

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 SANS ALCOOL (25 CL)	6,60 €
COCKTAIL MAISON (20 CL)	6,60 €
KIR (9 CL)	5,20 €
KIR NORMAND (9 CL)	5,20 €
POMMEAU (7 CL)	5,20 €
AMERICANO MAISON (6 CL)	6,80 €
RICARD (2,5 CL)	4,10 €
MARTINI (7 CL) Blanc, Rouge	5,20 €
CLAN CAMPBELL (4 CL)	6,40 €
MUSCAT (7 CL)	5,10 €
GIN, VODKA (4 CL)	6,40 €
PORTO (7 CL)	5,10 €
MARTINI GIN (10 CL)	7,40 €
RHUM (4 CL)	6,50 €

BIÈRES

HEINEKEN (33 CL)	4,90 €
BIÈRE BLANCHE (33 CL)	5,40 €
PRESSION (33 CL)	5,40 €
CHIMAY BLEUE (33 CL)	5,60 €
DESPERADOS (33 CL)	5,30 €
WESTMALLE (33 CL)	5,70 €

CHAMPAGNE

NICOLAS FEUILLATTE

LA COUPE CHAMPAGNE (9 CL)	8,00 €
KIR ROYAL (9 CL)	8,20 €
LA BOUTEILLE (75 CL)	55,00 €

WHISKIES

JAMESON (4 CL)	6,40 €
CLAN CAMPBELL (4 CL)	6,40 €
JACK DANIEL'S (4 CL)	6,60 €
CHIVAS (4 CL)	7,00 €
Supplément soda	1,00 €

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

COCA COLA (33 CL), COCA ZERO (33 CL) .	4,60 €
SCHWEPES, PERRIER	4,60 €
ICE TEA (25 CL)	4,60 €
ORANGINA (25 CL)	4,60 €
JUS DE FRUIT (20 CL)	4,60 €
Orange, poire, abricot, tomate, ananas, pomme, pêche, tropical	
DIABOLO (33 CL)	4,60 €
ÉVIAN (50 CL)	4,60 €
ÉVIAN (100 CL)	5,20 €
SAN PELLEGRINO (100 CL)	5,20 €
SAN PELLEGRINO (50 CL)	4,60 €
CAFÉ	2,20 €
CAFÉ CRÈME	3,10 €
CAFÉ NOISETTE	2,40 €
DÉCAFÉINÉ	2,40 €
CAPPUCCINO	4,20 €
CAFÉ CORBEAU ET SES DOUCEURS (café ou Thé)	8,30 €
THÉ, THÉ AROMATISÉ, VERVEINE, TILLEUL MENTHE	4,20 €

DIGESTIFS

GET 27 (5 CL)	7,00 €
GET 31 (5 CL)	7,00 €
MALIBU (5 CL)	7,00 €
MANZANA (5 CL)	7,00 €
BAILEY'S (5 CL)	7,00 €
CALVADOS (5 CL)	7,00 €
COGNAC (5 CL)	7,00 €
GÉNÉPI DE SAVOIE (5 CL)	7,00 €
IRISH COFFEE	8,40 €

CIDRE

BRUT fermier (75 CL)	13,80 €
--------------------------------	---------

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

PRIX NETS





TOUS
LES JEUDIS
SOIRS
FONDUES
À VOLONTÉ*

Notre spécialité

LES FONDUES AUX FROMAGES*

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

LA FONDUE NORMANDE17,80 €/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'AUGE17,80 €/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 SAVOYARDE17,80 €/pers
Elle est sans nul doute la plus connue des fondues aux fromages. Incontournable en Savoie, elle se compose de comté et de cantal. Elle s'accompagne de pommes de terre, de pain de campagne et de jambon fumé.

LA FONDUE VERCINGETORIX17,80 €/pers
Le goût du saint-nectaire, du cantal, de la fourme d'Ambert se transmet à cette fondue qui fleurit bon l'Auvergne. Elle s'accompagne de rondelles de saucisse sèche, pommes de terre, tomates et de pain de campagne.

LA FONDUE MONSIEUR SEGUIN17,80 €/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-COMTÉ17,80 €/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 VANOISE17,80 €/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 FORESTIÈRE17,80 €/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 À L'ABONDANCE17,80 €/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 CHARCUTERIE9,40 €

LA SALADE VERTE D'ACCOMPAGNEMENT1,90 €



MENU NORMAND à 22,95 €

PLATS

TARTE NORMANDE

ou

ESCALOPE CAMEMBERT

ou

CRÊPE NORMANDE

DESSERTS AU CHOIX

SORBET POMME CALVADOS

ou

FROMAGE BLANC MIEL ET NOIX

ou

CRÊPE NORMANDE POMME ET GLACE VANILLE

MENU GOURMAND à 26,95 €

ENTRÉES

CROÛTE NORMANDE

ou

SALADE DE CHÈVRE CHAUD
ET LARDONS

ou

ŒUF COCOTTE AU CANTAL
ET JAMBON

PLATS

ESCALOPINE DE DINDE AU ROQUEFORT

ou

POMMES AU LARD ET AU CANTAL

ou

ASSIETTE AU REBLOCHON

DESSERTS AU CHOIX

ÎLE FLOTTANTE

ou

COUPE 2 BOULES

ou

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS

MENU GOURMET à 27,95 €

ENTRÉES

CROÛTE AU ROQUEFORT

ou

SALADE PROVENÇALE

(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 FUMÉE

DESSERTS AU CHOIX

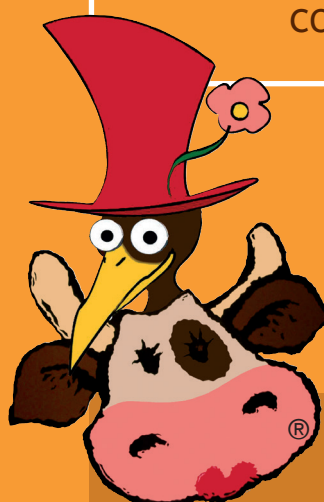
CRÊPES CARAMEL BEURRE SALÉ

ou

PROFITEROLES

ou

COUPE DAME BLANCHE



**MERCREDIS
& DIMANCHES***

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

MENU DU PETIT MOINEAU à 10 €

(Jusqu'à 12 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 1 BOULE

ou

GLACE À L'EAU

*HORS JOURS FÉRIÉS

FORMULE EXPRESS

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

Menu à 12,70 €

ENTRÉE + PLAT *ou* PLAT + DESSERT

Menu à 15,90 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

PRIX NETS

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

ENTRÉES CHAUDES

ŒUF COCOTTE AU CHÈVRE ET AU SAUMON	Chèvre frais, saumon, ciboulette	7,40 €
ŒUF COCOTTE AU CANTAL	Cantal, dinde, tomates.	7,10 €
ŒUF COCOTTE AU MAROILLES	Maroilles, jambon, tomates.	7,20 €
ŒUF COCOTTE AU REBLOCHON	Reblochon, jambon, tomates	7,10 €
ŒUF COCOTTE NORMAND	Pont-l'Évêque, pommes, jambon	7,20 €
ŒUF COCOTTE À L'EMMENTAL ET FOIE GRAS	Emmental, tomates, foie gras	7,40 €
CROÛTE NORMANDE	accompagnée de sa salade verte - «Pain perdu», camembert, jambon, pommes, flambées au calvados	7,20 €
CROÛTE AU ROQUEFORT	accompagnée de sa salade verte - Pain de campagne, roquefort, jambon, tomate.	7,10 €
CROÛTE ARAVISIENNE	accompagnée de sa salade verte - Pain de campagne, reblochon, pommes de terre, jambon blanc	7,10 €
CROÛTE FORESTIÈRE	accompagnée de sa salade verte - Pain de campagne, cantal, cèpes, girolles, champignons de Paris	7,10 €
SALADE AU CHÈVRE CHAUD	Chèvre frais, lardons, noix, salade, croûtons	7,10 €
CAMEMBERT EN HABIT DE BOIS	Camembert fondu dans sa boîte, flambé au calvados - Servi avec tomates, pommes, pain de campagne et saucisse sèche	13,80 €

SALADES

SALADE NORMANDE	Pommes fruits rissolées, andouille de Vire, croûtons, salade, toasts pont-l'évêque et camembert	14,50 €
SALADE DE MONSIEUR SEGUIN	Tomate, olive, poivrons, noix, lardons, chèvre cendré, toast de chèvre chaud, toast de chèvre frais servi chaud, speaks	15,90 €
SALADE DE CHÈVRE AU MIEL CHAUD	Chèvre frais, jambon fumé, tomates, noix, pommes et miel, salade, raisins secs, pain d'épice aux agrumes	15,60 €
SALADE PAYSANNE	Comté, pommes de terre sautées à l'ail, lardons, tomates, salade	16,00 €
SALADE DE FRANCHE-COMTÉ	Comté, jambon fumé, avocat, tomates, salade, concombre	16,20 €
SALADE DE GÉSISERS	Salade, tomates, comté, pommes de terre rissolées, gésiers, œuf à cheval, croûtons	17,00 €
SALADE AU ROQUEFORT	Roquefort fondu, jambon blanc, pommes de terre, tomates, noix, salade, concombre, croûtons . . .	17,10 €
ASSIETTE DE MAGRET DE CANARD FUMÉ ET SAUMON FUMÉ	Toasts chauds de camembert et Pont-l'Évêque, magret de canard, saumon fumé, salade, tomates, noix, cornichons et olives noires.	17,30 €
SALADE PÉRIGOURDINE	Foie gras de canard maison, gésiers, magret de canard fumé, toasts chauds de camembert, livarot et Pont-l'Évêque, salade, tomates, croûtons, olives noires et noix	17,80 €

POISSON

DOS DE CABILLAUD GRATINÉ AU CANTAL	Cabillaud, pommes de terre, vin blanc, échalote, crème, cantal	16,40 €
---	--	---------

PRIX NETS

PLATS CHAUDS

CAMEMBERT DORÉ À LA CONFITURE D'AIRELLES « MAISON »	14,50 €
OMELETTE AU ROQUEFORT (servie avec salade verte) - Roquefort, tomates	14,10 €
OMELETTE AU CHÈVRE (servie avec salade verte) - Chèvre, tomates, jambon blanc	14,10 €
OMELETTE PAYSANNE (servie avec salade verte) - Emmental, lardons, pommes de terre, crème fraîche	14,10 €
CRÊPE ARAVISIENNE Reblochon, jambon blanc, pommes de terre, lardons	17,00 €
CRÊPE AU ROQUEFORT ET AUX NOIX Roquefort, jambon blanc, pommes de terre, noix	17,00 €
CRÊPE NORMANDE Pont-l'Évêque, jambon, pommes, crème fraîche	17,00 €
ASSIETTE AU REBLOCHON Reblochon fondu, jambon fumé, saucisse sèche, pommes de terre au fromage blanc ail et fines herbes, salade aux noix et aux lardons, tomates, cornichons.	16,90 €
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.	16,90 €
TARTIFLETTE Reblochon, pommes de terre, lardons, oignons	16,20 €
TARTIFLETTE ALSACIENNE Munster, pommes de terre, lardons, oignons, cumin, crème fraîche	16,20 €
TARTIFLETTE AU CHÈVRE Chèvre, pommes de terre, lardons, oignons, crème fraîche.	16,20 €
TARTIFLETTE MONTAGNARDE Raclette, pommes de terre, lardons, oignons, crème fraîche	16,20 €
TARTIFLETTE NORMANDE Pont-l'Évêque, camembert, pommes de terre, pomme fruit, lardons, cidre, oignons, crème	16,40 €
TARTIFLETTE AUX 4 A.O.C. Pont-l'Évêque, camembert, neufchâtel, livarot, pommes de terre, oignons, lardons, cidre	16,40 €
LA CHTI'FLETTE Maroilles, bière blanche, pommes de terre, lardons, oignons	16,40 €
POMMES AU LARD ET AU CANTAL Pommes de terre, lardons, cantal, oignons, salade verte	16,20 €
CRÉMIER DE CHAUMES EN HABIT DE BOIS Même garniture que l'assiette reblochon et son crémier de chaumes . . .	17,40 €
ESCALOPINE DE DINDE AU CAMEMBERT, FLAMBÉE AU CALVADOS*	15,90 €
ESCALOPE DE VEAU VALLÉE D'AUGE FLAMBÉE AU CALVADOS* Crème, champignons, pont-l'Évêque	17,20 €
ESCALOPE DE VEAU NORMANDE FLAMBÉE AU CALVADOS* Crème, pommes fruits, camembert	17,30 €
BAVETTE AU BLEU ET AUX NOISETTES*	17,20 €
BAVETTE D'ALOYAU EN REBLOCHONNADE* Viande nappée de lardons et reblochon fondu	17,30 €
BAVETTE FORESTIÈRE* Cantal, cèpes, girolles, champignons de Paris.	17,20 €
MAGRET DE CANARD ENTIER (ENVIRON 300 g) - Sauce au boursin 3 poivres	21,90 €
ENTRECÔTE 280 g* «Viande BVF» - Sauce au bleu, roquefort ou boursin 3 poivres	25,20 €

LES FROMAGES

ASSIETTE DÉGUSTATION DE TROIS FROMAGES AU CHOIX.	9,00 €
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> 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 . . . 6,50 €
Vanille, chocolat, pistache, fraise, café, citron, pomme, poire, rhum raisin, noix de coco, framboise, caramel, cerise griotte, ananas, menthe chocolat

FROMAGE BLANC AU MIEL ET AUX NOIX . . . 6,20 €

FONDANT AU CHOCOLAT SUR CRÈME ANGLAISE . 6,90 €

CHOCOLAT LIÉGEOIS 6,90 €

CAFÉ LIÉGEOIS 6,90 €

COUPE "DAME BLANCHE" 6,90 €

PÊCHE MELBA 6,90 €

CRÊPES «DAME BLANCHE» 7,60 €

Glace vanille, chocolat chaud, chantilly

CRÊPE «MARQUISE» 7,80 €

Glace vanille, chocolat chaud, banane, meringue, chantilly

CRÊPES CARAMEL BEURRE SALÉ 7,80 €

Glace vanille, chantilly, caramel beurre salé

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON . . . 6,90 €

SORBET POMME ET CALVADOS 7,10 €

COUPE ANTILLAISE *Glace rhum-raisin, rhum* . . . 7,10 €

COUPE COLONEL *Glace citron et vodka* 7,10 €

AFTER EIGHT GLACE *Glace menthe, Get 27, chantilly* 7,20 €

PROFITEROLES AU CHOCOLAT MAISON . . . 7,20 €

Glace vanille

POIRE BELLE HÉLÈNE 7,10 €

BANANA SPLIT 7,70 €

FONDUE AU CHOCOLAT ET AUX AMANDES

CONCASSÉES 8,20 €

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

SUPPLÉMENT CHANTILLY OU CHOCOLAT CHAUD . . 1 €

CAFÉ CORBEAU ET SES DOUCEURS (Café ou Thé) . . 8,30 €

LES VINS

LES VINS BLANCS

VAL DE LOIRE

COTEAUX DU LAYON AOP

50 cl

15,50 €

Bouteille 75 cl

26,00 €

Verre 15 cl

4,40 €

SANCERRE AOP

16,00 €

27,00 €

4,60 €

ALSACE

ALSACE AOP RIESLING

26,00 €

SAVOIE

APREMONT AOP

15,50 €

26,00 €

4,40 €

LES VINS ROSÉS

PROVENCE

CÔTES DE PROVENCE AOP

15,50 €

25,00 €

4,40 €

LANGUEDOC

Gris blanc (Vin de Pays d'Oc IGP)

15,50 €

25,00 €

4,40 €

LES VINS ROUGES

BORDEAUX

PREMIÈRES CÔTES DE BLAYE AOP

26,00 €

LALANDE DE POMEROL AOP

30,00 €

SAINT-ÉMILION AOP

22,00 €

34,90 €

5,40 €

VAL DE LOIRE

SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL AOP

15,50 €

26,00 €

4,40 €

BOURGOGNE

PASSETOUTGRAIN AOP

27,00 €

PAYS D'OC

PINOT NOIR AOP

26,00 €

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE BEAUMES DE VENISE AOP

17,00 €

29,00 €

4,90 €

PICHETS

VIN ROUGE (Pays d'Oc IGP)

100 CL

15,00 €

50 CL

8,00 €

25 CL

5,90 €

Verre 15 CL

VIN ROSÉ (Pays d'Oc IGP)

15,00 €

8,00 €

5,90 €

VIN BLANC (Pays d'Oc IGP)

15,50 €

8,90 €

6,20 €

CABERNET D'ANJOU rosé (Val de Loire AC)

16,20 €

9,20 €

8,00 €

4,40 €

CIDRE

75 CL

13,80 €

50 CL

9,20 €

Verre 20 CL

4,20 €



PRIX-NETS