

DRINKS

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 of the 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€
Freshly squeezed juice (lemon, orange)	5€50
Nectar de fruits Alain Millat, 20 cl	8€
Limonade, 25cl	4€
Orangina, 25cl	4€50
Schweppes Tonic ou Agrume, 25cl	4€50
Sirop 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, 75cl	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

WINE GLASSES (12 CL)

CHAMPAGNE

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 Côtes de Gascogne Demoiselle Domaine Laballe 2022	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 Côtes de Provence Domaine Peyrassol Lou 2022 BIO	6€



WINES

BUBBLES

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€

WHITE WINE (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 Côtes de Gascogne Demoiselle Domaine Laballe 2022	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€

ROSÉ WINE (75CL)

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

RED WINE (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€
	IGP de l'Herault Domaine des Creisses "Les Creisses" 2021	54€
	Saint Joseph Pierre Gaillard 2021	67€
BORDEAUX	Graves Château Brannens 2017	24€
	Saint Estephe Château Arnaud 2017	39€
	Haut Medoc Château Malescasse "Le Moulin Rose de Malescasse" 2017	41€
	Saint Emilion Grand Cru "Clos des Menuts" 2017	44€
	Margaux Château Le Coteau 2013	59€
LANGUEDOC	IGP d'Oc Domaine Preignes "Le Vieux Preixanum" 2022	18€
	Saint Chinian Château Viranel "Intuition Tradition" 2020	29€
CORSE	Ajaccio Domaine Comte Peraldi 2020	59€

LE VERT BOCAGE

MENU

Dish of the day & espresso/ 16€
For lunch only, except on week ends
Starter & main course ou main course & dessert/ 21€
Starter, main course & dessert/ 26€
From Monday to Friday (lunch only on Friday)

SERVED
IN 45 MIN!

Squash soup, bacon cream, roasted seeds



Quinoa & boulgour salad, grilled cauliflower



Poultry liver terrine & grilled bread

Veal navarin

Braised pork loin, whole-grain mustard sauce

Fish gratin, sweet potato and thaï broth

Dish of the day

Apple and hazelnut crumble

Pear and coco panna cotta

Cheesecake with exotic fruits



Suitable for vegetarians or adapted on demand

CHILDREN'S MENU

Main course & dessert of your choice : 12€, until 12 years old

Ham pasta

White fish and side of your choice

Cheeseburger & homemade fries



Tomato sauce and smoked white ham pizzetta

Apple and hazelnut crumble

Ice cream

LE VERT BOCAGE

COLD STARTERS

The one and only hard boiled egg & light mayonnaise		6€
Poultry liver terrine with hazelnuts		9€
Quinoa & boulgour salad, grilled cauliflower		9€
Tuna tataki, passion fruit vinaigrette, young sprouts salad		9€
Apple tree smoked Salmon, wasabi sesame and toasted bread		16€

HOT STARTERS

Squash soup, bacon cream, roasted seeds		8€
6 Normand garlic butter snails		Les 6 9€
12 frog legs with garlic butter and young spinach sprout salad		13€

SALADS

Caesar : chicken breast, tomatoes, egg, bread crumbs and Caesar sauce	14€
Fresh : smoked salmon, shrimps, creamy avocado, tomatoes, grapefruit	16€



LE VERT BOCAGE

MEAT

Pork belly grilled on wood fire, thick juice, flower of salt and thyme	16€
Carbonara style pasta shells	16€
Veal navarin	18€
Le Vert Bocage's burger : Normand beef steak, bacon, comté & pepper sauce	18€
XL burger : double Normand beef steak, bacon, comté & pepper sauce	23€
Candied beef cheek Bourguignon stew	19€
Our traditional Cassoulet	21€
Grilled Normand sirloin beef steak (+/-250g), sauce of your choice*	25€
Maison Beauvais' grilles beef rib (+/- 1kg), sauce of your choice*	95€

FISH

Grilled octopus, chorizo juice et smoked pepper	24€
Pollack in Dieppe style sauce	25€
Scallops, tender leeks, coral cream	29€

SIDES

Our main dishes are served with one side of your choice

Home made fries, mash potatoes, mixed vegetables, fried rice

Potatoes & Livarot gratin or 2nd side : +5€

*Our sauces : Neufchatel, pepper or meat juice



LE VERT BOCAGE



PIZZAS

All are available in half sizes

<i>Régina</i>	tomato sauce, smoked ham, mushrooms	13€50
<i>Oriental</i>	tomato sauce, spicy sausage, chorizo, mozzarella, onions, peppers & olives	16€50
<i>Octopus</i>	eggplant cream, calamari, chorizo, mozzarella, onions, peppers, tomatoes	15€50
<i>Normand</i>	sour cream, Vire sausage, camembert, mozzarella, apples, onions, mushrooms	15€50
<i>Goat cheese & honey</i>	sour cream, mozzarella, Saint-Maure, onions, honey, walnuts	16€50
<i>Spicy pork</i>	tomato sauce, spicy pork, mozzarella, onions, mushrooms	14€50
<i>Northern</i>	sour cream, apple tree smoked salmon, mozzarella, onions, mushrooms	16€50
<i>Buratta</i>	truffle cream, burrata, artichoke, speck, cherry tomatoes	19€00
<i>4 cheeses</i>	tomato sauce, Neufchâtel, Saint-Maure, gorgonzola, mozzarella	17€50
<i>Turkey</i>	sour cream, turkey breast, mozzarella, mushrooms and garlic sauce, onions, steamed egg yolk	16€50
<i>Meat lover</i>	tomato sauce, Normand grounded beef (+/-150g), mozzarella, peppers, onions, red curry	17€50



LE VERT BOCAGE

CHEESES

Plate of 3 cheeses 9€

DESSERTS

Tonka flavoured crème brûlée 8€

Pear like "a belle Hélène" 8€

Homemade ice cream : 2 scoops of the Chef's current flavors 8€

Chocolate fudge cake & homemade vanilla ice cream 9€

Cheesecake with exotic fruits 9€

L'île flottante with our authentic vanilla ice custard & roasted almonds 9€

Café gourmand : hot drink & 3 mini desserts 10€

Tiramisu 10€

Sponge cake with Don Papa rum , light vanilla cream, exotic fruit salad 14€