,00€
-----------------	-------

Rhum 4 cl *

Saint James Impérial Blanc 40°	6,00€
Saint James Royal Ambré 45°	6,00€
Saint James Paille 40°	6,00€
Vieux Saint James* VSOP 43°	8,50€



Téquila 4 cl *

San Jose 35°	6,00€
--------------	-------

Whiskys 4 cl *

Cutty Sark 40°	6,00€
Buffalo Trace Bourbon 40°	8,50€

*Adjuvants soda / jus de fruit / tonic / énergisant	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	Pichets 1,5L
Carlsberg 5°	3,60€	6,80€	20,00€
Carlsberg Eléphant Blonde 7,2°	4,50€	8,40€	25,00€
Grimbergen Blonde 6,7°	4,30€	8,00€	24,00€
Grimbergen Rouge 5,5°	4,30€	8,00€	24,00€
Pietra Blonde Ambrée 5,5°	4,30€	8,00€	24,00€
Pietra Rossa 6,5°	4,30€	8,00€	24,00€
Pietra IPA 6°	4,30€	8,00€	24,00€
Bière du moment (voir ardoise)	4,50€	8,40€	20,00€
Panaché	3,60€	6,80€	20,00€
Bière + sirop *	3,90€	7,10€	21,00€
Monaco	3,90€	7,10€	21,00€
Picon Bière	3,90€	7,10€	21,00€



Les Cocktails Maison

PINA COLADA

Rhum Saint James 4cl, sucre de canne 2cl, Caraibos	8,00€
Pina colada 12cl	

MOJITO

Rhum Saint James 4cl, menthe fraîche, cassonade, citron, limonade 12 cl	8,00€
---	-------

CAIPIRINHA

Cachaça Aguacana 6cl, Citron vert, sucre de canne 2cl, cassonade	8,00€
--	-------

TEQUILA SUNRISE

Tequila San Jose 4cl, jus d'orange 12cl, sirop de grenadine 2 cl	8,00€
--	-------

SEX ON THE BEACH

Vodka Poliakov Silver 4cl, liqueur de pêche Marie Brizard 2cl, jus d'ananas 6cl, jus de cranberry 6cl	8,00€
---	-------

NIRVANA

Rhum Saint James 4cl, jus d'ananas 5cl, jus de pomme 5cl, purée de passion 2cl, citron vert.	8,00€
--	-------

MAI THAI

Rhum Saint James 6cl, triple sec 2cl, sirop d'orgeat 1cl, citron vert	8,00€
---	-------

RED SUNSET

Gin Gibson's 4cl, sirop de cassis 1cl, purée de fruits rouges 2cl, jus de pomme 8cl, citron vert	8,00€
--	-------

COSMOPOLITAIN

Vodka Poliakov Silver 4cl, triple sec 2cl, citron vert, jus de cranberry 8cl	8,00€
--	-------

SPRITZ APERITIVO

Apéritivo Marie Brizard 6cl, Prosecco Perlino 16cl, une rondelle d'orange	8,00€
---	-------

SPRITZ LIMONCELLO

Limoncello Marie Brizard 6cl, Prosecco Perlino 16cl, citron jaune	8,00€
---	-------

HUGO SPRITZ

Liqueur de sureau Marie Brizard 6cl, Prosecco Perlino 16cl, citron vert	8,00€
---	-------



Les Boissons Rafraîchissantes sans Alcool

Les eaux	1 L	50 cl
Vittel*	4,00€	3,50€
San Pellegrino*	4,50€	4,00€
Les Sodas	25 cl	
Limonade	2,20€	
Diabolo*	2,50€	
Sirop à l'eau*	2,00€	
*Fraise, Grenadine, Kiwi, Menthe, Orgeat, Pêche, Barbe à papa, Citron, Violette, Cerise, Melon, Cassis, Framboise.		
	25 cl	33 cl
Coca-Cola*(Original, Cherry, Zéro)		4,00€
Sprite	4,00€	
Fanta orange	4,00€	
Schweppes Agrumes	4,00€	
Schweppes Tonic	4,00€	
Fuzetea	4,00€	
Oasis Tropical	4,00€	
Orangina*	4,00€	
Perrier (nature ou rondelle)*		4,00€
Les jus de fruits		4,00€
Jus de fruits Granini		
Abricot, Ananas, Nectar d'orange, Fraise, Pomme, Tomato		
Suppléments sirop*	0,30€	



Les Mocktails Maison



VIRGIN MOJITO	7,00€
Citron, menthe fraîche, cassonade, Sirop de mojito 2cl, limonade 12cl	
VIRGIN PINA COLADA	7,00€
Sirop de rhum 2cl, Caraibos pina colada 14 cl.	
VIRGIN NIRVANA	7,00€
Jus d'ananas 6cl, jus de pomme 6cl, purée de passion 2cl, sirop de rhum 2cl, citron vert.	
VIRGIN RED SUNSET	7,00€
Citron vert, sirop de cassis 1cl, purée fruits rouges 2cl, jus de pomme 12cl.	
VIRGIN SPRITZ	7,00€
Sirop spritz orange 6cl, Schweppes Tonic 15cl, orange	
VIRGIN HUGO SPRITZ	7,00€
Sirop fleur de sureau 6cl, Schweppes tonic 15cl, citron vert	



Nos Planches à partager

* LA PLANCHE XXL ❤️ à partager pour 4 à 6 personnes	45,00€
Jambon cru, rosettes, chorizo, saucisson à l'ail, livarots, pont l'évêque, emmental, falafels, mac and cheese balls, oignons ring, encornets, tenders de poulets	
* PLANCHE NEW FONDERIE à partager pour 2 personnes	16,00€
Bâtonnets d'encornets panés, tenders de poulet, mac and cheese balls, oignons rings.	
* PLANCHE VEGGIE à partager pour 2 personnes 	16,00€
Falafels, oignons rings, nems de légumes, chèvre pané.	
* PLANCHE CHEESY à partager pour 2 personnes	16,00€
Camembert frit, mac and cheese balls, sticks mozzarella, chèvre pané.	
PLANCHE MIXTE CHARCUTERIE / FROMAGES à partager pour 2 personnes	15,00€
Jambon cru, rosette, chorizo, saucisson à l'ail, camembert, pont l'évêque, emmental.	
PLANCHE DE CHARCUTERIE à partager pour 2 personnes	13,00€
Jambon cru, rosette, chorizo, saucisson à l'ail.	
PLANCHE DE FROMAGES à partager pour 2 personnes	13,00€
Camembert, livarot, pont l'évêque, emmental.	

Nos Salades

- | | | | |
|--|-----------------------|--------|-----|
| 🏠 | LA POULET | 15,50€ | 🌱 🍴 |
| Salade de saison, filet de poulet poêlé, tomates, oignons rouges, œuf mollet et olives noires. | | | |
| 🏠 | LA CHÈVRE | 15,50€ | 🌱 🍴 |
| Salade de saison, toasts de chèvre, lardons, tomates, oignons rouges, œuf mollet, olives noires et miel. | | | |
| 🏠 | L'ITALIENNE ❤️ | 15,50€ | 🌱 🍴 |
| Pâtes trois couleurs, pesto vert, olives noires, tomates, oignons, jambon cru, burrata | | | |
| 🏠 | 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 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 Tartares

- | | | | |
|--|---|--------|-----|
| 🏠 | TARTARE DE SAUMON GRAVLAX AU COUTEAU 180g env | 18,50€ | |
| Saumon gravlax, aneth, oignons rouges, sauce gravlax, guacamole, servi avec frites ou salade | | | |
| 🏠 | TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE AU COUTEAU 200g env | 17,00€ | 🌱 🍴 |
| préparé ou non servi avec frites ou salade de saison | | | |
| 🏠 | TARTARE DE TOMATE ❤️ 180g env | 15,00€ | 🌱 🍴 |
| Tomates concassées, pesto vert, oignons rouge haché, croutons de pain, burrata | | | |

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 salade de saison | | |
| L'ANDOUILLETTE 5 A 200g env | 16,50€ | 🌱 🍴 |
| Sauce aux 2 moutardes servi avec frites | | |

Sauces : camembert, poivre, jus de viande, deux moutardes, béarnaise. Sauce supplémentaire : 1€
Accompagnements : Frites maison, flan de légumes maison, riz, pâtes, salade verte, en changement de garnitures ou 1,00€ en suppléments.



Produit frais, fait maison cuisiné sur place !

Notre Spécialité

🏠 LE CAMEMBERT RÔTI ❤️ (temps de préparation 15 minutes environ)

Servi avec charcuterie, pommes de terre grenailles, salade verte et toasts de pain

17,00€



Notre Poisson

LE FISH AND CHIPS

Sauce tartare servi avec frites ou salade

18,00€

Nos Burgers

🏠 BIGBOY* 300g steak env

Bun, salade, tomates, oignons rouges, cornichons, double steak, cheddar, sauce cocktail maison avec ses frites.

19,00€

🏠 CHICKEN CRISPY*

Bun, salade, tomates, oignons rouges, cornichons, guacamole, tenders de poulet, Cheddar, avec ses frites.

17,00€



🏠 BACON CHEESEBURGER 150g steak env

Bun, salade, tomates, oignons rouges, cornichons, steak, bacon, cheddar, sauce BBQ avec ses frites.

17,00€



🏠 CHEESEBURGER 150g steak env

Bun, salade, tomates, oignons rouges, cornichons, steak, cheddar, sauce cocktail maison avec ses frites.

15,00€



Steak supplémentaire 3,00€

*Supplément bacon 1,50€

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



Accompagnements frites : supplément Cheddar 2€

Sauce supplémentaire : 1€

Le Trou Normand 5,00€

Nos Coupes Glacées

CHOCOLAT LIÉGEOIS OU CAFÉ LIÉGEOIS OU CARAMEL LIEGEOIS

Chocolat et ses morceaux ou café pur Arabica ou Caramel beurre et sel de Guérande,
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 MELBA

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

9,00€

LE BANANA SPLIT

Vanille intense de Madagascar, cœur de 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€

LA COUPE RAPHAELLO COCO

Glace vanille et noix de coco, Raphaëlle coco, coulis de coco, crème fouettée

9,00€

LA COUPE RAPHAELLO FRAMBOISE

Glace noix de coco, framboise, Raphaëlle framboise, coulis de fruits rouges et crème fouettée

9,00€



Les Alcoolisées

LA MARTINICAISE

Rhum-raisin et 4cl de Rhum *

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



3,00 €



5,80 €



8,00 €

Supplément crème fouettée ou coulis : 1€

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,
Noix de coco avec noix de coco râpée, Smarties.

LES SORBETS

Fruits de la passion, Citron de Sicile, Fraise Senga Sengana, Framboise, Mangue Alphonso d'Inde.

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

Nos Fromages et Nos Desserts Maison

Assiette de fromages Normands	8,50€
🏠 Mi-cuit au chocolat et sa boule de glace vanille	9,50€
🏠 Profiteroles XXL Classique ♥ Choux, glace vanille, coulis de chocolat chaud maison, crème fouettée	9,00€
🏠 Profiteroles XXL Pistache ♥ Choux, glace pistache, coulis de chocolat chaud maison, crème fouettée	9,00€
🏠 Café ou thé gourmand	9,00€
🏠 Tiramisu traditionnel café Ameretto	8,00€
🏠 Brioche pain perdu et son coulis de chocolat chaud et sa boule vanille	7,50€
🏠 Crème brûlée	7,50€
🏠 Mousse Chocolat	7,50€
🏠 Île Flottante Crème anglaise à la vanille	7,50€

Nos Digestifs 4cl

Baileys 17°	6,00€
Mint's vert ou blanc 21°	6,00€
Calvados La flambée 40° <i>La maison du père tranquille AOC</i>	7,00€

Cognac Gautier VSOP 40°	8,00€
Jägermeister 35°	6,00€
Supplément adjuvant	1,00€



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

Boissons Chaudes

Café Espresso simple ou ristretto	2,00€
Décaféiné	2,00€
Café allongé	2,00€
Café Noisette	2,20€
Grand Café Crème	3,20€
Café double Espresso	4,00€
Cappuccino	3,50€
Café Viennois	4,50€
Chocolat chaud	4,00€
Chocolat Viennois	4,50€

Thé / Infusion	3,00€
<i>Thé noir : citron, fruits rouges, Vanille passion, Earl Grey</i>	
<i>Thé vert : Pure green / Jasmine / Menthe Infusion</i>	
<i>verveine menthe</i>	
Lait chaud*	2,00€
Café frappé *	4,50€
Latté machiatto*	4,00€
	0,50€

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



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 août)

hors veilles de jours fériés et jours fériés

Boissons au choix : une bière Carlsberg 5° 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 Carlsberg 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/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)

Menu Enfant *

13,90€ *Avec plaine de jeux offert

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 planche à partager, sur le service du midi ou du soir)

MENU DE LA SEMAINE

SERVI MIDI ET SOIR

DU MARDI MIDI AU

VENDREDI MIDI

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."

Vins Rouges

12,5 cl

75 cl

Merlot Vigne Antique IGP Pays D'oc

3,50€

19,00€

Bel Enclos, AOC Blaye-côtes de Bordeaux

22,00€

Saumur Champigny, AOC " La Cabriole"

19,00€

Vieux Bonneau, AOC, Montagne Saint-Emilion

5,00€

25,00€

Vins Rosés

Cinsault Vigne Antique, IGP Pays D'oc

3,50€

19,00€

Saint-Roch, AOC Côtes de Provence

4,50€

22,00€

Vins Blancs

Chardonnay Vigne Antique, IGP Pays D'oc

3,50€

19,00€

Uby N°4, IGP Côtes de Gascogne

4,50€

22,00€

Bourgogne Aligoté Lambert de Valentinois, AOC Bourgogne

5,00€

25,00€

Vins au Verre ou Pichet

12,5 cl

25 cl

50 cl

Rouge Vieux Bonneau, AOC Montagne Saint Emilion

5,50€

9,00€

16,00€

Rouge Merlot Vigne Antique IGP Pays d'OC

3,50€

5,50€

9,50€

Blanc Chardonnay Vigne Antique IGP Pays D'oc

3,50€

5,50€

9,50€

Rosé Cinsault Vigne Antique, IGP Pays D'oc

3,50€

5,50€

9,50€