

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 Mojito	8€50

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 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

LES VINS AU VERRE (12 CL)

Champagne Brut Collin Olivier Essentielle	11€
---	-----

BLANC

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

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

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 Château Brannens 2017	24€
BORDEAUX	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€
	IGP de l'Herault Domaine des Creisses Les Creisses 2021	54€
	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

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 au vendredi midi

**SERVI
EN 45 MIN !**



Gravlax de saumon mariné à l'aneth et citron vert
Oeuf mimosa, salade de boulgour aux fines herbes
Terrine de foie de volaille maison & pain grillé

Spaghetti sauce bolognaise

Echine de cochon braisée à la sauge, pommes de terre grenaille préparées
Cassolette de lieu et fruits de mer, fondue de poireaux et brunoise de carottes
Plat du jour à l'ardoise

Cheesecake, salade de fraise au basilic

Fromage blanc et tuile croquante, caramel beurre salé *ou* coulis de fruits rouges
Crumble pomme fraise et rhubarbe



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 fish and chips : poisson pané & frites maison
Le cheeseburger & frites maison
La pizzetta sauce tomate & jambon blanc fumé

Le crumble pomme fraise et rhubarbe
La coupe de glace maison

LE VERT BOCAGE

LES ENTRÉES FROIDES

L'incontournable oeuf de pâturage & sa mayonnaise légère	6€
La terrine de foie de volaille maison	9€
Le tataki de thon, vinaigrette au fruit de la passion, salade d'herbes	9€
Le saumon fumé au bois de pommier, crème crue au sésame Wasabi	14€

LES ENTRÉES CHAUDES

Les 4 gambas poêlées au beurre épicé	13€
Les 6 escargots normands au beurre persillé	9€
Les cuisses de grenouille au beurre d'ail, tombée de jeunes pousses d'épinards	13€

LES SALADES

César : suprême de poulet, tomates, oeuf, croûtons et sauce César	14€
Fraîcheur : saumon fumé, crevettes, avocat crémeux, tomates, pamplemousse	16€
Chèvre chaud : Sainte-Maure, noix, miel, lardons, croûtons	15€



LE VERT BOCAGE

LES VIANDES

La poitrine de cochon grillée au feu de bois, jus corsé, fleur de sel et thym	16€
Les tagliatelles carbonara	16€
Le navarin d'agneau	18€
Le burger du Vert Bocage : steak de boeuf Normand, bacon, comté & sauce poivre	18€
Le burger XL : double steak de boeuf Normand, bacon, comté & sauce poivre	23€
Le bourguignon de joues de boeuf confites lentement au vin rouge	19€
Le généreux cassoulet	21€
Le coeur de rumsteck au feu de bois, sauce au choix*	24€
La côte de boeuf (+/- 1kg) au feu de bois, sauce au choix*	95€
Les Spaghetti à la bolognaise	19€
Les rognons de veau, moutarde à l'ancienne	19€

LES POISSONS

Le poulpe grillé au feu de bois, jus corsé au chorizo	24€
Le dos de lieu à la sauce grenobloise	25€
Les 7 gambas poêlées au beurre épiced	23€

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 : Neufchâtel, Poivre ou jus de viande



LE VERT BOCAGE

-10%
À EMPORTER

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, mozzarella, oignons, poivrons, olives	16€50
<i>La Poulpette</i>	caviar d'aubergine, poulpe, chorizo, mozzarella, oignons, poivrons, 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 3 fromages normands 9€

LES DESSERTS

Fromage blanc et tuile croquante caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges 6€

La crème brûlée à la fève de Tonka 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€

Cheesecake, salade de fraise au basilic 9€

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

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

Le thé gourmand : thé & assortiment de 3 mini desserts 12€

Le tiramisu 10€

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

FOR OUR MENU IN ENGLISH,
PLEASE SCAN THIS QR CODE

