# Bienvenue à

# Vivez l'expérience



Pensez à la carte de pré-paiement LA FONDERIE\*

30€ déposés = 35€ crédités

50€ déposés

**=** 65€ crédités

100€ déposés

= 140€ crédités

Bon appétit www.Lafonderie.live 02 79 027 027





Vivez l'expérience	
Les Apéritifs	
Kir vin blanc 13° 12 cl *	3,50€
Prosecco Perlino 11°12cl Muscat Valauria 15° 6cl	4,50€ 4.50€
Porto Rouge 19,5° 6 cl	4.50€ 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 (Noilly prat 4cl,Martini rouge 4cl,Campari 4cl,1Rondelle prange)	8,00€
Ricard 45° 2 cl*	3,00€
Les Bulles	75 cl
Prosecco Perlino 11°	21,00€
Crémant d'Alsace Brut VMQ Burghart-Spettel	25,00€ 25,00€
Champagne Brut AOC Blanc de Noir, Jean Laurent	60,00€
Le Cidre de Normandie	75 cl
Cidre Artisanal Brut  7,90€	11,90€
(Maison du Père Tranquille à Routot)	
•	
Ces Spiritueux Vodkas 4 cl *	
	6.000
Paliakov Silver* 37.5°	6,00€
Gins 4 cl *	
	( 0 0 0
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€
San Jose 33	0,00€
Whiskys 4 cl *	
Cutty Sark 40°	6,00€
Buffalo Trace Bourbon 40°	8,50€
*A divivante cada / iva da favit / tania / ánancicant	1 006
*Adjuvants soda / jus de fruit / tonic / énergisant	1,00€
Les Bières Bouteilles	33 cl
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€

		SA	
Les Bières Pressions	25 cl	50 cl	Pichets1,5L
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€
Bière chouffe blonde 8° ou rouge 8°	4,80€	9,30€	27,00€
Panaché	3,60€	6,80€	20,00€
Bière + sirop *	3,90€	<b>7,</b> 10€	• 21,00€
Monaco	3,90€	<b>7,</b> 10€	21,00€
Picon Bière	3,90€	7,10€	21,00€
Les Cocktails Maison			

Les Cochtails I laison	
PINA COLADA	8,00€
Rhum Saint James 4cl, sucre de canne 2cl, Caraibos	
Pina colada 12cl	
MOJITO	8,00€
Rhum Saint James 4cl, menthe fraîche, cassonade,	
citron, limonade 12 cl	
CAIPIRINHA	8,00€
Cachaça Aguacana 6cl, Citron vert, sucre de canne 2cl,	
cassonade	
TEQUILA SUNRISE	8,00€
Tequila San Jose 4cl, jus d'orange 12cl, sirop de grenadine	e 2 cl
SEX ON THE BEACH	8,00€
Vodka Poliakov Silver 4cl, liqueur de pêche Marie Brizar	d 2cl,
ius d'ananas 6cl. ius de cranberry 6cl	

yodka Ponakov Shver 4ci, ilqueur de peche Marie Brizard 2ci, jus d'ananas 6cl, jus de cranberry 6cl NIRVANA 8,00€

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

**MAI THAI** 

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

RED SUNSET

8,00€

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

8,00€

COSMOPOLITAIN

8,00€

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

SPRITZ APERITIVO

Apéritovo Marie Brizard 6cl, Prosecco Perlino 16cl,
une rondelle d'orange

SPRITZ LIMONCELLO

8,00€

Limoncello Marie Brizard 6cl, Prosecco Perlino 16cl, citron jaune **HUGO SPRITZ**8,00€

Liqueur de sureau Marie Brizard 6cl, Prosecco Perlino 16cl, citron vert

Suppléments sirop\*

Camembert, livarot, pont l'évêque, emmental.



# Les Boissons Rafraîchissantes sans Alcool

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

# Les Mocktails Maison



**VIRGIN MOJITO** 7,00€ Citron, menthe fraîche, cassonade,

Sirop de mojito 2cl, limonade 12cl

VIRGIN PINA COLADA

Sirop de rhum 2cl,

Caraibos pina colada 14 cl.

**VIRGIN NIRVANA** 

7,00€

7,00€

Jus d'ananas 6cl, jus de pomme 6cl, purée de passion 2cl, sirop de rhum 2cl, citron vert.

VIRGIN RED SUNSET

Citron vert, sirop de cassis 1cl, purée fruits rouges 2cl, jus de pomme 12cl.

**VIRGIN SPRITZ** 

7,00€

7,00€

Sirop spritz orange 6cl, Schweppes Tonic 15cl, orange

**VIRGIN HUGO SPRITZ** 

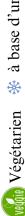
7,00€

Sirop fleur de sureau 6cl, Schweppes tonic 15cl, citron vert

# Nos Planches à partager

0,30€

45,00€ \* LA PLANCHE XXL • à partager pour 4 à 6 personnes 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. 13,00€ PLANCHE DE FROMAGES à partager pour 2 personnes





### Nos Salades

*	LA CHÈVRE Salade de saison, toasts de chèvre miel, lardons, tomates, oignons rouges, œuf mollet, olives noires.	15,50€	
冷	LA VÉGAN Salade de saison, falafels, tomates, oignons rouges, champignons crus et olives noires.	15,50€	
价	LA CESAR Salade de saison, filet de poulet grillé, croutons, oignons rouges, oeuf mollet, tomates, sauce césar.	16,50€	
	Nos Croques		
*	LE MONSIEUR Pain de mie, béchamel, emmental et mozzarella, jambon blanc charcutier,	10,00€	1

# Nos Viandes



Notre Spécialité

**LE CAMEMBERT RÔTI ♥**(temps de préparation 15 minutes environ) Servi avec charcuterie, pommes de terre grenailles, salade de saison et toasts de pain

Pain de mie, béchamel, emmental et mozzarella, jambon blanc charcutier,

17,00€

11,00€

23,50€

17,00€

16,50€

# Notre Poisson

18,00€ LE FISH AND CHIPS Sauce tartare servi avec frites maison ou salade de saison

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

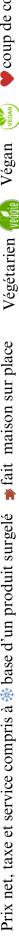


servi avec frites maison ou salade de saison

et son œuf, servi avec frites maison ou salade de saison

LE MADAME

Produit frais, fait maison cuisiné sur place!





# Nos Burgers

**BIGBOY\*** 18,00€

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

**RACLETTE** 18,00€

Bun, salade, tomates, confits d'oignon, cornichons, steak, galette de pomme de terre, fromage à raclette avec ses frites maison.

**CHICKEN CRISPY\*** 17,00€

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

17,00€ **BACON CHEESEBURGER** 

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

15,00€ **CHEESEBURGER** 150g env

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

Steak supplémentaire 3,00€

- \*Supplément bacon 1,50€
- Tous nos burgers sont disponibles en version véggie avec un supplément de 1,50€

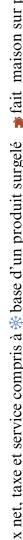
Accompagnements frites : supplément Cheddar 2€ Sauce supplémentaire :1€

# Les Flammekueches

LA FLAM'ORIGINAL Pâte brisée, crème fraîche et fromage blanc, oignons rouges, lardons	8,00€	C. C	
LA FLAM'MIEL CHEVRE Pâte brisée, crème fraîche et fromage blanc, oignons rouges, emmental et mozza, chèvre et miel	12,00€	200	4
LA FLAM'POULET Pâte brisée, crème fraîche et fromage blanc, oignons rouges, emmental et mozza, tenders de poulet	13,00€	200	4
LA FLAM'ENCO Pâte brisée, base tomate, oignons rouges, poivrons, emmental et mozza, chorizo	13,00€	<u> </u>	4

le Trou Normand 5,00€







## Nos Salades

冷	LA POULET Salade de saison, filet de poulet poêlé, tomates, oignons rouges, œuf mollet et olives noires.	15,50€	
冷	LA CHÈVRE Salade de saison, toasts de chèvre, lardons, tomates, oignons rouges, œuf mollet, olives noires et miel.	15,50€	1
冷	L'ITALIENNE V Pâtes trois couleurs, pesto vert, olives noires, tomates, oignons, jambon cru, burrata	15,50€	Y
	LA VÉGAN  Salade de saison, falafels, tomates, oignons rouges, champignons crus et olives noires.	15,50€	3

# Nos Croques

**LE MONSIEUR** Pain de mie, béchamel, mélange emmental et mozzarella, jambon blanc charcutier, servi avec frites ou salade de saison

**▲ LE MADAME** Pain de mie, béchamel, mélange emmental et mozzarella, jambon blanc charcutier, et son œuf, servi avec frites ou salade de saison

LE DEMOISELLE 💙 Pain de mie, crème d'ail et fines herbes, béchamel, mélange mozzarella et emmental, saumon gravlax, servi

# Nos Tartares

- TARTARE DE SAUMON GRAVLAX AU COUTEAU 180g env Saumon gravlax, aneth, oignons rouges, sauce gravlax, guacamole, servi avec frites ou salade
- TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE AU COUTEAU 200g env préparé ou non servi avec frites ou salade de saison
- TARTARE DE TOMATE ♥ 180genv

Tomates concassées, pesto vert, oignons rouge haché, croutons de pain, burrata

L' ENTRECOTE 300g env Servi avec frites ou salade de saison LA PIÉCE DU BOUCHER <sup>220g</sup> env servi avec frites ou salade de salade de saison L'ANDOUILLETTE 5 A 200g env

avec frites ou salade de saison

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, pates, salade verte, en changement de garnitures ou 1,00€ en suppléments.



Produit frais, fait maison cuisiné sur place!







10,00€

11,00€

15,50€

18,50€

17,00€

15,00€

23,50€

17,00€







# Nos Coupes Glacées

#### CHOCOLAT LIÉGEOIS OU CAFÉ LIÉGEOIS OU CARAMEL LIEGEOIS 9,00€ 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 **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 LA MELBA 9,00€ Vanille intense de Madagascar, coulis de fruits rouges, fruits du moment et crème fouettée LE BANANA SPLIT 9,00€ Vanille intense de Madagascar, cœur de fraise, chocolat et ses morceaux, Sauce dessert chocolat, banane fraîche et crème fouettée LA GOURMANDE 9,00€ Nougat de Montélimar, Pistache, Pâte à tartiner noisette, sauce dessert chocolat et crème fouettée LA SOUVENIR D'ENFANCE 9,00€ Pâte à tartiner, Smarties, Barbe à papa, coulis de fruits rouges, crème fouettée

## Les Alcoolisées

LA MARTINIQUAISE	9,00€
	7,000

Rhum-raisin et 4cl de Rhum \*

#### LA TOP GUN 9,00€

Menthe chocolat et 4 cl de Peppermint\*

#### LA COLONEL 9,00€

Citron de Sicile et 4cl de Vodka\*

#### Composez votre coupe 3,00€ 5,80€

#### Supplément crème fouettée ou coulis : 1€

#### LES CRÈMES GLACÉES

Café pur Arabica, Caramel Beurre et Sel de Guérande, Chocolat Noir Suisse Frey®, Rhum\* raisins, Cœur de fraise, 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, Barbe à papa

#### LES SORBETS

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





# Nos Fromages et Nos Desserts Maison

	Assiette de fromages Normands	8,50€
伶	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 Caramel beurre salée Choux, glace caramel, coulis de chocolat chaud maison, crème fouettée	9,00€
冷	Café ou thé gourmand	9,00€
*	Tiramisu traditionnel café Ameretto	8,00€
价	Brioche pain perdu et son coulis de chocolat chaud et sa boule vanille	7,50€
	Crème brulée	7,50€
	Mousse Chocolat	7,50€
*	Île Flottante Crème anglaise à la vanille	7,50€

# Nos Digestifs 4cl

D.:1170	6,00€	Cognac Gautier VSOP 40°
Baileys17° Mint's vert 21°	6,00€	Jägermeister 35°
Get 31 24°	6,00€	Supplement adjuvant
Calvados La flambée 40° La maison du père tranquille AOC	7,00€	

8,00€

6,00€

1,00€

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

# Boissons Chaudes

Café Expresso simple ou ristretto Décaféiné Café allongé Café Noisette Grand Café Crème Café double Expresso Cappuccino	2,00€ 2,00€ 2,00€ 2,20€ 3,20€ 4,00€	Thé / Infusion  Thé noir : citron, fruits rouges, Vanille passion, Earl Grey  Thé vert : Pure green / Jasmine / Menthe Infusion  verveine menthe  Lait chaud*  Café frappé *  Latté machiatto* $3,00€$ $4,00€$
Cappuccino Café Viennois	3,50€ 4,50€	0,50€
Chocolat chaud Chocolat Viennois	4,00€ 4,50€	* Supplément sirop latté machiatto ou café frappé aromatisé : chocolat cookies, caramel, noisette, vanille



Voir plats bowling (and dans notre carte



#### brasserie

servi midi et soir du mardi au jeudi et le vendredi midi Hors vacances scolaires (sauf juillet at aout) 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



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 <u>bumpers</u> (barrières) faciliteront la pratique du bowling pour les plus jeunes et les personnes à mobilité réduite.

#### Votre numéro de table :

		Noms/Surnoms*	Bumpers = X
	1		
	2		
1 <sup>ère</sup> Piste	3		
ère p	4		
1	5		
	6		
	7		
a)	8		
Pist	9		
2 <sup>ème</sup> Piste	10		
2è	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 batônnet 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 c<mark>o</mark>nsommé sur place le jour <mark>m</mark>ême, ac<mark>c</mark>ompagné d'un repas ad<mark>u</mark>lte à la brasserie. (hors s<mark>n</mark>ack et ho<mark>r</mark>s 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."



# Nos Vins

Vins Rouges	12,5 cl	7	75 cl
Merlot Vigne Antique IGP Pays D'oc	3,50€	19,	00€
Bel Enclos, AOC Blaye-côtes de Bordeaux		22	2,00€
Saumur Champigny, AOC "La Cabriole"		19	,00€
Vieux Bonneau, AOC, Montagne Saint-Emilion	5,00€	2	5,00€
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€