

BOISSONS

APÉRITIFS

Kir vin blanc	4€50
Kir royal	12€
Ricard 2cl	4€50
Martini (rouge/blanc) 5cl	6€50
Porto (rouge/blanc) 5cl	6€
Suze 5cl	6€

COCKTAILS

CLASSIQUES

Americano	9€
Spritz	8€50
Mojito	9€

SPECIAUX

Cocktail création sans alcool	7€50
Cocktail création	12€
Spritz Saint Germain	12€50
Mojito du moment	13€
Mojito royal	15€

SOFTS

Coca Cola avec ou sans sucre, 33cl	4€50
Ice Tea Lipton Pêche, 25cl	4€
Jus de fruits (orange, pomme, ananas, tomate), 25cl	4€
Jus de fruits pressés (orange, citron)	5€50
Nectar de fruits Alain Millat, 20 cl	8€
Limonade, 25cl	4€
Orangina, 25cl	4€50
Schweppes Tonic ou Agrume, 25cl	4€50
Sirup Monin: fraise, grenadine, menthe, violette	3€
Tonic Bio, 20 cl	6€

LES DIGESTIFS

Bailey's/ Get 27 ou 31, 6cl	6€50
Amaretto, 4cl	6€
Liqueur d'abricot JM Roulot, 4cl	9€
Bas Armagnac Laballe Résistance, 4cl	9€50
Cognac Tesseron, 4cl	8€50
Gin - G'Vine pêche de vigne, poire royale, 4cl	8€
Calvados Roger Groult 8/18 ans d'âge	9€/15€

LES SPIRITUEUX FRANC TIREUR

Gin Normandy Dry, 4cl	8€
Rhum blanc Les Origines, 4cl	10€
Rhum blanc Le Normand, 4cl	10€
Vodka La Bête, 4cl	10€
Whisky Fumé ou Tourbé, 4cl	10€
Whisky Combattant, 4cl	12€

LES BIÈRES & CIDRES

Coq Hardi 25/50cl	4€/7€
Tongerlo d'Abbaye 25-50cl	4€/ 7€
Bière pression du moment 25-50cl	5€/10€
Suppléments: Monaco +0,5€/ Picon +1€	
Barbouze 33cl bouteille	6€
La Chouffe 25cl bouteille	6€
Brooklyn sans alcool 25cl bouteille	6€
Cidre Brut - Domaine des Hauts Vents 7 5cl	12€50

LES EAUX & BOISSONS CHAUDES

Evian, Badoit 50cl	4€
Badoit Rouge 33cl	4€
Evian, Badoit 75cl	6€
Chateldon 75cl	6€50
Café, expresso , noisette ou allongé	2€50
Café double ou cappuccino	4€50
Café crème	3€
Thé ou infusion	4€50

LES VINS AU VERRE (12 CL)

Champagne Brut Collin Olivier Essentielle 11€

BLANC

IGP d'Oc Domaine Preignes Le Vieux Chardonnay 2023	4€50
Macon Aze Domaine de Rochebin 2022	5€
Vin de France Sauvignon Domaine Berthier Cuvée L'Instant 2022	6€
IGP Cotes de Gascogne Demoiselle Domaine Laballe 2023	6€
Petit Chablis Domaine de la Perriere 2022	8€
Menetou Salon Vignoble Berthier 2022	9€

ROUGE

IGP d'Oc Domaine Preignes Le Vieux Preixanum 2022	4€50
Graves Chateau Brannens 2017	6€
Saumur Domaine L'Ours Bleu 2020	7€
Crozes Hermitage Domaine Gaylord Machon Cuvee Ghany 2021	9€
Givry Domaine Besson Le Haut Colombier 2022	10€

Rosé Côte de Provence Domaine Peyrassol Lou 2022 BIO 6€



LA CARTE DES VINS

BULLES

Prosecco Raffaello Extra Dry, 75cl	24€
Champagne Brut Collin Olivier Essentielle, 75cl	59€
Champagne Veuve Clicquot Brut Cuvée Réserve, 75cl	115€
Champagne Ruinart R de Ruinart, 75cl	125€
Champagne Jean-Noël Haton Cuvée Réserve, 37.5cl	35€

VINS BLANCS (75CL)

ALSACE	Riesling Domaine Les Frères Engel 2021 BIO	28€
LOIRE	Vin de France Sauvignon Domaine Berthier Cuvée L'Instant 2022	23€
	Menetou Salon Vignoble Berthier 2022	44€
	Pouilly-Fuissé Domaine Renaud Vieilles Vignes 2022	59€
BOURGOGNE	Macon Aze Domaine de Rochebin 2022	21€
	Petit Chablis Domaine De la Perriere 2022	39€
	Saint Véran Domaine Renaud Champs de Perdrix 2022	48€
SUD OUEST	IGP Cotes de Gascogne La Demoiselle Domaine Laballe 2023	23€
RHONE	Saint Joseph Pierre Gaillard 2022	67€
LANGUEDOC	IGP d'Oc Domaine Preignes Le Vieux Chardonnay 2023	19€
	IGP d'Oc Viognier Domaine Les Yeuses 2022	24€

VINS ROSÉS (75CL)

IGP D'Oc Domaine Preignes le Vieux Oh la la c'est bon 2022	18€
Côte de Provence Domaine Peyrassol Lou 2022 BIO	29€
Côte de Provence Château Minuty M de Minuty 2022	44€

VINS ROUGES (75CL)

LOIRE	Vin de France Pinot Noir Domaine Berthier Cuvée L'Instant 2022 BIO	28€
	Saumur Domaine L'Ours Bleu 2020	39€
	Sancerre Thomas Labaille L'Authentique 2022	43€
BOURGOGNE	Hautes Cotes de Nuits Domaine Manuel Olivier 2022	52€
	Givry Domaine Besson Le Haut Colombier 2022	59€
	Marsannay Domaine René Bouvier Finage 2020	69€
	Chassagne-Montrachet Domaine Bader Mimeur 2019	89€
RHONE	Morgon Renaud Bodillard Corcelette 2022	28€
	Cotes du Rhone Saint Cosme 2022	29€
	Crozes Hermitage Domaine Gaylord Machon Cuvee Ghany 2021	44€
	Saint Joseph Pierre Gaillard 2021	67€
	Graves Chateau Brannens 2017	24€
BORDEAUX	Saint Estephe Château Arnaud 2017	39€
	Haut Medoc Chateau Malescasse Le Moulin Rose de Malescasse 2017	41€
	Saint Emilion Grand Cru "Clos des Menuts" 2017	44€
	IGP de l'Herault Domaine des Creisses Les Creisses 2021	54€
	Margaux Chateau Le Coteau 2013	59€
LANGUEDOC	IGP d'Oc Domaine Preignes Le Vieux Preixanum 2022	18€
	Saint Chinian Chateau Viranel Intuition Tradition 2020	29€
CORSE	Ajaccio Domaine Comte Peraldi 2020	59€

LE VERT BOCAGE

LE MENU

Plat du jour & café/ 16€
Pour le déjeuner uniquement, hors week-end

Entrée & plat ou plat & dessert/ 21€
Entrée, plat & dessert/ 26€
Du lundi ou vendredi midi



Gaspacho de tomates, speck & poivron confit



Salade de riz, poivrons, olives, thon cuit & cru

Terrine de foies de volaille aux noisettes

Effiloché de cuisse de volaille à la provençale & garniture au choix



Chili con carne légèrement épicé & riz

Tagliatelles au saumon fumé, fenouil et parmesan



Plat du jour à l'ardoise

Mousse au chocolat

Crumble pomme rhubarbe

Pavlova fraise & basilic



Plat végétarien ou adapté à un régime végétarien sur simple demande.

MENU ENFANT

Plat & dessert au choix : 12€, jusqu'à 12 ans

Les coquillettes au jambon

Le poisson blanc & garniture au choix

Le cheeseburger & frites maison

La pizzetta sauce tomate & jambon blanc fumé

La mousse au chocolat de mon enfance

La coupe de glace maison

LE VERT BOCAGE

LES ENTRÉES FROIDES

L'incontournable oeuf de pâturage & sa mayonnaise légère	6€
Le gaspacho de tomates, speck et poivron confit 	8€
La salade de riz, poivrons, olives, thon cuit & cru	9€
La terrine de foies de volaille aux noisettes	9€
Le pressé de lapin au cidre et fines herbes, salade acidulée	9€
Le velouté de chou fleur, volaille fumée, noisettes et croutons 	9€
Le saumon fumé au bois de pommier, sésame Wasabi et pain grillé	16€
La burrata, artichaut, crème de truffe, speck et tomates cerises 	18€

LES ENTRÉES CHAUDES

La friture de poissons, mayonnaise légèrement aillée	8€
La classique cassolette d'escargots normands au beurre persillé	Les 6 9€ Les 12 18€
L'os à moelle rôti, fleur de sel & pain grillé	12€
Les 4 gambas poêlées au beurre épicé	13€

LES SALADES

César : suprême de poulet, tomates, oeuf, croûtons et sauce César	14€
Fraîcheur : saumon fumé, crevettes, avocat crémeux, tomates, pamplemousse	16€



LE VERT BOCAGE

LES VIANDES

L'éffiloché de cuisse de volaille à la provençale 	16€
Le chili con carne légèrement épicé & riz	16€
La poitrine de cochon grillé au feu de bois, jus corsé, fleur de sel et thym	16€
Le tartare de boeuf Normand (180g) à votre façon	18€
La saucisse au couteau cuite au feu de bois & sa purée	19€
Le bourguignon de joue de boeuf confite lentement	19€
Le généreux cassoulet	21€
Les burgers du Vert Bocage :	
- steak de boeuf Normand, bacon, comté & sauce poivre	18€
- "XL" double steak de boeuf Normand, bacon, comté & sauce poivre	23€
- volaille fumée, oignons frits, mimolette et avocat	19€
La bavette d'Aloyau de boeuf Normand au feu de bois, sauce au choix* (+/-250g)	25€
La côte de boeuf Maison Beauvais (+/- 1kg) au feu de bois, sauce au choix*	95€

LES POISSONS

Les 7 gambas poêlées au beurre épicé	23€
Le poulpe grillé à la braise, jus au chorizo et piment fumé	24€
Le dos de lieu jaune au beurre noisette, crème de moules, curry et oignons frits	25€

LES PÂTES

Les coquillettes comme une carbonara	15€
Les tagliatelles au saumon fumé, fenouil et parmesan 	17€
Les linguine à la sauce bolognaise	17€

LES ACCOMPAGNEMENTS

Nos plats sont servis avec un accompagnement au choix

Frites maison, écrasé de pomme de terre, fricassée de légumes, riz snacké

Gratin de pomme de terre au livarot ou 2ème accompagnement : +5€

*Nos choix de sauces : Béarnaise, Bordelaise, Neufchâtel ou Poivre



LE VERT BOCAGE



LES PIZZAS



Disponibles aussi en 1/2 portion
pour l'apéritif, en entrée ou à partager !

<i>La Régina</i>	sauce tomate, jambon blanc fumé, champignons de paris	13€50
<i>L'Orientale</i>	sauce tomate, merguez, chorizo ibérique, mozzarella, oignons, poivrons, olives	16€50
<i>La Poulpette</i>	caviar d'aubergine, poulpe, chorizo, mozzarella, oignons, tomates cerises	15€50
<i>La Normande</i>	crème, andouille de Vire, camembert, mozzarella, pommes, oignons, champignons	15€50
<i>La Chèvre-Miel</i>	crème, mozzarella, Saint-Maure, oignons, miel, noix de Grenoble	16€50
<i>La Cochonnet</i>	sauce tomate, cochon épicé, mozzarella, oignons, champignons	14€50
<i>La Burrata</i>	crème truffée, burrata, artichaut, speck, tomates cerises	19€00
<i>La Nordique</i>	crème, saumon fumé au bois de pommier, mozzarella, oignons, champignons	16€50
<i>La 4 Fromages</i>	sauce tomate, Neufchâtel, Saint-Maure, gorgonzola, mozzarella	17€50
<i>La Cocotte</i>	crème, suprême de volaille, mozzarella, duxelle de champignons à l'ail et persil, oignons, jaune d'oeuf de ferme parfait	16€50
<i>La Carnivore</i>	sauce tomate, viande de boeuf Normand (+/-150g), mozzarella, poivrons, oignons, curry rouge	17€50



LE VERT BOCAGE

LES FROMAGES

La sélection de trois fromages normands 9€

LES DESSERTS

La mousse au chocolat de mon enfance 6€

La crème brûlée à la chicorée 6€

La poire comme une Belle Hélène 8€

Le crumble pomme rhubarbe & sa glace vanille maison 8€

L'assortiment de glaces et/ou sorbets maison du moment (2 boules) 8€

Le fondant au chocolat coeur coulant & sa glace vanille maison 9€

La pavlova fraise & basilic 9€

L'île flottante & sa véritable crème anglaise, amandes grillées 9€

Le café gourmand: boisson chaude & assortiment de 3 mini desserts 10€

La délicieuse crème caramel au beurre salé 11€

Le baba au rhum Don Papa, crème légère vanillée, salade de fruits exotiques 14€

La tarte fine aux pommes flambée au calvados & sa glace vanille maison 15€

FOR OUR MENU IN ENGLISH,
PLEASE SCAN THIS QR CODE



LES SOIRÉES SPÉCIALES

le
JEUDI
soir

**COCHON DE LAIT
AU BRASERO**

23€ l'assiette

le
VENDREDI
soir

**MOULES DE BOUCHOT
& FRITES MAISON
À VOLONTÉ**

16€ par personne*

le
SAMEDI
soir

MENU MEAT LOVERS

Planche de grillades
à partager & dessert

29€ par personne*



*Hors boissons