



Les Boréales

Carte des boissons



Boissons fraîches

Jus de fruit, 25cl <i>(Orange, ananas, tomate, multifruit abricot ou pomme)</i>	3,50 €
Sirop à l'eau, 25cl <i>(Menthe, grenadine, pêche ou fraise)</i>	2,00 €
Drakkar Thé pêche, 33cl	3,00 €
Drakkar Limonade, 33cl	3,00 €
Drakkar Tonic, 33cl	3,00 €
Drakkar Agrumes, 33cl	3,00 €
Diabolo, 25cl	3,50 €
Coca-Cola, 33cl	3,50 €
Coca-Cola sans sucre, 33cl	3,50 €

Eaux minérales

Vittel, 50cl	3,00 €
Vittel, 1L	4,50 €
San Pellegrino, 50cl	4,00 €
San Pellegrino, 1L	5,00 €
Perrier, 33cl	3,00 €

Boissons chaudes

Espresso	1,50 €
Double Espresso	2,00 €
Café allongé	2,00 €
Café au lait	3,00 €
Capuccino	3,00 €
Chocolat chaud	3,00 €
Chocolat Viennois	4,00 €
Thé Kusmi tea	3,00 €

Apéritifs

Kir, 15cl <i>(Cassis, mûre, pêche ou framboise)</i>	4,00 €
Kir Normand, 15cl	4,00 €
Kir Royal, 15cl	8,00 €
Ricard, 2cl	5,00 €
Martini Bianco, 5cl	5,50 €
Martini Rosso, 5cl	5,50 €
Whisky-Coca, 5cl	7,50 €
Porto, 6cl <i>(blanc ou rouge)</i>	5,50 €

Alcools (4cl)

6,50 €

Vodka Eristoff
Jack Daniel's
Johnny Walker
Gin Bombay Sapphire

Bieres

Pression

Leffe, 25cl	4,00 €
Leffe, 50cl	6,50 €
Leffe, 33cl	4,50 €

Bouteille, Brasserie de Sutter en Normandie

Blanche Givrée, 33cl	5,00 €
Dément'Brée, 33cl	5,00 €
Folle Furieux, 33cl	5,00 €

Cidres

Cidre artisanal brut, 75cl	9,50 €
Verre de Cidre, 15cl	4,50 €
Cidre artisanal doux le clos fleuri, 75cl	9,50 €

Champagnes & Vins pétillants

Harlin Père&Fils brut, 75cl	33,00 €
Coupe Harlin Père&Fils brut, 14cl	8,00 €
Louis Roederer brut, 75cl	59,00 €
Proseco, 75cl	16,00 €
Coupe Proseco, 14cl	5,50 €

Digestifs (4cl)

Get 27	5,50 €
Armagnac Duc de Camilliac	6,50 €
Cognac Courvoisier	6,50 €
Calvados Busnel	6,50 €

Cocktails du moment



Les plaisirs

Americano <i>(Martini, Campari, Orange)</i>	8.00 €
White Lady <i>(Gin, Cointreau, Citron vert)</i>	8.00 €
Café Jamaïcain <i>(Café, Rhum, Sucre de canne)</i>	8.00 €

Les Spritz

Apérol	8.00 €
Limoncello	8,00 €
Apérol Royal	10.00 €
Limoncello Royal	10.00 €

Carte des vins

Vins Rouges - 75cl

Millésime Prix

Région du Beaujolais

Brouilly "Les Thibaults", Jean Loron 2020 32,00 €

Région de Bordeaux

Côte de Bordeaux, Château Trapaud
"La Parcelle 784" 2018 26,00 €

Saint-Emilion Grand Cru, Château Trapaud BIO 2015 34,00 €

Saint-Emilion Grand Cru, Château Trapaud BIO (37,5cl) 2016 19,50 €

Saint-Estèphe, Château Arnaud 2017 36,00 €

Haut-Médoc Le Moulin Rose de Malescasse 2017 38,00 €

Région de Bourgogne

Morgon, Renée Bobillard Corcelette 2020 30,00 €

Mercurey, Domaine Jadot 2021 39,00 €

Région de La Loire

Sancerre Comte Lafond 2019 41,00 €

Chinon "Le Temps des Cerises", Domaine
de la Noblaie BIO 2020 31,00 €

Région du Rhône

Côte du Rhône "Les Deux Albion", Château
de Saint Cosme BIO 2021 36,00 €

Vins Rouges au verre - 14cl

Saint-Emilion Grand Cru, Château Trapaud BIO 2014 9,00 €

Côte de Bordeaux, Château Trapaud
"La Parcelle 784" 2018 8,00 €

Mercurey, Domaine Regnard 2021 7,00 €

Côte du Rhône "Les Deux Albion", Château
de Saint Cosme BIO 2019 9,00 €

Carte des vins

Vins rosés - 75cl

Millésime Prix

Région de la Loire

Sancerre Comte Lafond

2021 29,00 €

Région de Provence

Côte de Provence, Château de la Martinette Bio

2020 28,00 €

Vins rosés au verre et pichet

Sancerre Comte Lafond (14cl)

2021 7,50 €

Côte de Provence, Château de la Martinette Bio (14cl)

2020 7,00 €

IGP OC Syrah Grenache (14cl)

5,00 €

IGP OC Syrah Grenache (50cl)

13,00 €

Vins Blancs - 75cl

Région de Bordeaux

Vin de France "BL", Château Trapaud

2017 34,00 €

Région de Bourgogne

Chablis Domaine de Pedrycourt

2021 28,00 €

Chablis Domaine de Pedrycourt (37,5cl)

2021 17,00 €

Région du Languedoc-Roussillon

Côtes du Roussillon, Idylle Clos des Amours

2019 29,00 €

Viognier, IGP Cessenon Château Viranel

2020 28,00 €

Région de La Loire

Instant Sauvignon, Domaine Jean-Marie Berthier

2020 29,00 €

Menetou-Salon, Comte Lafond

2018 33,00 €

Sancerre, comte Lafond

2021 30,00 €

Vins Blancs au verre et pichet

Vin de France "BL", Château Trapaud (14cl)

2017 8,00 €

Chablis Domaine de Pedrycourt (14cl)

2019 9,00 €

IGP OC Chardonnay (14cl)

6,00 €

IGP OC Chardonnay (50cl)

15,00 €

Business Lunch

Plat + Thé ou Café gourmand 21€



Cheeseburger Maison Poulet

Poulet pané, oignons, salade, tomates confites, cheddar et sauce chipotle

Cheeseburger Maison Bœuf 150g

Steak haché de bœuf façon bouchère, oignons, cornichons, salade, tomate, cheddar et sauce burger

Filet de cabillaud façon Fish & Chips

Servi avec sa sauce tartare

Grande salade Caesar

Farandole de salade, émincé de filet de poulet pané, oignons, œuf, copeaux de parmesan, tomates, croûtons et sauce Caesar

Carpaccio de bœuf aux câpres et parmesan

Plat du jour

Selon humeur du chef

Tous nos plats sont accompagnés au choix de frites de pomme de terre et salade ou de frites de patate douce et salade (+1€) ou de l'accompagnement du jour

* Appellation d'origine contrôlée

Toutes nos viandes sont d'origine française

Suite à l'inflation des matières premières, nous sommes contraints d'augmenter nos tarifs



Boreales

Carte du soir



Cheeseburger Maison Poulet 18€

Poulet pané, oignons, salade, tomates confites, cheddar et sauce chipotle

Cheeseburger Maison Bœuf 150g 17€

Steak haché de bœuf façon bouchère, oignons, cornichons, salade, tomate, cheddar et sauce burger

Filet de cabillaud façon Fish & Chips 17€

Servi avec sa sauce tartare

Grande salade Caesar 17€

Farandole de salade, émincé de filet de poulet pané, oignons, œuf, copeaux de parmesan, tomates, croûtons et sauce Caesar

Carpaccio de bœuf aux câpres et parmesan 17€

Tous nos plats sont accompagnés au choix de frites de pomme de terre et salade ou de frites de patate douce et salade (+1€)

* Appellation d'origine contrôlée

Toutes nos viandes sont d'origine française

Suite à l'inflation des matières premières, nous sommes contraints d'augmenter nos tarifs



Boreales



Grillades

Cuisse de poulet fermier désossée 21€

Marinée au curry, cuite à basse température, servie avec sa sauce béarnaise

Faux Filet de bœuf 20€

Servie avec son beurre d'ail noir et sa sauce béarnaise

Bavette d'ailou 20€

Servie avec son beurre d'ail noir et sa sauce béarnaise

Frites

Frites de patate douce 200g 7€

Frites de pomme de terre 200g 6€

Tous nos plats sont accompagnés au choix de frites de pomme de terre et salade ou de frites de patate douce et salade (+1€) ou de l'accompagnement du jour

* Appellation d'origine contrôlée

Toutes nos viandes sont d'origine française

Suite à l'inflation des matières premières, nous sommes contraints d'augmenter nos tarifs



Boreales

Plats signature



Club Sandwich Poulet 20€

Pain de mie complet, salade, tomates confites, œuf, oignon, sauce chipotle, servi avec ses frites de patate douce

Vele au parmesan 19€

Servies avec sa crème de parmesan et ses tomates confites

Cappelletti au saumon 19€

Servies avec sa crème de parmesan et ses tomates confites

Salade de tomate pochée et burrata di buffala 19€

Servie avec sa vinaigrette de pesto maison

Desserts

8.50€ Cœur coulant au chocolat et sa glace vanille

8€ Nougat glacé praliné

8€ Thé ou Café gourmand

8€ Salade de fruits de saison, infusion verveine thym



Menu enfant

Boisson + plat + dessert 10€

Boisson

Au choix parmi la carte des boissons (*hors alcool*)

Plat

Nuggets de poulet

Steak haché

Poisson pané

Dessert

Gaufre chantilly

Cœur coulant chocolat

Boule de glace au choix



Nos plats sont accompagnés selon vos goûts, de frites ou de salade

* Appellation d'origine contrôlée

Toutes nos viandes sont d'origine française

Suite à l'inflation des matières premières, nous sommes contraints d'augmenter nos tarifs



Boreales

52 rue Méridienne, 76 100 Rouen

 *02 77 64 59 60*

 *contact@les-boreales.com*

  *@restaurantboreales*

Les Boréales