

# MAÎTRE CORBEAU<sup>®</sup>



[www.maitre-corbeau.com](http://www.maitre-corbeau.com)

## LA CUISINE AU FROMAGE

Tous nos plats sont faits «Maison»

Les plats «faits maison» sont élaborés sur place  
à partir de produits bruts  
(hors glaces, sorbets)





## APÉRITIFS

COCKTAIL SANS ALCOOL (25 CL) . . . . .	6,00 €
COCKTAIL MAISON (20 CL) . . . . .	6,00 €
KIR (9 CL) . . . . .	4,80 €
KIR NORMAND (9 CL) . . . . .	4,80 €
POMMEAU (7 CL) . . . . .	4,80 €
AMERICANO MAISON (6 CL) . . . . .	6,40 €
RICARD (2,5 CL) . . . . .	3,90 €
MARTINI (7 CL) Blanc, Rouge . . . . .	4,80 €
CLAN CAMPBELL (4 CL) . . . . .	6,00 €
MUSCAT (7 CL) . . . . .	4,80 €
GIN, VODKA (4 CL) . . . . .	6,00 €
PORTO (7 CL) . . . . .	4,80 €
MARTINI GIN (10 CL) . . . . .	7,10 €
RHUM (4 CL) . . . . .	6,10 €

## BIÈRES

HEINEKEN (33 CL) . . . . .	4,40 €
BIÈRE BLANCHE (33 CL) . . . . .	4,90 €
PRESSION (25 CL) . . . . .	4,50 €
(50 CL) . . . . .	7,10 €
CHIMAY BLEUE (33 CL) . . . . .	5,30 €
DESPERADOS (33 CL) . . . . .	4,90 €
WESTMALLE (33 CL) . . . . .	5,30 €

## CHAMPAGNE

NICOLAS FEUILLATTE

LA COUPE CHAMPAGNE (9 CL) . . . . .	7,90 €
KIR ROYAL (9 CL) . . . . .	8,00 €
LA BOUTEILLE (75 CL) . . . . .	55,00 €

## WHISKIES

JAMESON (4 CL) . . . . .	6,10 €
CLAN CAMPBELL (4 CL) . . . . .	6,00 €
JACK DANIEL'S (4 CL) . . . . .	6,10 €
CHIVAS (4 CL) . . . . .	6,80 €
Supplément soda . . . . .	1,00 €

## BOISSONS NON ALCOOLISÉES

COCA COLA (33 CL), COCA ZERO (33 CL) . . . . .	4,20 €
GINI (20 CL), SCHWEPPE, PERRIER . . . . .	4,20 €
ICE TEA (25 CL) . . . . .	4,20 €
ORANGINA (25 CL) . . . . .	4,20 €
JUS DE FRUIT (20 CL) . . . . .	4,20 €
Orange, poire, abricot, tomate, ananas, pamplemousse, ACE, pomme, pêche, tropical	
DIABOLO (33 CL) . . . . .	4,20 €
ÉVIAN (50 CL) . . . . .	4,20 €
ÉVIAN (100 CL) . . . . .	4,80 €
SAN PELLEGRINO (100 CL) . . . . .	4,80 €
SAN PELLEGRINO (50 CL) . . . . .	4,20 €
CAFÉ . . . . .	2,00 €
CAFÉ CRÈME . . . . .	3,00 €
CAFÉ NOISETTE . . . . .	2,20 €
DÉCAFÉINE . . . . .	2,30 €
CAPPUCCINO . . . . .	3,90 €
CAFÉ CORBEAU ET SES DOUCEURS (café ou Thé) . . . . .	8,00 €
THÉ, THÉ AROMATISÉ, VERVEINE, TILLEUL MENTHE . . . . .	3,90 €

## DIGESTIFS

GET 27 (5 CL) . . . . .	6,80 €
GET 31 (5 CL) . . . . .	6,80 €
MALIBU (5 CL) . . . . .	6,80 €
MANZANA (5 CL) . . . . .	6,80 €
BAILEY'S (5 CL) . . . . .	6,80 €
CALVADOS (5 CL) . . . . .	6,80 €
COGNAC (5 CL) . . . . .	6,80 €
GÉNÉPI DE SAVOIE (5 CL) . . . . .	6,80 €
IRISH COFFEE . . . . .	8,10 €

## CIDRE

BRUT fermier (75 CL) . . . . .	13,20 €
--------------------------------	---------





# Notre spécialité

## LES FONDUES AUX FROMAGES\*

\* Les fondues sont servies au minimum pour deux personnes.  
**LES PRIX INDIQUÉS SONT POUR UNE PERSONNE.**

- LA FONDUE NORMANDE** ..... 16,50 €/pers  
Camembert, livarot, pont-l'évêque et calvados... toutes les spécialités de notre région réunies dans un poêlon. Cette fondue s'accompagne de pommes et de pain de campagne.
- LA FONDUE DU PAYS D'AUGE** ..... 16,50 €/pers  
La pomme, le cidre, le pont-l'évêque, le camembert et la crème fraîche font de cette fondue un plat authentique normand. Elle s'accompagne de pommes et de pain de campagne.
- LA FONDUE SAVOYARDE** ..... 16,50 €/pers  
Elle est sans nul doute la plus connue des fondues aux fromages. Incontournable en Savoie, elle se compose de comté, de cantal, et de beaufort. Elle s'accompagne de pommes de terre, de pain de campagne et de jambon fumé.
- LA FONDUE VERCINGETORIX** ..... 16,50 €/pers  
Le goût du saint-nectaire, du cantal, de la fourme d'Ambert se transmet à cette fondue qui fleure bon l'Auvergne. Elle s'accompagne de rondelles de saucisse sèche, pommes de terre, tomates et de pain de campagne
- LA FONDUE MONSIEUR SEGUIN** ..... 16,50 €/pers  
La plus originale des fondues qui mélange la tomme de chèvre, fromage très onctueux aux noix. Elle s'accompagne de pommes de terre, de saucisse sèche, tomates et de pain de campagne.
- LA FONDUE FRANCHE-COMTÉ** ..... 16,50 €/pers  
Douce, très fruitée au goût, elle se compose de comté, emmental, lard, cèpes et persil. Elle s'accompagne de pommes de terre et de pain de campagne.
- LA FONDUE VANOISE** ..... 16,50 €/pers  
Venant tout droit du massif de la Vanoise, cette fondue est un mélange harmonieux entre le reblochon et la tomme de Savoie dans lequel se mélangent lard et oignons rissolés. Elle s'accompagne de pommes de terre et de pain de campagne.
- LA FONDUE FORESTIÈRE** ..... 16,50 €/pers  
Girolles, cèpes, champignons de Paris font de cette fondue à base de cantal, comté et beaufort "Une harmonie de douceur". Elle s'accompagne de pommes de terre, de pain de campagne, de tomates et de jambon fumé.
- LA FONDUE A L'ABONDANCE** ..... 16,50 €/pers  
Tomme d'Abondance, comté, emmental. Douce et parfumée, elle s'accompagne de pommes de terre, de tomates et de pain de campagne.
- L'ASSIETTE DE CHARCUTERIE** ..... 8,90 €
- LA SALADE VERTE D'ACCOMPAGNEMENT** ..... 1,90 €



## MENU à 25,90 €

### ENTRÉES

CROÛTE NORMANDE

*OU*

SALADE DE CHÈVRE CHAUD  
ET LARDONS

*OU*

ŒUF COCOTTE AU REBLOCHON  
ET JAMBON

### PLATS

ESCALOPINE DE DINDE AU ROQUEFORT

*OU*

POMMES AU LARD ET AU CANTAL

*OU*

ASSIETTE AU REBLOCHON

*OU*

FONDUE NORMANDE *ou* SAVOYARDE

(2 personnes minimum) (un supplément de 3 euros par personne)

### DESSERTS AU CHOIX

COUPE 3 BOULES

*OU*

ÎLE FLOTTANTE

*OU*

COUPE DAME BLANCHE

(supplément fondue au chocolat de 2 euros par personne)

## MENU à 27,90 €

### APÉRITIF AU CHOIX

Whisky supplément 1,00 € (sauf Clan Campbell)

### ENTRÉES

CROÛTE ROQUEFORT

*OU*

SALADE PROVENÇALE

(Fromage de chèvre frais, salade, tomate)

*OU*

ŒUF COCOTTE AU CHÈVRE ET AU SAUMON

(Chèvre frais, saumon, ciboulette)

### PLATS

TARTIFLETTE MONTAGNARDE

*OU*

BAVETTE AU BLEU ET NOISETTES

*OU*

ASSIETTE CAMPAGNARDE

*OU*

FONDUE NORMANDE *ou* SAVOYARDE

(2 personnes minimum) (un supplément de 3 euros par personne)

### DESSERTS AU CHOIX

(supplément fondue au chocolat de 2 euros par personne)

*OU*

### DIGESTIF AU CHOIX

(IRISH COFFEE supplément de 2 euros)



**MERCREDIS\***

**1 PLAT ADULTE ACHETÉ  
= 1 MENU ENFANT  
OFFERT**

## FORMULE EXPRESS

(servie uniquement le midi du lundi au vendredi hors jours fériés)

**Menu à 11,50 €**

ENTRÉE + PLAT *ou* PLAT + DESSERT

**Menu à 14,10 €**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

## MENU DU PETIT MOINEAU à 9,50 €

(Jusqu'à 12 ans)

SIROP À L'EAU

### PLATS

JAMBON BLANC AVEC SES POMMES  
DE TERRE RISSOLÉES

*OU*

CRÈPE EMMENTAL, JAMBON BLANC

*OU*

ESCALOPINE DE DINDE À LA CRÈME

### DESSERTS

COUPE DE GLACE 2 BOULES

*OU*

GLACE À L'EAU

*OU*

FROMAGE BLANC

\*HORS JOURS FÉRIÉS

PRIX NETS

Les prix de nos menus sont calculés au plus juste, nous ne pouvons en modifier le contenu

## ENTRÉES CHAUDES

<b>ŒUF COCOTTE AU CANTAL</b> Cantal, dinde, tomates . . . . .	6,90 €
<b>ŒUF COCOTTE AU MAROILLES</b> Maroilles, jambon, tomates . . . . .	6,90 €
<b>ŒUF COCOTTE AU REBLOCHON</b> Reblochon, jambon, tomates . . . . .	6,90 €
<b>ŒUF COCOTTE NORMAND</b> Pont-l'Évêque, pommes, jambon . . . . .	6,90 €
<b>ŒUF COCOTTE CHÈVRE ET SAUMON</b> fromage de chèvre, dés de saumon . . . . .	7,20 €
<b>CROÛTE NORMANDE</b> accompagnée de sa salade verte - «Pain perdu», camembert, jambon, pommes, flambées au calvados. . . . .	6,90 €
<b>CROÛTE AU ROQUEFORT</b> accompagnée de sa salade verte - Pain de campagne, roquefort, jambon, tomate. . . . .	6,90 €
<b>CROÛTE ARAVISIENNE</b> accompagnée de sa salade verte - Pain de campagne, reblochon, pommes de terre, jambon blanc. . . . .	6,90 €
<b>CROÛTE FORESTIÈRE</b> accompagnée de sa salade verte - Pain de campagne, cantal, cèpes, girolles, champignons de Paris . . . . .	6,90 €
<b>SALADE AU CHÈVRE CHAUD</b> Chèvre frais, lardons, noix, salade, croûtons . . . . .	6,60 €
<b>CAMEMBERT EN HABIT DE BOIS</b> Camembert fondu dans sa boîte, flambé au calvados - Servi avec tomates, pommes, pain de campagne et saucisse sèche . . . . .	12,90 €

## SALADES

<b>SALADE NORMANDE</b> Pommes fruits rissolées, andouille de Vire, croûtons, salade, toasts pont-l'évêque et camembert . . . . .	13,40 €
<b>SALADE DE MONSIEUR SEGUIN</b> Tomate, olive, poivrons, noix, lardons, chèvre cendré, toast de chèvre chaud, toast de chèvre frais servi chaud . . . . .	14,70 €
<b>SALADE PAYSANNE</b> Comté, pommes de terre sautées à l'ail, lardons, tomates, salade . . . . .	14,50 €
<b>SALADE DE FRANCHE-COMTÉ</b> Comté, jambon fumé, avocat, tomates, salade, concombre . . . . .	14,70 €
<b>SALADE DE GÉSIERS</b> Salade, tomates, comté, pommes de terre rissolées, gésiers, œuf à cheval, croûtons . . . . .	15,80 €
<b>SALADE AU ROQUEFORT</b> Roquefort fondu, jambon blanc, pommes de terre, tomates, noix, salade, concombre, croûtons . . . . .	15,80 €
<b>ASSIETTE DE MAGRET DE CANARD FUMÉ ET SAUMON FUMÉ</b> Toasts chauds de camembert et Pont-l'Évêque, magret de canard, saumon fumé, salade, tomates, noix, cornichons et olives noires. . . . .	16,80 €

## POISSON

<b>DOS DE CABILLAUD GRATINÉ AU CANTAL</b> Cabillaud, pommes de terre, vin blanc, échalote, crème, cantal . . . . .	15,20 €
--	---------

PRIX NETS

## PLATS CHAUDS

<b>CAMEMBERT DORÉ A LA CONFITURE D'AIRESSELLES « MAISON »</b> . . . . .	13,40 €
<b>OMELETTE AU ROQUEFORT</b> (servie avec salade verte) - Roquefort, tomates . . . . .	12,80 €
<b>OMELETTE AU CHÈVRE</b> (servie avec salade verte) - Chèvre, tomates, jambon blanc . . . . .	12,80 €
<b>OMELETTE PAYSANNE</b> (servie avec salade verte) - Emmental, lardons, pommes de terre, crème fraîche . . . . .	12,80 €
<b>CRÊPE ARAVISIENNE</b> Reblochon, jambon blanc, pommes de terre, lardons . . . . .	15,40 €
<b>CRÊPE AU ROQUEFORT ET AUX NOIX</b> Roquefort, jambon blanc, pommes de terre, noix . . . . .	15,40 €
<b>CRÊPE NORMANDE</b> Pont-l'Évêque, jambon, pommes, crème fraîche . . . . .	15,40 €
<b>ASSIETTE AU REBLOCHON</b> reblochon fondu, jambon fumé, saucisse sèche, pommes de terre au fromage blanc ail et fines herbes, salade aux noix et aux lardons, tomates, cornichons. . . . .	15,60 €
<b>ASSIETTE CAMPAGNARDE FUMÉE</b> Reblochon fondu, salade, tomates, noix, gésiers, croûtons, cornichons, magret de canard fumé, saucisse sèche, pommes de terre au fromage blanc ail et fines herbes. . . . .	15,90 €
<b>TARTIFLETTE</b> Reblochon, pommes de terre, lardons, oignons . . . . .	14,90 €
<b>TARTIFLETTE ALSACIENNE</b> Munster, pommes de terre, lardons, oignons, cumin, crème fraîche . . . . .	14,90 €
<b>TARTIFLETTE AU CHÈVRE</b> Chèvre, pommes de terre, lardons, oignons, crème fraîche. . . . .	14,90 €
<b>TARTIFLETTE MONTAGNARDE</b> Raclette, pommes de terre, lardons, oignons, crème fraîche . . . . .	14,90 €
<b>TARTIFLETTE NORMANDE</b> Pont-l'évêque, camembert, pommes de terre, pomme fruit, lardons, cidre, oignons, crème . . . . .	15,20 €
<b>TARTIFLETTE AUX 4 A.O.C.</b> Pont-l'évêque, camembert, neufchâtel, livarot, pommes de terre, oignons, lardons, cidre . . . . .	15,20 €
<b>LA CHTIFLETTE</b> Maroilles, bière blanche, pommes de terre, lardons, oignons . . . . .	15,20 €
<b>POMMES AU LARD ET AU CANTAL</b> Pommes de terre, lardons, cantal, oignons, salade verte . . . . .	15,20 €
<b>CRÉMIER DE CHAUME EN HABIT DE BOIS</b> Même garniture que l'assiette reblochon et son crémier de chaume fondu dans sa boîte . . . . .	16,80 €
<b>ESCALOPINE DE DINDE AU CAMEMBERT, FLAMBÉE AU CALVADOS*</b> . . . . .	14,50 €
<b>ESCALOPE DE VEAU VALLÉE D'AUGE FLAMBÉE AU CALVADOS*</b> Crème, champignons, pont-l'évêque . . . . .	15,50 €
<b>ESCALOPE DE VEAU NORMANDE FLAMBÉE AU CALVADOS*</b> Crème, pommes fruits, camembert. . . . .	15,50 €
<b>BAVETTE AU BLEU ET AUX NOISETTES*</b> . . . . .	15,50 €
<b>BAVETTE D'ALOYAU EN REBLOCHONNADE*</b> Viande nappée de lardons et reblochon fondu . . . . .	15,50 €
<b>BAVETTE FORESTIÈRE*</b> Cantal, cèpes, girolles, champignons de Paris. . . . .	15,50 €
<b>ENTRECÔTE 280 g* «Viande VBF»</b> - Sauce au bleu, roquefort ou boursin 3 poivres . . . . .	19,50 €

## LES FROMAGES

<b>ASSIETTE DÉGUSTATION DE TROIS FROMAGES AU CHOIX.</b> . . . . .	6,00 €
Bleu d'Auvergne <i>ou</i> Cantal <i>ou</i> Reblochon <i>ou</i> Munster <i>ou</i> Comté <i>ou</i> Camembert de Normandie <i>ou</i> Beaufort <i>ou</i> Fourme d'Ambert <i>ou</i> Chèvre cendré Sainte-Maure <i>ou</i> Tomme de Chèvre <i>ou</i> Pont-l'Évêque <i>ou</i> Saint-Nectaire <i>ou</i> Tomme de Savoie <i>ou</i> Livarot...	

\* Toutes nos viandes peuvent être servies au choix avec :  
Haricots verts, pomme de terre sautées à l'ail, pommes vapeur et pommes au four

PRIX NETS

# LES DESSERTS

- COUPE DE GLACE (3 BOULES) ou SORBET** . . 6,40 €  
*Vanille, chocolat, pistache, fraise, café, cassis, citron, menthe, pomme, poire, rhum raisin, noix de coco, framboise, passion, caramel.*
- FROMAGE BLANC AU MIEL ET AUX NOIX** . . . 6,20 €
- FONDANT AU CHOCOLAT SUR CRÈME ANGLAISE** . 6,50 €
- CHOCOLAT LIÉGEOIS** . . . . . 6,50 €
- CAFÉ LIÉGEOIS** . . . . . 6,50 €
- COUPE "DAME BLANCHE"** . . . . . 6,50 €
- PÊCHE MELBA** . . . . . 6,60 €
- CRÊPES «DAME BLANCHE»** . . . . . 7,00 €  
*Glace vanille, chocolat chaud, chantilly*
- CRÊPE «MARQUISE»** . . . . . 7,00 €  
*Glace vanille, chocolat chaud, banane, meringue, chantilly*
- CRÊPES CARAMEL BEURRE SALÉ** . . . . . 7,00 €  
*Glace vanille, chantilly, caramel beurre salé*

- SORBET POMME ET CALVADOS** . . . . . 6,90 €
- COUPE ANTILLAISE** *Glace rhum-raisin, rhum* . . . 6,90 €
- COUPE COLONEL** *Glace citron et vodka* . . . . . 6,90 €
- AFTER EIGHT GLACE** *Glace menthe, Get 27, chantilly* 7,00 €
- PROFITEROLES AU CHOCOLAT MAISON** . . . 7,20 €  
*Glace vanille*
- POIRE BELLE HÉLÈNE** . . . . . 6,60 €
- BANANA SPLIT** . . . . . 7,20 €
- FONDUE AU CHOCOLAT ET AUX AMANDES CONCASSÉES** . . . . . 8,00 €  
 (2 pers. minimum, 15 mn d'attente) Prix par personne
- SUPPLÉMENT CHANTILLY OU CHOCOLAT CHAUD** . . . 1 €
- CAFÉ CORBEAU ET SES DOUCEURS (Café ou Thé)** . 8,00 €

# LES VINS

## LES VINS BLANCS

	50 cl	Bouteille 75 cl	Verre 15 cl
<b>CÔTE DE GASCOGNE</b>			
XVIII ST LUC	15,50 €	22,20 €	4,40 €
<b>VAL DE LOIRE</b>			
SANCERRE AOP	16,00 €	23,30 €	4,60 €
<b>ALSACE</b>			
ALSACE AOP RIESLING		23,10 €	
<b>SAVOIE</b>			
APREMONT AOP	15,50 €	22,40 €	4,40 €

## LES VINS ROSÉS

<b>PROVENCE</b>			
CÔTES DE PROVENCE AOP	15,50 €	22,40 €	4,40 €
<b>LANGUEDOC</b>			
Gris blanc (Vin de Pays d'Oc IGP)	15,50 €	22,40 €	4,40 €

## LES VINS ROUGES

<b>BORDEAUX</b>				
PREMIÈRES CÔTES DE BLAYE AOP			23,90 €	
LALANDE DE POMEROL AOP			27,40 €	
SAINT-ÉMILION AOP	22,00 €	34,00 €	5,40 €	
<b>VAL DE LOIRE</b>				
SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL AOP	15,50 €	22,40 €	4,40 €	
<b>BOURGOGNE</b>				
PASSETOUTGRAIN AOP		22,60 €		
<b>PAYS D'OC</b>				
PINOT NOIR AOP		25,40 €		
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>				
CÔTES DU RHÔNE BEAUMES DE VENISE AOP	17,00 €	26,00 €	4,90 €	

## PICHETS

	100 CL	50 CL	25 CL	Verre 15 cl
VIN ROUGE (Pays d'Oc IGP)	12,50 €	7,50 €	5,20 €	
VIN ROSÉ (Pays d'Oc IGP)	12,50 €	7,50 €	5,20 €	
VIN BLANC (Pays d'Oc IGP)	13,00 €	8,00 €	5,50 €	
CABERNET D'ANJOU rosé (Val de Loire AC)	15,20 €	8,80 €	7,00 €	4,30 €

	75 CL	50 CL	Verre 20 cl
CIDRE	13,20 €	8,50 €	4,00 €



PRIX NETS