



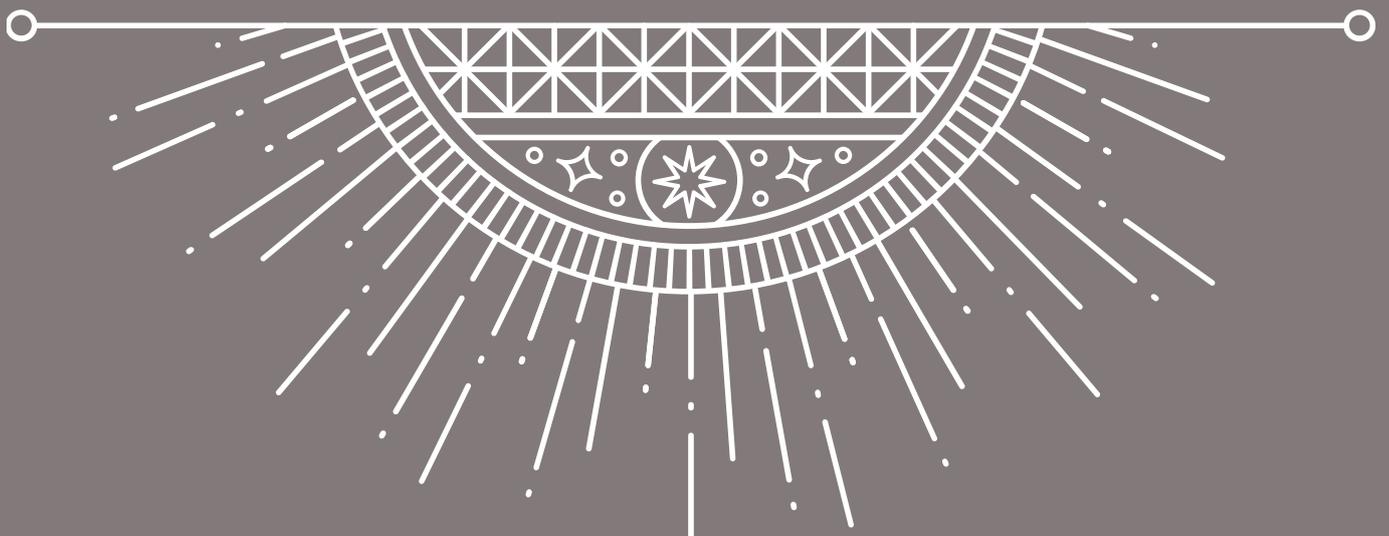
# LA QUINTESSENCE

Ouvert  
du Mercredi au Dimanche  
Midi & Soir

10 rue Gaston Follope  
27300 Bernay, Normandie

Informations et réservation  
+33(0)2 32 44 85 94  
[contact@quintessence-bernay.fr](mailto:contact@quintessence-bernay.fr)

Nos partenaires locaux : Les jardins du Coq,  
Chocolaterie Michel Cluizel,  
Les Fruits du Pays d'Ouche, Chez Bulot,  
La Ferme de la Rossinière, La Ferme du Galiot,  
Pisciculture de Bernay.





---

# A L'ARDOISE

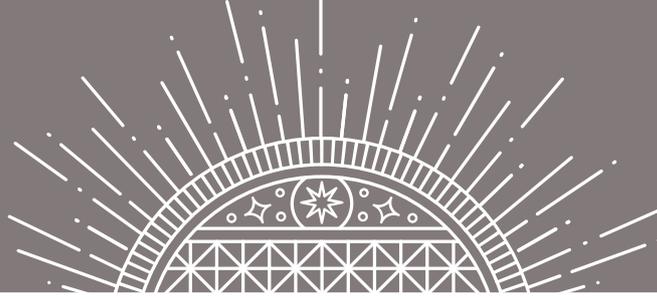
*16€ Entrée-Plat OU Plat-Dessert*

*19€ Entrée-Plat-Dessert*

Le Menu à l'Ardoise  
change chaque semaine

*Les midis du mercredi au samedi*





## MENU À 24,50€ OU 28,50€

24€50 Entrée-Plat OU Plat-Dessert OU 28€50 Entrée-Plat-Dessert

### ENTRÉES

Foie Gras mi-cuit accompagné de son pain d'épices vanillé & pickles d'oignons rouges *Supplément 3,00€ au menu à 24€50*

Tartare de Saint Jacques, légumes marinés espuma d'hibiscus 16

Cassolette de Ris de veau aux cèpes, crème de champignons 22  
*Supplément 5€*

Escargots au Camembert 14

Mijoté de Gambas au Chorizo 16

Gratin de Rigatoni farcie au saumon & ricotta, copeaux de parmesan 18

### PLATS

Suprême de Pintade coeur fondant au Beaufort, sauce crémeuse 21

Filet de Cabillaud mijoté 22

Gigot d'Agneau, croûte de fruits secs, jus de viande 19

Pavé de Boeuf & son Os à Moelle au sel de Guérande - Sauce Vin Rouge 18

Saint Jacques sautées & sa réduction crémeuse de chardonnay 22  
*Supplément 3€*

Coeur de Filet de Veau - crème de Pommeau onctueuse 28  
*Supplément 5€*

### ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Légumes au bouillon Thaï - Pommes de terre confites - Risotto à la citronnelle - Pomme purée au beurre - lentilles Béluga façon Thaï

### DESSERTS

Assiette de Fromages 07

Gâteau aux Noix, confiture de pommes & sapin 08

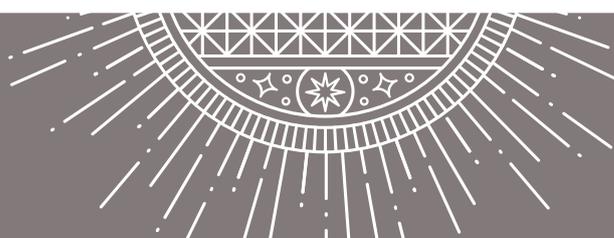
Rocher Coco revu, crème vanille 08

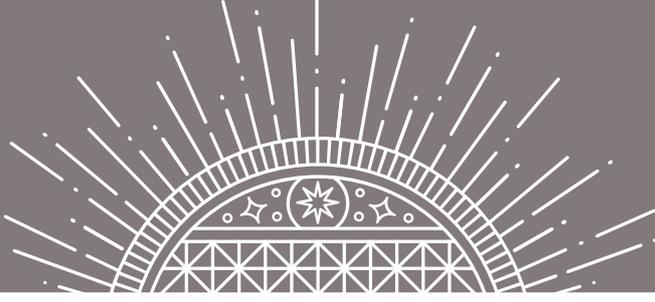
Café ou Thé Gourmand 09  
*Supplément 3€*

Tarte aux pommes & caramel beurre salé, cuisson minute 09

Les Petits choux minute, mousse pralinée 10

Tartelette Orange amère, ganache légère cacao 09





---

## MENU METS & VINS 54€

*comprend : 1 coupe de champagne ou un cocktail à l'apéritif  
2 verres de vin à choisir ci-dessous et un Café ou Thé*

### VIN BLANC

Chablis Vieilles Vignes Maison Jean-Durup – Château de Maligny

Pouilly Fuissé Les Vieux Murs

Liquoreux : Pacherenc du Vic-Bilh Château Torus Brumont

### VIN ROSE

Château de Berne UP Rosé Ultimate

### VIN ROUGE

Listrac Médoc Château Reverdi Cru Bourgeois

Saint Amour – Clos Billards

Pécharmant Peyretaille Grande Cuvée



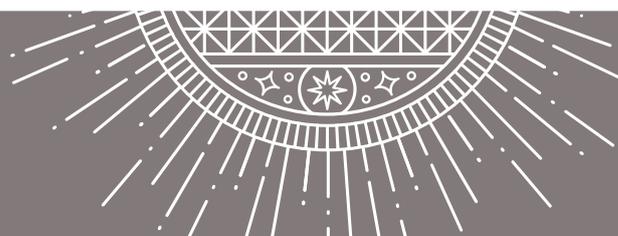
## MENU METS & CHAMPAGNE 64€

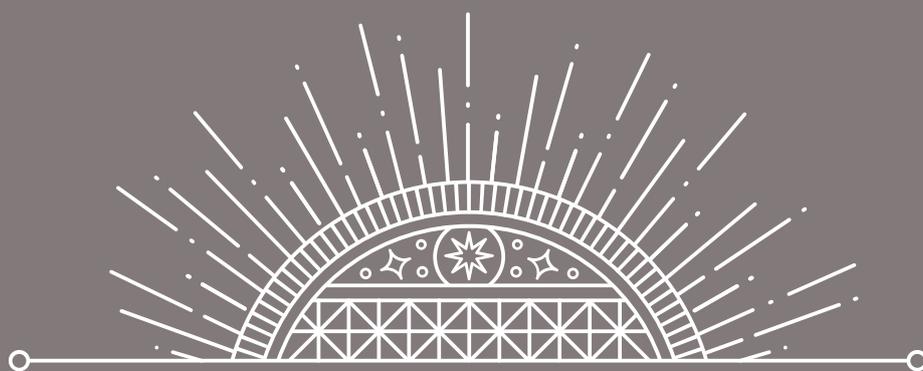


*comprend : 1 bouteille de champagne pour deux  
& Café ou Thé*

### CHAMPAGNE

Maison Mailly Grand Cru





## MENU ENFANT 9,50€

Plat-Dessert

Filet de Volaille Ou Steak  
haché

Accompagné  
de sa purée ou de ses  
légumes

Moelleux au chocolat

ou

Glace Vanille-Chocolat

