



Bienvenue à

LA FONDERIE

Vivez l'expérience

*Carte, avantages et fidélité utilisable seulement sur les activités de La Fonderie, hors bar et restauration



www.lafonderie.live

Pensez à la carte de pré-paiement
LA FONDERIE*

30€ déposés
= 35€ crédités

50€ déposés
= 65€ crédités

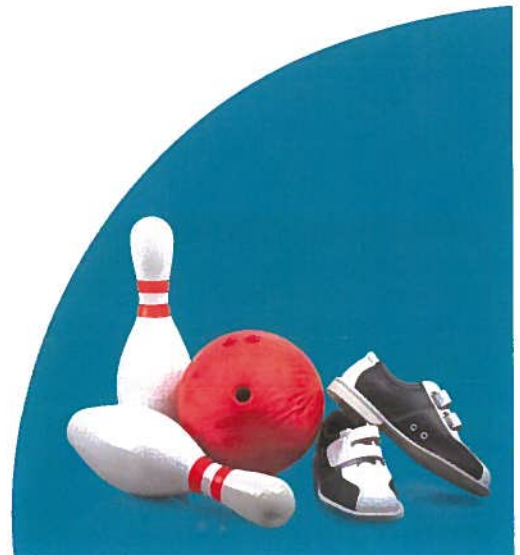
100€ déposés
= 140€ crédités

Prix net, taxe et service compris

Bon appétit

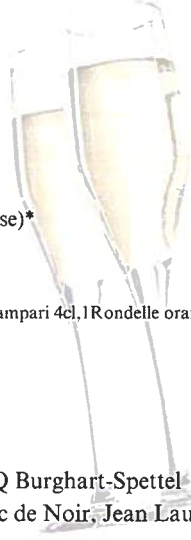
www.Lafonderie.live

02 79 027 027



Les Apéritifs

Kir vin blanc 13° 12 cl *	3,50€
Prosecco Perlino 11° 12cl	4,50€
Muscat Valauria 15° 6cl	4,50€
Porto Rouge 19,5° 6 cl	4,50€
Martini Rouge 14,4° 6 cl	4,50€
Martini Blanc 14,4° 6 cl	4,50€
Kir Prosecco 11°* 12cl (Pêche, mûr, cassis, fraise, cerise)*	5,50€
Campari 25° 6cl	6,00€
Américano	8,00€
(Noilly prat 4cl, Martini rouge 4cl, Campari 4cl, 1 Rondelle orange)	
Ricard 45° 2 cl*	3,00€



Les Bulles

Prosecco Perlino 11°	21,00€
Crémant d'Alsace Brut VMQ Burghart-Spettel	25,00€
Champagne Brut AOC Blanc de Noir, Jean Laurent	60,00€

Le Cidre de Normandie

Cidre Artisanal Brut	37,5 cl	75 cl
(Maison du Père Tranquille à Routot)	7,90€	11,90€

Les Spiritueux

Vodkas 4 cl *

Paliakov Silver* 37.5°	6,00€
------------------------	-------

Gins 4 cl *

Gibson's *37.5°	6,00€
-----------------	-------

Rhum 4 cl *

Saint James Impérial Blanc 40°	6,00€
Saint James Royal Ambré 45°	6,00€
Saint James Paille 40°	6,00€
Vieux Saint James* VSOP 43°	8,50€

Téquila 4 cl *

San Jose 35°	6,00€
--------------	-------

Whiskys 4 cl *

Cutty Sark 40°	6,00€
Buffalo Trace Bourbon 40°	8,50€

*Adjuvants soda / jus de fruit / tonic / énergisant 1,00€

Les Bières Bouteilles

1664 blonde sans Alcool	33 cl	5,00€
1664 blanche 5°	5,50€	
Desperados Blonde 5,9°	5,50€	
Chouffe Blonde 8°	5,50€	
Triple Karmeliet 8,4°	6,00€	

Les Bières Pressions

	25 cl	50 cl	Pichets 1,5L
Carlsberg 5°	3,60€	6,80€	20,00€
Carlsberg Eléphant Blonde 7,2°	4,50€	8,40€	25,00€
Grimbergen Blonde 6,7°	4,30€	8,00€	24,00€
Grimbergen Rouge 5,5°	4,30€	8,00€	24,00€
Pietra Blonde Ambrée 5,5°	4,30€	8,00€	24,00€
Pietra Rossa 6,5°	4,30€	8,00€	24,00€
Pietra IPA 6°	4,30€	8,00€	24,00€
Bière du moment (voir ardoise)	4,50€	8,40€	20,00€
Panaché	3,60€	6,80€	20,00€
Bière + sirop *	3,90€	7,10€	21,00€
Monaco	3,90€	7,10€	21,00€
Picon Bière	3,90€	7,10€	21,00€

Les Cocktails Maison



PINA COLADA	8,00€
Rhum Saint James 4cl, sucre de canne 2cl, Caraibos	
Pina colada 12cl	
MOJITO	8,00€
Rhum Saint James 4cl, menthe fraîche, cassonade, citron, limonade 12 cl	
CAIPIRINHA	8,00€
Cachaça Aguacana 6cl, Citron vert, sucre de canne 2cl, cassonade	
TEQUILA SUNRISE	8,00€
Tequila San Jose 4cl, jus d'orange 12cl, sirop de grenadine 2 cl	
SEX ON THE BEACH	8,00€
Vodka Poliakov Silver 4cl, liqueur de pêche Marie Brizard 2cl, jus d'ananas 6cl, jus de cranberry 6cl	
NIRVANA	8,00€
Rhum Saint James 4cl, jus d'ananas 5cl, jus de pomme 5cl, purée de passion 2cl, citron vert.	
MAI THAI	8,00€
Rhum Saint James 6cl, triple sec 2cl, sirop d'orgeat 1cl, citron vert	
RED SUNSET	8,00€
Gin Gibson's 4cl, sirop de cassis 1cl, purée de fruits rouges 2cl, jus de pomme 8cl, citron vert	
COSMOPOLITAIN	8,00€
Vodka Poliakov Silver 4cl, triple sec 2cl, citron vert, jus de cranberry 8cl	
SPRITZ APERITIVO	8,00€
Aperitovo Marie Brizard 6cl, Prosecco Perlino 16cl, une rondelle d'orange	
SPRITZ LIMONCELLO	8,00€
Limoncello Marie Brizard 6cl, Prosecco Perlino 16cl, citron jaune	
HUGO SPRITZ	8,00€
Liqueur de sureau Marie Brizard 6cl, Prosecco Perlino 16cl, citron vert	


Les Boissons Rafraîchissantes sans Alcool

Les eaux	50 cl	1 L
Vittel*	3,50€	4,00€
San Pellegrino*	4,00€	4,50€
Les Sodas	25 cl	
Limonade	2,20€	
Diabolo*	2,50€	
Sirop à l'eau*	2,00€	
*Fraise, Grenadine, Kiwi, Menthe, Orgeat, Pêche, Barbe à papa, Citron, Violette, Cerise, Melon, Cassis, Framboise.	25 cl	33 cl
Coca-Cola*(Original, Cherry, Zéro)		4,00€
Sprite	4,00€	
Fanta orange	4,00€	
Schweppes Agrumes	4,00€	
Schweppes Tonic	4,00€	
Fuzetea	4,00€	
Oasis Tropical	4,00€	
Orangina*	4,00€	
Perrier (nature ou rondelle)*		4,00€
Les jus de fruits	4,00€	
Jus de fruits Granini		
Abricot, Ananas, Nectar d'orange, Fraise, Pomme, tomate		
Suppléments sirop*		0,30€








Les Mocktails Maison 🏠

VIRGIN MOJITO	7,00€
Citron, menthe fraîche, cassonade, Sirop de mojito 2cl, limonade 12cl	
VIRGIN PINA COLADA	7,00€
Sirop de rhum 2cl, Caraibos pina colada 14 cl.	
VIRGIN NIRVANA	7,00€
Jus d'ananas 6cl, jus de pomme 6cl, purée de passion 2cl, sirop de rhum 2cl, citron vert.	
VIRGIN RED SUNSET	7,00€
Citron vert, sirop de cassis 1cl, purée fruits rouges 2cl, jus de pomme 12cl.	
VIRGIN SPRITZ	7,00€
Sirop spritz orange 6cl, Schweppes Tonic 15cl, orange	
VIRGIN HUGO SPRITZ	7,00€
Sirop fleur de sureau 6cl, Schweppes tonic 15cl, citron vert	









Nos Planches

* LA TRIO	Charcuterie, fromages, oignons rings(3), samoussa de légumes (3), falafels (3), mac and cheese	19€50
* PLANCHE NEW FONDERIE	Batonnets d'encornets panés (5), tenders de poulet (3), mac and cheese balls (5), oignons rings(7)	15€50
* PLANCHE VEGGIE 	Falafels (5), oignons rings (5), samoussa (5), chèvre pané (3)	15,50€
* PLANCHE CHEESY	Camembert frit(3), mac and cheese balls (5), sticks mozzarella(3), chèvre pané (3)	15,50€
PLANCHE MIXTE CHARCUTERIE / FROMAGES		14,00€
PLANCHE DE CHARCUTERIE		12,00€
PLANCHE DE FROMAGES		12,00€







Nos Salades

- | | |
|--|--|
| <p>🍷 LA COCOTTE
Salade de saison, filet de poulet poêlé, tomates, oignons rouges, œufs durs et olives noires.</p> | 15,50€   |
| <p>🍷 LA CHÈVRE
Salade de saison, toasts de chèvre, lardons, tomates, oignons rouges, œufs durs, olives noires et miel.</p> | 15,50€   |
| <p>🍷 LA VÉGAN 
Salade de saison, falafels, tomates, oignons rouges, champignons crus et olives noires.</p> | 15,50€   |

Nos Croques

- | | |
|---|--|
| <p>🍷 LE MONSIEUR
Pain de mie, béchamel, mélange emmental et mozzarella, jambon blanc charcutier, servi avec frites ou salade de saison</p> | 10,00€   |
| <p>🍷 LE MADAME
Pain de mie, béchamel, mélange emmental et mozzarella, jambon blanc charcutier, et son œuf, servi avec frites ou salade de saison</p> | 11,00€   |
| <p>🍷 LE GARÇON
Pain de mie, béchamel, mélange emmental et mozzarella, filet de poulet, servi avec frites ou salade de saison</p> | 12,00€   |
| <p>🍷 LE DEMOISELLE
Pain de mie, crème d'ail et fines herbes, béchamel, mélange mozzarella et emmental, saumon gravlax, servi avec frites ou salade de saison</p> | 15,50€   |

Nos Viandes





- | | |
|---|--|
| <p>🍷 L'ENTRECOTE 300g env
Servi avec frites ou salade de saison</p> | 23,50€ |
| <p>🍷 LA PIÈCE DU BOUCHER 220g env
servi avec frites ou salade de saison</p> | 17,00€   |
| <p>🍷 TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE AU COUTEAU 200g env
préparé ou non servi avec frites ou salade de saison</p> | 17,00€   |
| <p>🍷 L'ANDOUILLETTE 5 A
Sauce aux 2 moutardes servi avec frites</p> | 15,00€   |
| <p>🍷 Sauces : camembert, poivre, jus de viande, champignon, deux moutardes, béarnaise.
Sauce supplémentaire : 1€
🍷 Accompagnements : Frites maison, flan de légumes maison, riz, pâtes en changement de garnitures, ou 1,00€ en suppléments.</p> | |

 **Produit frais, fait maison cuisiné sur place !**













Notre Spécialité

-  **LE CAMEMBERT RÔTI** 16,00€  
 Servi avec charcuterie, pommes de terre rondelles et toasts de pain

Nos Poissons

-  **LE FISH AND CHIPS** 17,00€  
 Sauce tartare servi avec frites ou salade
-  **TARTARE DE SAUMON GRAVLAX AU COUTEAU** 17,50€
 180g env
 Saumon gravlax, aneth, oignons rouges, sauce gravlax, guacamole , servi avec frites ou salade

Nos Burgers

-  **BIGBOY*** 17,00€  
 Bun, salade, tomates, oignons rouges, cornichons , double steak, cheddar, sauce cocktail maison avec ses frites.
-  **CHICKEN CRISPY*** 16,00€  
 Bun, salade, tomates, oignons rouges, cornichons, guacamole, tenders de poulet, Cheddar, avec ses frites.
-  **BACON CHEESEBURGER** 15,00€  
 Bun, salade, tomates, oignons rouges, cornichons, steak, bacon, cheddar, sauce BBQ avec ses frites.
-  **CHEESEBURGER** 14,00€  
 Bun, salade, tomates, oignons rouges, cornichons , steak, cheddar, sauce cocktail maison avec ses frites.

Steak supplémentaire 2,80€

*Supplément bacon 0,50€

• Tous nos burgers sont disponibles en version véggie avec un supplément de 1,50€

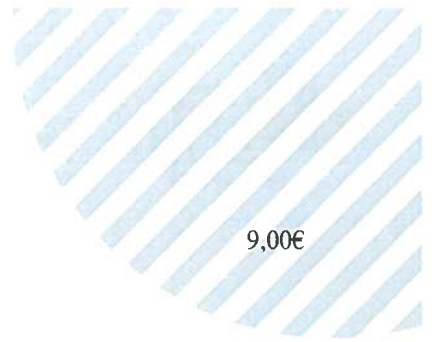
Accompagnements frites : supplément Cheddar 2€

Sauce supplémentaire :1€



Produit frais, fait maison cuisiné sur place !

Le Trou Normand 5,00€



CHOCOLAT LIÉGEOIS OU CAFÉ LIÉGEOIS OU CAMEL LIEGEOIS
Chocolat et ses morceaux ou café pur Arabica ou Caramel beurre et sel de Guérande,
Vanille intense de Madagascar,
Sauce dessert chocolat ou café ou caramel et crème fouettée

9,00€

DAME BLANCHE
Vanille intense de Madagascar, sauce dessert chocolat et crème fouettée

9,00€

Les Fruitées

COCO MANGO
Noix de coco, mangue exotique, coulis de fruits rouges et crème fouettée

9,00€

LA PEPS
Citron de Sicile, douceur de framboise, coulis de fruits rouges et crème fouettée

9,00€

MELBA
Vanille intense de Madagascar, coulis de fruits rouges, fruits du moment et crème fouettée

9,00€

BANANA SPLIT
Vanille intense de Madagascar, coeur de fraise, chocolat et ses morceaux,
Sauce dessert chocolat, banane fraîche et crème fouettée

9,00€

LA GOURMANDE
Nougat de Montélimar, Pistache, Pâte à tartiner noisette, sauce dessert chocolat et crème fouettée

9,00€

Les Alcoolisées

LA MARTINIQUAISE
Rhum-raisin et 4cl de Rhum *

9,00€

LA TOP GUN
Menthe chocolat et 4 cl de Peppermint*

9,00€

LA COLONEL
Citron de Sicile et 4cl de Vodka*

9,00€

Composez votre coupe



3,00 €



5,80 €



8,00 €

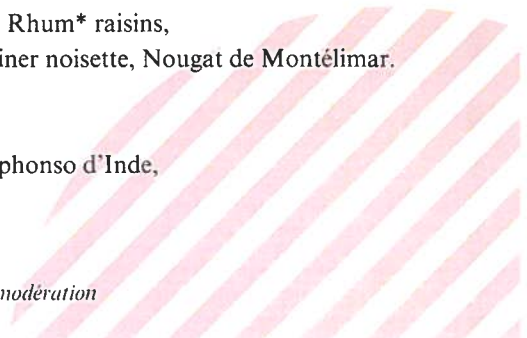
Supplément crème fouettée ou coulis : 1€

LES CRÈMES GLACÉES

Café pur Arabica, Caramel Beurre et Sel de Guérande, Chocolat Noir Suisse Frey®, Rhum* raisins,
Pistache avec éclats, Vanille Bourbon de Madagascar, Menthe-Chocolat, Pâte à tartiner noisette, Nougat de Montélimar.

LES SORBETS

Fruits de la passion, Citron de Sicile, Fraise Senga Sengana, Framboise, Mangue Alphonso d'Inde,
Noix de coco avec noix de coco râpée



Nos Fromages et Nos Desserts Maison

Assiette de fromages Normands	8,50€
★ Profiteroles XXL Classique Choux, glace vanille, coulis de chocolat chaud maison, crème fouettée	9,00€
★ Profiteroles XXL Fruits Rouges Choux, glace cassis, fraise et framboise, coulis de fruits rouges, crème fouettée	9,00€
★ Café ou thé gourmand	9,00€
★ Mi-cuit au chocolat et sa boule de glace vanille	8,50€
★ Tiramisu traditionnel café Amaretto	8,00€
★ Crème brûlée	7,50€
★ Mousse Chocolat	7,50€
★ Île Flottante Crème anglaise à la vanille	7,50€



Nos Digestifs 4cl

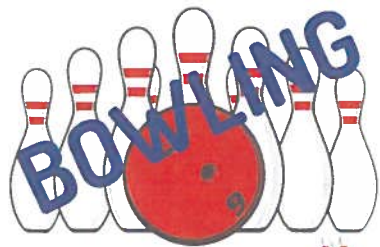
Baileys 17°	6,00€	Cognac Gautier VSOP 40°	8,00€
Mint's vert ou blanc 21°	6,00€	Jägermeister 35°	6,00€
Calvados La flambée 40° <i>La maison du père tranquille AOC</i>	7,00€	Supplément adjuvant	1,00€



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

Boissons Chaudes

Café Espresso simple ou ristretto	2,00€	Thé / Infusion	3,00€
Décaféiné	2,00€	<i>Thé noir : citron, fruits rouges, Vanille passion, Earl Grey</i>	
Café allongé	2,00€	<i>Thé vert : Pure green / Jasmine / Menthe Infusion</i>	
Café Noisette	2,20€	<i>verveine menthe</i>	
Grand Café Crème	3,20€	Lait chaud*	2,00€
Café double Espresso	4,00€	Café frappé *	4,50€
Cappuccino	3,50€	Latté machiatto*	4,00€
Café Viennois	4,50€		
Chocolat chaud	4,00€	* Supplément sirop latté machiatto ou café frappé	0,50€
Chocolat Viennois	4,50€	aromatisé : chocolat cookies, caramel, noisette, vanille	



24€

Voir plats bowling dans notre carte

brasserie

servi midi et soir du mardi au jeudi et le vendredi midi
Hors vacances scolaires (sauf juillet et août)
hors veilles de jours fériés et jours fériés

Boissons au choix : une bière Carlsberg 5° 25cl
ou 1 diabolo 25cl ou un sirop à l'eau 25cl
ou un verre de vin 12cl
(blanc, rosé ou rouge)
ou un verre de coca original 25cl

Une partie de bowling offerte
valable le jour même

Menu Enfant*
13,90€

*Avec plaine de jeux offerte

PLAT AU CHOIX :

Steack haché Frites /
Nuggets Frites / Cheeseburger Frites

Boisson : un sirop à l'eau 25cl

Dessert : Pom-potes
ou une glace batônnnet vanille / fraise / chocolat

*Entrée plaine de jeux comprise pour les enfants
de moins de 12 ans et maximum 1m50
(entrée trampoline non comprise, voir tarifs)

*Un repas consommé sur place le jour même, accompagné d'un
repas adulte à la brasserie. (hors snack et hors planches, valable
sur le service du midi ou du soir)

CINÉ

24€



Voir plats ciné dans notre carte brasserie

Boissons au choix : une bière Carlsberg 25cl
ou 1 diabolo 25cl ou un sirop à l'eau 25cl
ou un verre de vin 12cl
(blanc, rosé ou rouge)
ou un verre de coca original 25cl
1 place de cinéma offerte (plein tarif)

MENU DE LA SEMAINE

SERVI LE MIDI DU MARDI AU
VENDREDI HORS JOURS

FERIES Entrée + Plat + Dessert

19€90 Entrée + Plat / Plat + Dessert

15€90 Plat 12€90

LA FONDERIE

Fiche d'inscription sur liste d'attente

BOWLING

Confirmés ou débutants. Jouez entre amis, en famille ou entre collègues. Nous avons
pensé à tout pour plus d'équité dans le jeu : les mini-toboggans et les bumpers
(barrières) faciliteront la pratique du bowling pour les plus jeunes et les personnes à
mobilité réduite.

Votre numéro de table :

	Noms/Surnoms*	NUMÉRO DE TABLE
1 ^{ère} Piste	1	
	2	
	3	
	4	
	5	
	6	
2 ^{ème} Piste	7	
	8	
	9	
	10	
	11	
	12	

*Pas plus de 6 lettres svp

Faites votre groupe jusqu'à 6 personnes par piste (Maximum 8 personnes par piste)

Vous souhaitez faire une
partie de bowling,
à votre arrivée en
brasserie,
demandez la fiche de
réservation.



"Un bon moment à La Fonderie ?
Partagez-le sur nos réseaux !
Une déception ? Dites-le-nous pour nous améliorer."