

MAÎTRE CORBEAU[®]



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 MAISON (20 CL)	6,70 €
KIR (9 CL)	4,80 €
KIR NORMAND (9 CL)	4,90 €
POMMEAU (7 CL)	4,90 €
AMERICANO MAISON (6 CL)	7,50 €
RICARD (2,5 CL)	3,90 €
MARTINI (7 CL) Blanc, Rouge	5,00 €
CLAN CAMPBELL (4 CL)	6,00 €
MUSCAT (4 CL)	4,90 €
GIN, VODKA (4 CL)	6,20 €
PORTO (4 CL)	4,90 €
MARTINI GIN (10 CL)	7,50 €
RHUM (4 CL)	6,20 €

BIÈRES

HEINEKEN (33 CL)	5,00 €
BIÈRE BLANCHE (33 CL)	5,50 €
CHIMAY BLEUE (33 CL)	6,00 €
DESPERADOS (33 CL)	5,50 €
WESTMALLE (33 CL)	6,30 €

CHAMPAGNE

NICOLAS FEUILLATTE

LA COUPE CHAMPAGNE (9 CL)	7,90 €
KIR ROYAL (9 CL)	8,10 €
LA BOUTEILLE (75 CL)	59,00 €

WHISKIES

JAMESON (4 CL)	6,60 €
CLAN CAMPBELL (4 CL)	6,00 €
JACK DANIEL'S (4 CL)	6,90 €
CHIVAS (4 CL)	7,60 €
Supplément soda	1,50 €

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

COCA COLA (33 CL), COCA ZERO (33 CL)	4,30 €
SCHWEPES, PERRIER	4,30 €
ICE TEA (25 CL)	4,30 €
ORANGINA (25 CL)	4,30 €
JUS DE FRUIT (20 CL)	4,30 €
Orange, poire, abricot, tomate, ananas, ACE-pomme - pêche - tropical	
DIABOLO (25 CL)	3,90 €
VITTEL (50 CL)	4,20 €
VITTEL (100 CL)	5,60 €
SAN PELLEGRINO (100 CL)	5,60 €
SAN PELLEGRINO (50 CL)	4,30 €
CAFÉ	2,10 €
CAFÉ CRÈME	2,70 €
CAFÉ NOISETTE	2,30 €
DÉCAFÉINE	2,30 €
CAPPUCCINO	3,90 €
CAFÉ CORBEAU ET SES DOUCEURS (café ou Thé)	8,50 €
THÉ, THÉ AROMATISÉ, VERVEINE, TILLEUL MENTHE	3,60 €

DIGESTIFS

GET 27 (5 CL)	6,50 €
GET 31 (5 CL)	6,50 €
MALIBU (5 CL)	6,50 €
MANZANA (5 CL)	6,50 €
BAILEY'S (5 CL)	6,50 €
CALVADOS (5 CL)	6,50 €
COGNAC (5 CL)	6,50 €
GÉNÉPI DE SAVOIE (5 CL)	6,50 €
IRISH COFFEE	8,50 €

CIDRE

BRUT fermier (75 CL)	13,50 €
--------------------------------	---------



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération

PRIX NETS



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** 17,00 €/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** 17,00 €/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** 17,00 €/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** 17,00 €/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** 17,00 €/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** 17,00 €/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** 17,00 €/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** 17,00 €/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** 17,00 €/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** 9,00 €
- LA SALADE VERTE D'ACCOMPAGNEMENT** 2,90 €



MENU à 24,50 €

KIR ou KIR NORMAND

PLATS

TARTIFLETTE

ou

ESCALOPINE DE DINDE AU CAMEMBERT

ou

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

ou

ASSIETTE RACLETTE

DESSERTS AU CHOIX

SORBET POMME CALVADOS

ou

PROFITEROLES AU CHOCOLAT

ou

FROMAGE BLANC MIEL ET NOIX
(supplément fondue au chocolat de 2 euros par personne)

MENU à 25,50 €

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 RACLETTE

ou

FONDUE NORMANDE ou SAVOYARDE
(2 personnes minimum) (un supplément de 3 euros par personne)

DESSERTS AU CHOIX

COUPE 3 BOULES

ou

COUPE MAÎTRE CORBEAU

ou

FONDANT AU CHOCOLAT

(supplément fondue au chocolat de 2 euros par personne)

FORMULE EXPRESS À L'ARDOISE

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

Menu à 12,60 €

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

Menu à 15,00 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

MENU à 29,50 €

APÉRITIF AU CHOIX

Whisky (sauf Clan Campbell) supplément 1,00 €

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

ASSIETTE RACLETTE

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)



MENU ENFANT à 9,50 €

(Jusqu'à 10 ans)

SIROP À L'EAU

PLATS

JAMBON BLANC AVEC SES POMMES
DE TERRE RISSOLÉES

ou

CRÊPE EMMENTAL, JAMBON BLANC

ou

ESCALOPINE DE DINDE À LA CRÈME

DESSERTS

COUPE DE GLACE 2 BOULES

ou

FROMAGE BLANC

PRIX NETS

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

ENTRÉES CHAUDES

- ŒUF COCOTTE AU CANTAL** Cantal, dinde, tomates, crème7,60 €
- ŒUF COCOTTE AU MAROILLES** Maroilles, jambon, tomates, crème7,80 €
- ŒUF COCOTTE AU REBLOCHON** Reblochon, jambon, tomates, crème7,80 €
- ŒUF COCOTTE NORMAND** Pont-l'Évêque, pommes, jambon, crème7,70 €
- CROÛTE NORMANDE** accompagnée de sa salade verte - «Pain perdu», camembert, jambon, pommes, flambées au calvados8,10 €
- CROÛTE AU ROQUEFORT** accompagnée de sa salade verte - Pain de campagne, roquefort, jambon, tomate7,90 €
- CROÛTE ARAVISIENNE** accompagnée de sa salade verte - Pain de campagne, reblochon, pommes de terre, jambon blanc7,80 €
- CROÛTE FORESTIÈRE** accompagnée de sa salade verte - Pain de campagne, cantal, cèpes, girolles, champignons de Paris7,80 €
- SALADE AU CHÈVRE CHAUD** Chèvre frais, lardons, noix, cumin, salade, croûtons7,80 €
- CAMEMBERT EN HABIT DE BOIS** Camembert fondu dans sa boîte, flambé au calvados - Servi avec tomate, pommes, pain de campagne et saucisse sèche13,60 €

SALADES

- SALADE NORMANDE** Pommes fruits rissolées, andouille de Vire, croûtons, salade, toasts pont-l'évêque et camembert13,80 €
- SALADE DE MONSIEUR SEGUIN** Chèvre cendré, chèvre frais, crottin de chavignol, tomme de chèvre, crudités, agrume et toasts14,90 €
- SALADE DE CHÈVRE AU MIEL CHAUD** Chèvre frais, jambon fumé, tomates, noix, pommes et miel, salade, raisins secs, pain d'épice14,80 €
- SALADE PAYSANNE** Comté, pommes de terre sautées à l'ail, lardons, tomates, salade14,90 €
- SALADE DE GÉSIERS** Salade, tomates, comté, pommes de terre rissolées, gésiers, œuf à cheval, croûtons15,80 €
- SALADE AU ROQUEFORT** Roquefort fondu, jambon blanc, pommes de terre, tomates, noix, salade, concombre, croûtons . . .15,90 €
- ASSIETTE DE MAGRET DE CANARD FUMÉ ET SAUMON FUMÉ** Toasts chauds de camembert et brie, magret de canard, saumon fumé, salade, tomates, noix, cornichons et olives noires16,90 €

POISSON

- DOS DE CABILLAUD GRATINÉ AU CANTAL** Cabillaud, pommes de terre, vin blanc, échalote, crème, cantal16,50 €

PRIX NETS

PLATS CHAUDS

CAMEMBERT DORÉ A LA CONFITURE D'AIRESSES « MAISON »	14,50 €
OMELETTE AU ROQUEFORT (servie avec salade verte) - Roquefort, tomates	13,60 €
OMELETTE AU CHÈVRE (servie avec salade verte) - Chèvre, tomates, jambon blanc	13,60 €
OMELETTE PAYSANNE (servie avec salade verte) - Emmental, lardons, pommes de terre, crème fraîche	13,60 €
CRÊPES ARAVISIENNE Reblochon, jambon blanc, pommes de terre, lardons	15,70 €
CRÊPES AU ROQUEFORT ET AUX NOIX Roquefort, jambon blanc, pommes de terre, noix	15,80 €
CRÊPES NORMANDE Pont-l'Évêque, jambon, pommes, crème fraîche.	15,80 €
ASSIETTE RACLETTE Fromage à raclette, jambon fumé, saucisse sèche, pommes de terre au fromage blanc ail et fines herbes, salade aux noix et aux lardons, tomates, cornichons.	15,60 €
ASSIETTE AU REBLOCHON Même garniture que l'assiette raclette et reblochon fondu	15,80 €
ASSIETTE CAMPAGNARDE FUMÉE 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 €
TARTIFLETTE Reblochon, pommes de terre, lardons, oignons	15,40 €
TARTIFLETTE ALSACIENNE Munster, pommes de terre, lardons, oignons, cumin, crème fraîche.	15,40 €
TARTIFLETTE AU CHÈVRE Chèvre, pommes de terre, lardons, oignons, crème fraîche, tomate.	15,40 €
TARTIFLETTE MONTAGNARDE Raclette, pommes de terre, lardons, oignons, crème fraîche, tomate	15,40 €
TARTIFLETTE NORMANDE Pont-l'évêque, camembert, pommes de terre, pomme fruit, lardons, cidre, oignons, crème	15,60 €
TARTIFLETTE AUX 4 A.O.C. Pont-l'évêque, camembert, neufchâtel, livarot, pommes de terre, oignons, lardons, cidre	15,60 €
LA CHTIFLETTE Maroilles, bière blanche, pommes de terre, lardons, oignons	15,70 €
POMMES AU LARD ET AU CANTAL Pommes de terre, lardons, cantal, oignons, salade verte	15,60 €
CRÉMIER DE CHAUME EN HABIT DE BOIS Même garniture que l'assiette raclette et son crémier de chaume fondu dans sa boîte	17,00 €
ESCALOPINE DE DINDE AU CAMEMBERT, FLAMBÉE AU CALVADOS*	16,70 €
ESCALOPE DE VEAU VALLÉE D'AUGE FLAMBÉE AU CALVADOS* Crème, champignons, pont-l'évêque.	17,50 €
ESCALOPE DE VEAU NORMANDE FLAMBÉE AU CALVADOS* Crème, pommes fruits, camembert	17,50 €
BAVETTE AU BLEU ET AUX NOISETTES*	17,70 €
BAVETTE D'ALOYAU EN REBLOCHONNADE* Viande nappée de lardons et reblochon fondu	17,70 €
BAVETTE FORESTIÈRE* Cantal, cèpes, girolles, champignons de Paris	17,70 €
ENTRECÔTE 280 g* «Viande BVF» - Sauce au bleu, roquefort ou boursin 3 poivres	24,90 €

LES FROMAGES

ASSIETTE DÉGUSTATION DE TROIS FROMAGES AU CHOIX	7,10 €
Bleu d'Auvergne <i>ou</i> Brie de Meaux <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 - Riz - Pommes de terre vapeur - Pommes de terre sautées à l'ail

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 . . . 6,30 €

FONDANT AU CHOCOLAT SUR CRÈME ANGLAISE . . . 6,70 €

CHOCOLAT LIÉGEOIS 7,30 €

CAFÉ LIÉGEOIS 7,30 €

COUPE "DAME BLANCHE" 7,30 €

PÊCHE MELBA 7,90 €

CRÊPES «DAME BLANCHE» 8,10 €

Glace vanille, chocolat chaud, chantilly

CRÊPE «MARQUISE» 8,20 €

Glace vanille, chocolat chaud, banane, meringue, chantilly

CRÊPES CARAMEL BEURRE SALÉ 8,20 €

Glace vanille, chantilly, caramel beurre salé

SORBET POMME ET CALVADOS 8,10 €

COUPE ANTILLAISE *Glace rhum-raisin, rhum . . . 8,10 €*

COUPE COLONEL *Glace citron et vodka 8,10 €*

AFTER EIGHT GLACE *Glace menthe, Get 27, chantilly 8,30 €*

PROFITEROLES AU CHOCOLAT MAISON 8,30 €

Glace vanille

POIRE BELLE HÉLÈNE 7,90 €

BANANA SPLIT 8,20 €

FONDUE AU CHOCOLAT ET AUX AMANDES

CONCASSÉES 8,00 €

(2 pers. minimum, 15 mn d'attente) Prix par personne

SUPPLÉMENT CHANTILLY OU CHOCOLAT CHAUD . . 1,50 €

CAFÉ CORBEAU ET SES DOUCEURS (Café ou Thé) . 8,50 €

LES VINS

LES VINS BLANCS

VAL DE LOIRE

COTEAUX DU LAYON AOP

50 cl

15,20 €

Bouteille 75 cl

25,00 €

Verre 15 cl

4,20 €

SANCERRE AOP

27,00 €

ALSACE

ALSACE AOP RIESLING

26,00 €

SAVOIE

APREMONT AOP

15,20 €

25,00 €

4,20 €

LES VINS ROSÉS

PROVENCE

CÔTES DE PROVENCE AOP

15,20 €

24,50 €

4,20 €

LANGUEDOC

Gris blanc (Vin de Pays d'Oc IGP)

15,20 €

25,00 €

4,20 €

LES VINS ROUGES

BORDEAUX

LALANDE DE POMEROL AOP

29,00 €

SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOP

23,00 €

34,00 €

5,20 €

VAL DE LOIRE

SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL AOP

15,20 €

25,00 €

4,20 €

BOURGOGNE

PASSETOUTGRAIN AOP

27,00 €

ALSACE

PINOT NOIR AOP

26,00 €

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE BEAUMES DE VENISE AOP

17,20 €

28,50 €

4,70 €

PICHETS

VIN ROUGE (Pays d'Oc IGP)

100 CL

14,00 €

50 CL

8,60 €

25 CL

5,70 €

Verre 15 cl

VIN ROSÉ (Pays d'Oc IGP)

14,00 €

8,60 €

5,70 €

VIN BLANC (Pays d'Oc IGP)

14,00 €

8,60 €

5,70 €

CABERNET D'ANJOU rosé (Val de Loire AC)

14,00 €

8,60 €

5,70 €

4,20 €

CIDRE

75 CL

13,50 €

50 CL

9,20 €

Verre 20 cl

4,10 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération



PRIX NETS