

MAÎTRE CORBEAU[®]



www.maitre-corbeau.com

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



LA CUISINE AU FROMAGE



APÉRITIFS

COCKTAIL SANS ALCOOL (25 CL)	6,40 €
COCKTAIL MAISON (20 CL)	6,40 €
KIR (9 CL)	5,00 €
KIR NORMAND (9 CL)	5,00 €
POMMEAU (7 CL)	5,00 €
AMERICANO MAISON (6 CL)	6,70 €
RICARD (2,5 CL)	4,00 €
MARTINI (7 CL) Blanc, Rouge	5,00 €
CLAN CAMPBELL (4 CL)	6,20 €
MUSCAT (7 CL)	5,00 €
GIN, VODKA (4 CL)	6,20 €
PORTO (7 CL)	5,00 €
MARTINI GIN (10 CL)	7,30 €
RHUM (4 CL)	6,20 €

BIÈRES

HEINEKEN (33 CL)	4,70 €
BIÈRE BLANCHE (33 CL)	5,10 €
PRESSION (33 CL)	5,20 €
CHIMAY BLEUE (33 CL)	5,40 €
DÉSPERADOS (33 CL)	5,10 €
WESTMALLE (33 CL)	5,40 €

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)	6,20 €
CLAN CAMPBELL (4 CL)	6,10 €
JACK DANIEL'S (4 CL)	6,20 €
CHIVAS (4 CL)	6,90 €
Supplément soda	1,00 €

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

COCA COLA (33 CL), COCA ZERO (33 CL)	4,40 €
GINI (20 CL), SCHWEPPES, PERRIER	4,40 €
ICE TEA (25 CL)	4,40 €
ORANGINA (25 CL)	4,40 €
JUS DE FRUIT (20 CL)	4,40 €
Orange, poire, abricot, tomate, ananas, pamplemousse, ACE, pomme, pêche, tropical	
DIABOLO (33 CL)	4,40 €
ÉVIAN (50 CL)	4,40 €
ÉVIAN (100 CL)	5,00 €
SAN PELLEGRINO (100 CL)	5,00 €
SAN PELLEGRINO (50 CL)	4,40 €
CAFÉ	2,20 €
CAFÉ CRÈME	3,10 €
CAFÉ NOISETTE	2,40 €
DÉCAFÉINE	2,40 €
CAPPUCCINO	4,20 €
CAFÉ CORBEAU ET SES DOUCEURS (café ou Thé)	8,20 €
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)	13,50 €
--------------------------------	---------





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 NORMANDE 17,20 €/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 17,20 €/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 17,20 €/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 17,20 €/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 SEGUIN 17,20 €/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 17,20 €/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 17,20 €/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 17,20 €/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 17,20 €/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 9,30 €

LA SALADE VERTE D'ACCOMPAGNEMENT 1,90 €



MENU à 25 €

KIR ou KIR NORMAND

PLATS

CRÊPE RACLETTE

ou

SALADE PAYSANNE

ou

FONDUE NORMANDE

(2 personnes minimum / un supplément de 3 euros)

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 26,90 €

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)

DESSERTS AU CHOIX

COUPE 3 BOULES

ou

ÎLE FLOTTANTE

ou

COUPE DAME BLANCHE

(supplément fondue au chocolat de 2 euros par personne)

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

MENU à 28,90 €

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)

DESSERTS AU CHOIX

(supplément fondue au chocolat de 2 euros par personne)

ou

DIGESTIF AU CHOIX

(IRISH COFFEE supplément de 2 euros)



**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 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

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	7,00 €
CAMEMBERT EN HABIT DE BOIS	Camembert fondu dans sa boîte, flambé au calvados - Servi avec tomates, pommes, pain de campagne et saucisse sèche	13,60 €

SALADES

SALADE NORMANDE	Pommes fruits rissolées, andouille de Vire, croûtons, salade, toasts pont-l'évêque et camembert	14,10 €
SALADE DE MONSIEUR SEGUIN	Tomate, olive, poivrons, noix, lardons, chèvre cendré, toast de chèvre chaud, toast de chèvre frais servi chaud, speaks	15,50 €
SALADE DE CHÈVRE AU MIEL CHAUD	Chèvre frais, jambon fumé, tomates, noix, pommes et miel, salade, raisins secs, pain d'épice aux agrumes	15,30 €
SALADE PAYSANNE	Comté, pommes de terre sautées à l'ail, lardons, tomates, salade	15,80 €
SALADE DE FRANCHE-COMTÉ	Comté, jambon fumé, avocat, tomates, salade, concombre	15,80 €
SALADE DE GÉSIERS	Salade, tomates, comté, pommes de terre rissolées, gésiers, œuf à cheval, croûtons	16,90 €
SALADE AU ROQUEFORT	Roquefort fondu, jambon blanc, pommes de terre, tomates, noix, salade, concombre, croûtons . . .	16,70 €
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.	17,20 €

POISSON

DOS DE CABILLAUD GRATINÉ AU CANTAL	Cabillaud, pommes de terre, vin blanc, échalote, crème, cantal	16,20 €
---	--	---------

PRIX NETS

PLATS CHAUDS

CAMEMBERT DORÉ A LA CONFITURE D'AIRELLES « MAISON »	14,30 €
OMELETTE AU ROQUEFORT (servie avec salade verte) - Roquefort, tomates	14,00 €
OMELETTE AU CHÈVRE (servie avec salade verte) - Chèvre, tomates, jambon blanc	14,00 €
OMELETTE PAYSANNE (servie avec salade verte) - Emmental, lardons, pommes de terre, crème fraîche	14,00 €
CRÊPE ARAVISIENNE Reblochon, jambon blanc, pommes de terre, lardons	16,90 €
CRÊPE AU ROQUEFORT ET AUX NOIX Roquefort, jambon blanc, pommes de terre, noix	16,90 €
CRÊPE NORMANDE Pont-l'Évêque, jambon, pommes, crème fraîche	16,90 €
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	16,00 €
TARTIFLETTE ALSACIENNE Munster, pommes de terre, lardons, oignons, cumin, crème fraîche	16,00 €
TARTIFLETTE AU CHÈVRE Chèvre, pommes de terre, lardons, oignons, crème fraîche.	16,00 €
TARTIFLETTE MONTAGNARDE Raclette, pommes de terre, lardons, oignons, crème fraîche	16,00 €
TARTIFLETTE NORMANDE Pont-l'Évêque, camembert, pommes de terre, pomme fruit, lardons, cidre, oignons, crème	16,20 €
TARTIFLETTE AUX 4 A.O.C. Pont-l'Évêque, camembert, neufchâtel, livarot, pommes de terre, oignons, lardons, cidre	16,20 €
LA CHTI'FLETTE Maroilles, bière blanche, pommes de terre, lardons, oignons	16,20 €
POMMES AU LARD ET AU CANTAL Pommes de terre, lardons, cantal, oignons, salade verte	16,00 €
CRÉMIER DE CHAUME EN HABIT DE BOIS Même garniture que l'assiette reblochon et son crémier de chaume fondu dans sa boîte	17,20 €
ESCALOPINE DE DINDE AU CAMEMBERT, FLAMBÉE AU CALVADOS*	15,80 €
ESCALOPE DE VEAU VALLÉE D'AUGE FLAMBÉE AU CALVADOS* Crème, champignons, pont-l'Évêque	16,90 €
ESCALOPE DE VEAU NORMANDE FLAMBÉE AU CALVADOS* Crème, pommes fruits, camembert	17,10 €
BAVETTE AU BLEU ET AUX NOISETTES*	16,90 €
BAVETTE D'ALOYAU EN REBLOCHONNADE* Viande nappée de lardons et reblochon fondu	17,00 €
BAVETTE FORESTIÈRE* Cantal, cèpes, girolles, champignons de Paris	16,90 €
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> 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 . . . 6,20 €

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» 7,60 €
Glace vanille, chocolat chaud, banane, meringue, chantilly

CRÊPES CARAMEL BEURRE SALÉ 7,70 €
Glace vanille, chantilly, caramel beurre salé

SORBET POMME ET CALVADOS 7,00 €

COUPE ANTILLAISE Glace rhum-raisin, rhum . . . 7,00 €

COUPE COLONEL Glace citron et vodka 7,00 €

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

PROFITEROLES AU CHOCOLAT MAISON . . . 7,20 €
Glace vanille

POIRE BELLE HÉLÈNE 7,00 €

BANANA SPLIT 7,60 €

**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). . 8,20 €

LES VINS

LES VINS BLANCS

VAL DE LOIRE

	50 cl	Bouteille 75 cl	Verre 15 cl
COTEAUX DU LAYON AOP	15,50 €	22,50 €	4,40 €
SANCERRE AOP	16,00 €	23,50 €	4,60 €

ALSACE

ALSACE AOP RIESLING		23,30 €	
---------------------	--	---------	--

SAVOIE

APREMONT AOP	15,50 €	22,60 €	4,40 €
--------------	---------	---------	--------

LES VINS ROSÉS

PROVENCE

CÔTES DE PROVENCE AOP	15,50 €	22,60 €	4,40 €
-----------------------	---------	---------	--------

LANGUEDOC

Gris blanc (Vin de Pays d'Oc IGP)	15,50 €	22,60 €	4,40 €
-----------------------------------	---------	---------	--------

LES VINS ROUGES

BORDEAUX

PREMIÈRES CÔTES DE BLAYE AOP		24,10 €	
------------------------------	--	---------	--

LALANDE DE POMEROL AOP		27,60 €	
------------------------	--	---------	--

SAINT-ÉMILION AOP	22,00 €	34,20 €	5,40 €
-------------------	---------	---------	--------

VAL DE LOIRE

SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL AOP	15,50 €	22,60 €	4,40 €
--------------------------------	---------	---------	--------

BOURGOGNE

PASSETOUTGRAIN AOP		22,80 €	
--------------------	--	---------	--

PAYS D'OC

PINOT NOIR AOP		25,60 €	
----------------	--	---------	--

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE BEAUMES DE VENISE AOP	17,00 €	26,20 €	4,90 €
--------------------------------------	---------	---------	--------

PICHETS

	100 CL	50 CL	25 CL	Verre 15 cl
VIN ROUGE (Pays d'Oc IGP)	15,00 €	8,00 €	5,90 €	
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 €

	75 CL	50 CL	Verre 20 cl
CIDRE	13,50 €	9,00 €	4,20 €



PRIX NETS