



Recommandé par les guides, choisi par nos clients...

Merci à eux et surtout merci à vous



# Fait maison et Local

Le Sweety a à cœur de vous proposer une carte de qualité, faite de plats maison et dont les recettes sont élaborées sur place à partir de produits locaux.

Un grand merci à tous nos partenaires locaux :

La boucherie “Les éleveurs de la charentonne” à Gacé

La boulangerie “Rose” à Saint-Marcel

La ferme des Ruelles à Tilly

Champagne “Nathalie Assailly” à Passy-sur-Marne

Mozzalat à Evreux

La ferme de l'Ecoufle à Saint-Marcel

Les vins de David Percheron à Saint-Remy-sur-Avre

Les Ruchers de Vernon - Apiculteur

**L'histoire continue, La famille s'agrandit,**

**Bienvenue au Sweety.**

# Sweet Cocktails

## Avec Alcool

8.90 €

### Sweety

Prosecco, vodka Eristoff infusée tagada, sirop de framboise, framboises

### Mojito

Citron vert, sucre de canne, rhum Bacardi carta blanca, Perrier, menthe fraîche

*Au choix, purée de fruit : framboise, myrtille, pêche ou passion*

### Pommy

Calvados, sirop de fraise, purée de passion, jus de citron vert, limonade

### Blueberry

Malibu, jus de cranberry, jus d'ananas, purée de myrtille

### Melon Fizz

Liqueur de melon, Jack Apple, jus de pomme, limonade

### St Germain spritz

Liqueur de fleur de sureau, prosecco, Perrier

### Coco crush

Purée de coco, purée de cerise, rhum Bacardi carta blanca, jus d'ananas, jus de citron vert



6.90 €

## Sans Alcool

### Bubble tea

Thé vert maison, sirop au choix, Billes au choix fraise ou passion

### Virgin Mojito

Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Perrier  
*Au choix, purée de fruit : framboise, myrtille, pêche ou passion*

### Rosa

Jus de citron, Perrier, purée de pêche, sirop de rose

### Vida

Jus de fraise, jus d'ananas, purée de coco, sirop de framboise

### Sweet Sun

Jus d'orange, jus d'abricot, sirop de litchi, purée de passion

### Amara

Jus de maracuja, purée de framboise, jus d'abricot

Nos sirops et nos purées  
de fruits sont de la  
**Maison Monin**

L'alcool est dangereux pour votre santé, à consommer avec modération. Prix TTC - Service compris

Liste des allergènes disponible sur demande

Cocktail : 25 cl

# Boissons

## Nos bières

	25 cl	33 cl	50 cl
<b>Tigre bock blonde pression 5°</b>	3.90 €	4.90 €	6.90 €
<b>Meteor blonde pression 5.5°</b>	5.90 €	6.90 €	8.90 €
<b>Bière du mois pression</b>	5.90 €	6.90 €	8.90 €
<b>Bière artisanale LBF Blanche</b>		6.90€	
<b>Bière artisanale LBF Dubbel</b>		6.90€	
<b>Picon / Panaché / Monaco / Tango</b>	3.90 €	4.90 €	6.90 €



## Nos Cidres

Maison Appie	12 cl	25 cl	50 cl
<b>Cidre brut pression</b>	3.90 €	4.90 €	7.90 €
Cidre en bouteille			
<b>Cidre pétillant framboise 33 cl sans alcool de la "Ferme des Ruelles"</b>			6.90 €
<b>Cidre doux armorique 75 cl</b>			13.50 €
<b>Cidre de la Ferme des Ruelles 75 cl</b>			12.50 €

L'alcool est dangereux pour votre santé, à consommer avec modération. Prix TTC - Service compris  
Liste des allergènes disponible sur demande

# Apéritifs

---

<b>Kir vin blanc ou cidre 14 cl</b> , parfum au choix	<b>4.90 €</b>
<b>Kir royal 14 cl</b> , parfum au choix	<b>8.90 €</b>
<b>Coupe de champagne 14 cl</b> maison Assailly	<b>8.00 €</b>
<b>Bouteille de Champagne 75 cl</b> maison Assailly	<b>49 €</b>
<b>Prosecco 14 cl</b>	<b>7.50 €</b>
<b>Ricard 2 cl</b>	<b>3.50 €</b>
<b>Vermouths 5 cl</b> : Campari, Martini, Porto, Suze	<b>4.60 €</b>
<b>Alcools 4 cl</b> : Gin Gordon's, Vodka Eristoff, rhum Bacardi blanc, rhum Bacardi ambré, Tequila	<b>6.10 €</b>
<b>Whiskies 4 cl :</b>	
Ballantine 5.90 €	Jack Daniel 7.50 €
Johnny Walker Red 6.90 €	Jameson 7.50 €
<b>Supplément soft + 1€</b>	Jack Apple 7.80 €



# Nos Softs

---

<b>Sodas</b> : Coca Cola 33 cl, Coca Cola zero 33 cl, Fuze tea 25 cl, Orangina 25 cl, Schweppes agrum' 25 cl, Perrier 33 cl	<b>3.90 €</b>
<b>Jus de fruits 25 cl</b> : pomme fermier, orange, ananas, abricot, fraise, tomate	<b>4.60 €</b>
<b>Sirop à l'eau ou diabololo 25 cl</b> : Parfum Monin grenadine, fraise, kiwi, pêche, framboise, citron, menthe, violette, rose, melon, ananas, cerise, orgeat, cassis	<b>2.90 €</b>
<b>Limonade de Sicile BIO 27,5 cl</b> : citronnade gazeuse artisanale <b>NOUVEAU</b>	<b>4.50 €</b>
<b>Eau plate ou gazeuse 50 cl</b>	<b>3.30 €</b>
<b>Eau plate ou gazeuse 1 l</b>	<b>4.90 €</b>
<b>Kombucha artisanal bio 33 cl de chez koko</b> : framboise hibiscus ou pêche sureau	<b>6.50 €</b>
<i>Le kombucha est une boisson fermentée fabriquée à partir de thé, de sucre et d'une culture de bactéries et de levures appelée "mère de kombucha". Son goût est légèrement sucré, acidulé et pétillant.</i>	

L'alcool est dangereux pour votre santé, à consommer avec modération. Prix TTC - Service compris  
Liste des allergènes disponible sur demande

# Entrées et plaisirs du terroir

## Nos entrées à partager ou pas...

Crisscuts, sauce cheddar maison, oignons crispy 6 . 9 0 €

Ravioles fourrées au jambon italien, **NOUVEAU** 1 0 . 9 0 €  
sauce carbonara et jambon sec

Poulet crunchy maison & wings de poulet 1 0 . 9 0 €  
marinés tex mex, crème d'échalotes confites  
maison



Gaufre gratinée chèvre, magret de canard, miel et noix **NOUVEAU** 1 0 . 9 0 €

Crevettes Panko, crème mascarpone citronnée maison, tomates cerises 1 0 . 9 0 €

Mozzarella stick, jambon sec, pesto vert, tomates cerises 1 0 . 9 0 €

Planche de charcuterie et fromage 1 1 . 9 0 €

# Plaisirs du terroir

## Bœuf Bourguignon

1 5 . 9 0 €

Bœuf bourguignon, oignons, carottes, champignons, lardons, pommes grenaille

## Cordon bleu du Sweety **NOUVEAU**

1 5 . 9 0 €

Roll de poulet et bacon de dinde 180 g, sauce carbonara  
Servi avec crisscuts et salade verte

## Filet de poulet gratiné mozzarella **NOUVEAU**

1 5 . 9 0 €

Escalope de poulet 150 g, mozzarella fondante, sauce tomate maison, pesto vert, riz basmati et basilic

## Gratin de Gnocchi **NOUVEAU**

1 4 . 9 0 €

Gratin de Gnocchi au comté, crème de chorizo maison et chorizo grillé

## Chili con carne

**NOUVEAU**

1 5 . 9 0 €

Viande de bœuf hachée, oignons rouges, maïs, haricots rouges, épices mexicaine, servi avec riz basmati

## Pièce de bœuf au comté

**NOUVEAU**

1 6 . 9 0 €

Pièce de bœuf du moment, gratinée au comté affiné, crisscuts et salade verte

## Pavé de saumon

1 6 . 9 0 €

Pavé de saumon 150 g, crème mascarpone citronnée maison, fondue de poireaux maison, servi avec riz basmati



# Burgers & Fajitas

Tous nos burgers et fajitas sont servis  
avec de la salade et des crisscuts

## Burgers pain brioché 15.90 €

### Sweety Burger

Steak Haché de bœuf 140g\*,  
cascade de sauce cheddar maison, confit  
d'oignons maison, cornichon, sauce  
Sweety, tomate fraîche, oignons crispy

### Honey Burger **NOUVEAU**

Steak Haché de bœuf 140g\*,  
tomate fraîche, chèvre gratiné au miel,  
magret de canard, crème d'échalotes confites  
maison, oignons rouges

### Burger Savoyard

Steak Haché de bœuf 140g\*,  
tomate fraîche, oignons rouges, jambon cru,  
raclette, crème d'échalotes confites maison,  
cornichons

### Burger Chorizo **NOUVEAU**

Steak Haché de bœuf 140g\*,  
chorizo grillé, comté gratiné,  
sauce chorizo maison, tomate fraîche,  
oignons rouges

### Burger Camembert

Steak Haché de bœuf 140g\*,  
camembert pané, confit d'oignons  
maison, tomate fraîche, crème fraîche,  
camembert fondu

### Chicken Burger **NOUVEAU**

Filet de poulet crispy maison 150g,  
mozzarella, sauce tomate maison,  
pesto vert, oignons rouges,  
tomate fraîche



## Les Fajitas du Sweety 15.90 €

### Fajitas Poulet crispy

Fajitas, poulet crispy maison,  
sauce cheddar maison, compotée de  
tomate maison, oignons rouges,  
tomates cerises

### Fajitas Chorizo **NOUVEAU**

Fajitas, chorizo grillé,  
sauce chorizo maison,  
comté fondu, oignons rouges,  
tomates cerises

### Burrito chili

Fajitas, riz basmati, haricots rouges,  
oignons, viande hachée, épices  
mexicaine, maïs, sauce cheddar maison

\* Cuisson unique

Supplément cheddar +2.00€

# Gaufres, Galettes et Vegan

Demandez votre gaufre au blé noir  
Sarrasin = Sans gluten

## Gaufres ou Galettes salées 14.90 €

Nos gaufres sont faites maison avec les bons œufs de la Ferme de l'Ecoufle.

### La Brasero

Comté fondu, chorizo grillé, poulet crispy maison, crème de chorizo maison

### La Montagnarde

Raclette fondue, jambon cru, jambon cuit, pommes grenaille, crème d'échalotes confites maison, cornichons

### La Normande

Camembert fondu, pommes grenaille, crème fraîche, confit d'oignons maison, pommes fondantes, lardons

*Bol de salade, oignons rouges & tomates cerises* 2.50 €

Nos galettes sont faites maison, avec une farine de sarrasin de qualité et sans gluten.

### La Saumon

Saumon fumé, fondue de poireaux maison, œuf au plat, comté fondu, crème mascarpone citronnée maison, tomates cerises, oignons rouges

### La Verdissima **NOUVEAU**

Pesto vert, sauce tomate maison, jambon sec, mozzarella di bufala, Parmigiano Reggiano, tomates cerises

### La Magrilla **NOUVEAU**

Chèvre gratiné, magret de canard, crème d'échalotes confites maison, gésiers de volaille, pommes grenaille, noix



## Le Coin Végan

### Plats

#### Entrées 7.90 €

Falafels, compotée tomate maison, roquette

Toast sarrasin gratiné au cheddar vegan, confit d'oignons maison, tomates cerises

**NOUVEAU** *Galette sarrasin ou gaufre sarrasin* 13.90 €  
Compotée de tomate maison, cheddar vegan, falafels, tomates cerises, oignons rouges, roquette

#### *Burger Vegan* 14.90 €

Sauce tomate maison, steak végan, cheddar vegan, tomate fraîche, oignons rouges, salade & crisscuts

#### *Fajitas Vegan* 15.90 € **NOUVEAU**

Compotée de tomate maison, steak végan, cheddar vegan, tomate fraîche, confit d'oignons maison, salade & crisscuts

#### Desserts 4.90 €

**Galette de blé noir ou gaufre sarrasin, accompagnement au choix :**

- Confiture maison
- Sucre/jus de citron
- Coulis framboise
- Glace framboise vegan

Prix TTC - Service compris - Liste des allergènes disponible sur demande

Photos non contractuelles

# Ravioles & Salades

## Ravioles

1 4 . 9 0 €

### Ravioles Carbonara

Ravioles au fromage, crème fraîche, bacon, jaune d'œuf, Parmigiano Reggiano

1 5 . 9 0 €

### Ravioles Chorizo

Ravioles au fromage, crème chorizo maison, chorizo grillé, Parmigiano Reggiano

1 5 . 9 0 €

### Ravioles Saumon **NOUVEAU**

Ravioles au fromage, crème mascarpone citronnée maison, saumon fumé, Parmigiano Reggiano

1 6 . 9 0 €

### Ravioles Pesto vert **NOUVEAU**

Ravioles au fromage, pesto vert, jambon sec, mozzarella



## Salades

1 5 . 9 0 €

### Sud Ouest **NOUVEAU**

Salade, gésiers de volaille, magret de canard, pommes de terre grenaille, noix, tomates cerises, vinaigrette balsamique

1 5 . 9 0 €

### Fermière **NOUVEAU**

Salade, camembert pané, toast gaufré gratiné au camembert, lardons, confit d'oignons maison, pommes fondantes, tomates cerises, vinaigrette balsamique

1 4 . 9 0 €

### Chèvre

Salade, chèvre sur toasts gaufrés, crème fraîche, miel, lardons, tomates cerises, vinaigrette balsamique

# Desserts

## Bar à gourmandises

<b>Salade de fruits de saison maison</b>	<b>6.90 €</b>
<b>Tarte citron meringuée maison</b> <b>NOUVEAU</b>	<b>6.90 €</b>
<b>Crumble normand maison</b> <b>NOUVEAU</b> Comptée de pommes et poires vanille maison, crumble, boule de glace vanille	<b>6.90 €</b>
<b>Fondant au chocolat cœur coulant</b> <b>NOUVEAU</b> Crème anglaise vanille, sorbet framboise, éclats et coulis de framboises	<b>7.90 €</b>
<b>Mi-cuit choco pistache façon chocolat de Dubaï</b> <b>NOUVEAU</b> Mi-cuit maison au chocolat, crème pistache croustillante Dubaï maison, coulis de chocolat chaud et boule de glace pistache	<b>7.90 €</b>
<b>Brioche perdue</b> <b>NOUVEAU</b> Brioche perdue, caramel au beurre salé maison, boule de glace vanille	<b>7.90 €</b>



### **Le Grand Frappé** **6.90 €**

*Demandez votre frappé au lait d'amande*

- Frappé Noisette: Sirop de vanille, Nutella, lait, chantilly & mini gaufre
- Frappé Framboise Vanille : Purée de framboise, boule de glace vanille, lait, chantilly & mini gaufre **NOUVEAU**

### **Café ou Thé Gourmand** **8.90 €** **NOUVEAU**

Mini Crumble pomme/poire, mini salade de fruits,  
boule de glace & chantilly, mini-gaufre caramel au beurre salé maison

### **Café Gaufre** **4.90 €**

Café accompagné de ses mini-gaufres sucrées

# Gaufres et Crêpes Sucrées

*Demandez votre gaufre au blé noir  
Sarrasin = Sans gluten*

## Nos Incontournables

*BASE GAUFRE OU BASE CRÊPE  
À VOUS DE CHOISIR*

Sucre	4 . 1 0 €	Chocolat blanc maison	5 . 5 0 €	Coulis ou brisures	+ 1.60 €
Beurre sucre	4 . 5 0 €	Chocolat chaud maison	5 . 5 0 €	Boule de glace	+ 2.90 €
Nutella	5 . 5 0 €	Caramel au beurre salé maison	5 . 5 0 €	Flambage	+ 2.90 €
		Confiture maison selon saison	5 . 5 0 €		



## Nos Spéciales

*BASE GAUFRE OU BASE CRÊPE  
À VOUS DE CHOISIR*

7 . 9 0 €

### **La Normande** NOUVEAU

Compotée de pommes et poires vanille maison,  
boule de glace vanille,  
coulis caramel au beurre salé maison, chantilly

### **Chocolat Dubaï** NOUVEAU

Boule de glace pistache, crème pistache croustillante  
Dubaï maison, coulis de chocolat noir,  
éclats de pistaches, chantilly

### **La Framboisine** NOUVEAU

Boule de glace chocolat blanc, brisures et coulis de  
framboises, meringue, chantilly

### **La Kind' Eure**

Nutella, coulis de chocolat blanc maison, crumble,  
Kinder, boule de glace vanille, chantilly

### **La Citron** NOUVEAU

Mousse citron, meringue flambée, zestes de citron vert,  
boule de glace citron, chantilly

### **La Gourmande**

Nutella, boule de glace vanille, banane,  
crumble, chantilly

*Prix TTC - Service compris - Liste des allergènes disponible sur demande*

# Nos Coupes de glaces

**Liégeois au choix : chocolat, caramel, pistache, café** 6.90 €  
2 boules de glace et sauce en fonction du parfum choisi,  
1 boule de glace vanille, chantilly

**Chocolat de Dubaï glacée** NOUVEAU 7.90 €  
2 boules de glace pistache, 1 boule de glace chocolat noir,  
crème pistache croustillante Dubaï maison, coulis de chocolat noir,  
éclats de pistaches, chantilly

**La Framboisine glacée** NOUVEAU 7.90 €  
2 boules de glace chocolat blanc, 1 boule de glace framboise,  
brisures et coulis framboises, meringue, chantilly

**La Normande glacée** NOUVEAU 7.90 €  
2 boules de glace poire, 1 boule de glace pomme,  
compotée de pommes & poires vanille maison, crumble, chantilly

**La Kind' Eure glacée** 7.90 €  
2 boules de glace vanille, 1 boule de glace chocolat,  
crumble, Nutella, Kinder, chantilly

## Parfums au choix

2 boules 4.90 €

3 boules 5.90 €

**Parfums crème glacée :** Vanille, Chocolat, Pistache, Cœur de fraise,  
Caramel au beurre salé, Café pur arabica, Chocolat blanc

**Parfums sorbet :** Citron jaune, Poire, Pomme verte, Framboise



# Sweetness



## Boissons chaudes

*Lait d'amande sur demande*

Espresso Illy	1 . 9 0 €	Chocolat chaud	4 . 5 0 €
Décaféiné	1 . 9 0 €	Chocolat chaud viennois	4 . 9 0 €
Café Noisette	2 . 3 0 €	Latte Macchiato	5 . 5 0 €
Café crème	2 . 7 0 €	Latte Macchiato saveur framboise	5 . 9 0 €
Cappucino	4 . 2 0 €	Latte Macchiato saveur caramel	5 . 9 0 €
Thé Dammann Frères	3 . 9 0 €	Matcha Latte	5 . 9 0 €
Café viennois	4 . 5 0 €		



## Boissons Froides

*Lait d'amande sur demande*

Café frappé	5 . 9 0 €	Latte frappé saveur caramel	5 . 9 0 €
Latte frappé	5 . 9 0 €	Latte frappé saveur framboise	5 . 9 0 €
Chocolat frappé	5 . 9 0 €	Iced Matcha Latte	5 . 9 0 €



## Digestif

Calvados	4 C L	6 . 9 0 €	Limoncello
Cognac			Manzana
Irish coffee	+ 2 €		Get 27 ou 31

# Nos Menus

Entrée & Plat  
OU  
Plat & Dessert  
16.90€

Entrée & Plat & Dessert  
19.90€

## MENU MIDI SEMAINE

*Hors soir, week-end et jours fériés*

Entrée charcuterie

Entrée toast de chèvre gaufré

Entrée mozza sticks, jambon sec & pesto vert

Entrée ravioles au jambon italien

Ravioles carbonara

Filet de poulet Mozzarella & pesto

Galette ou gaufre Montagnarde

Cordon bleu du sweety

Salade Chèvre

Brioche perdue caramel

Salade de fruits

Crêpe ou gaufre, coulis au choix

Glace 2 boules

Dessert du moment



Entrée & Plat OU Plat & Dessert  
22.90€

Entrée & Plat & Dessert  
25.90€

## MENU SOIR ET WEEK-END

*Hors jours fériés*

Entrée charcuterie

Entrée toast de chèvre gaufré

Entrée mozza sticks, jambon sec & pesto vert

Entrée ravioles au jambon italien

Boeuf bourguignon

Ravioles au saumon

Galette ou gaufre normande

Fajitas Poulet crisscuts & salade

Chili Con Carne

Brioche perdue caramel

Crêpe ou gaufre Citron

Coupe glacée Liégeois

Moelleux choco pistache façon Dubaï

Crumble Normand, boule vanille



## MENU DU JOUR

*Hors soir, week-end et jours fériés*

Plat du jour & Dessert du jour

13.90€

**Afin de faciliter l'organisation en cuisine, nos menus ne peuvent être modifiés, merci de votre compréhension.**

10.90€

## MENU SWEET KIDS

Coca Cola

Sirop à l'eau

Diabolo

Jus de pomme

Galette jambon, emmental

Burger enfant, crisscuts

*Cuisson bien cuit uniquement*

Nuggets, crisscuts

Gnocchi carbonara

2 boules de glace au choix

Pom'pote

Crêpe ou gaufre, coulis au choix

# Nos Vins



## Verres et Pichets

**Red** (IGP Vallée de Loire, Gamay, Vignoble Dubreuil)

**Rosé** (IGP Vallée de Loire, Rosé, Vignoble Dubreuil)

**Blanc** (IGP Vallée de Loire, Sauvignon, Vignoble Dubreuil)

12CL

3,90€

3,90€

3,90€

25CL

6,90€

6,90€

6,90€

50CL

11,90€

11,90€

11,90€

## Vins Rouges

**Chinon, Domaine Pierre Sourdais** - *Léger et fruité*

**Bordeaux, Château Franc-Baudron** - *Souple avec de beaux tanins*

**Montagne Saint-Emilion, Château Franc-Baudron** -  
*Des tanins souples et savoureux*

12CL

6,50€

5,30€

6,90€

75CL

28,90€

21,90€

30,90€



## Vins Blancs

**Bordeaux, Château Franc-Baudron** - *Sec, fruité avec des notes exotiques*

**Cheverny, Vignoble Tevenot** - *Sec, ample et très aromatique*

**Côteaux Du Layon, Domaine Dhommé** - *Légèrement sucré avec une grande finesse*

12CL

5,10€

6,50€

6,40€

75CL

20,90€

28,90€

27,90€



## Vins Rosés

**I.G.P Var, La Tour Saint-Honoré** - *Vif, équilibré et fruité*

**Côtes De Provence, Gris d'Argens** - *Léger, fruité et élégant*

12CL

4,90€

5,90€

75CL

20,90€

23,90€



L'alcool est dangereux pour votre santé, à consommer avec modération. Prix TTC - Service compris

Liste des allergènes disponible sur demande