



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

Merci à eux et surtout merci à vous



Gault & Millau



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 infusée tagada, sirop de framboise, framboises

Mojito

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

Au choix purée de fruit : passion, pêche, cerise ou coco

Neptune

Vodka, jus de citron vert, sirop de grenadine, curaçao, glace pilée

Apple Bee

Jack honey, jus de pomme, jus de citron vert, menthe

Nuage

Tequila, sirop de canne, jus d'ananas, chantilly, citron écrasé

Summer spritz

Purée de pêche, crème de framboise, Prosecco, Perrier, menthe

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 pêche

Virgin Mojito

Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne ou purée de fruits,
Perrier

Au choix purée de fruit : passion, pêche, cerise ou coco

Pink Oasis

Jus d'orange, jus de poire, sirop de grenadine, purée de pêche, Perrier

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

Frizz Tea

Jus de citron vert, sirop de pastèque, thé glacé maison, menthe, glace pilée

Thé Glacé Maison

Au choix purée de fruit : passion, pêche, cerise ou coco

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

Cocktails : 25 cl

Boissons

Nos bières

Brasserie De Sutter	25 cl	33 cl	50 cl
Léopard Blonde 4,5°	3.90 €	4.90 €	6.90 €
Brin de folie type abbaye 6,5°	4.90 €	5.90 €	7.90 €
Bière de saison	5.90 €	6.90 €	8.90 €
1664 bouteille sans alcool		5.90€	
Picon / Panaché / Monaco / Tango	3.90 €	4.90 €	6.90 €



Nos Cidres

	12 cl	25 cl	50 cl
Cidre Bolée	3.90 €	4.90 €	7.90 €
Armorique Tradition			
Cidre en bouteille			33 cl
Cidre pétillant framboise 33 cl sans alcool de la "Ferme des Ruelles"			6.90 €
			75 cl
Cidre doux armorique 75 cl			13.90 €
Cidre de la Ferme des Ruelles 75 cl			12.90 €

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

Apéritifs

Kir vin blanc ou cidre 14 cl , parfum au choix	4 . 9 0 €
Kir royal 14 cl , parfum au choix	8 . 9 0 €
Coupe de champagne 14 cl Maison Assailly	8 . 0 0 €
Bouteille de Champagne 75 cl Maison Assailly	4 9 €
Prosecco 14 cl	7 . 5 0 €
Ricard 2 cl	3 . 5 0 €
Vermouths 5 cl : Campari, Martini, Porto, Suze	4 . 6 0 €
Alcools 4 cl : Gin Gordon's, Vodka Wyborowa, rhum Bacardi blanc, rhum Bacardi ambré, Tequila	6 . 1 0 €
Whiskies 4 cl :	
Ballantine 5 . 9 0 €	Jack Daniel 7 . 5 0 €
Johnny Walker Red 6 . 9 0 €	Jameson 7 . 5 0 €
Supplément soft + 1€	Jack Apple 7 . 8 0 €

Nos Softs

Sodas : Coca Cola 33 cl, Coca Cola Zero 33 cl, Fuze Tea 25 cl, Orangina 25 cl, Schweppes Agrum' 25 cl, Perrier 33 cl	3 . 9 0 €
Jus de fruits 25 cl : pomme fermier, orange, ananas, abricot, fraise, tomate	4 . 6 0 €
Sirop à l'eau ou diabolo 25 cl : Parfum Monin grenadine, fraise, kiwi, pêche, framboise, citron, menthe, violette, rose, melon, ananas, cerise, orgeat, cassis, litchi	2 . 9 0 €
Limonade de Sicile Bio 27,5 cl : citronnade gazeuse artisanale	4 . 5 0 €
Eau plate ou gazeuse 50 cl	3 . 3 0 €
Eau plate ou gazeuse 1 l	4 . 9 0 €
Kombucha artisanal bio 33 cl de chez koko : framboise-hibiscus ou pêche-sureau	6 . 5 0 €

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.

*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 6.90 €

Mozzarella sticks, poitrine fumée, sauce barbecue et oignons crispy **NOUVEAU** 9.90 €

Poulet crunchy & wings de poulet marinés Tex-Mex, crème d'échalotes confites maison 10.90 €

Melon, jambon sec, tomates cerises, Burrata & crème de balsamique **NOUVEAU** 10.90 €



Burrata à partager accompagnée de pain pinsa, crème de truffe noire & poudre de truffe noire **NOUVEAU** 10.90 €

Crevettes panées panko, guacamole maison, oignons rouges **NOUVEAU** 10.90 €

Ravioles fourrées au jambon italien, sauce carbonara et poitrine fumée 10.90 €

Planche de charcuterie et de fromage 11.90 €

Plaisirs du terroir

Bœuf Bourguignon

1 5 . 9 0 €

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

Gratin de gnocchis

NOUVEAU

1 4 . 9 0 €

Gratin de gnocchis au fromage de chèvre gratiné, lardons & crème chèvre-miel maison

Cordon bleu du Sweety

1 5 . 9 0 €

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

Pièce du boucher

NOUVEAU

1 6 . 9 0 €

Pièce du boucher du moment,
Servi avec crisscuts et salade verte

NOUVEAU

Filet de poulet gratiné mozzarella & truffe

1 6 . 9 0 €

Escalope de poulet 150 g, mozzarella fondante, crème de truffe noire, riz basmati & poudre de truffe noire

Pavé de saumon

1 6 . 9 0 €

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



Burgers & Signatures

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

Burgers

1 5 . 9 0 €

Choisissez votre pain: gaufre ou brioché

* Cuisson unique

Sweety Burger

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

Bagel Saumon fumé (froid) **NOUVEAU**

Saumon fumé, pain bagel brioché, tomate fraîche, oignons rouges, guacamole maison, oeuf au plat

Burger Savoyard

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

Burger Comté BBQ **NOUVEAU**

Steak Haché de bœuf 140g*, poitrine fumée, comté gratiné, sauce barbecue, tomate fraîche, oignons rouges

Burger Camembert

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

Avocado Burger **NOUVEAU**

Filet de poulet crispy 150g, sauce tomate maison, cheddar, guacamole maison, oignons rouges, tomate fraîche



Les Signatures du Sweety

1 5 . 9 0 €

Fajitas Poulet crispy

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

Pinsa Tomates et Burrata **NOUVEAU**

Pain pinsa, tomates cerises, Burrata, jambon sec, compotée de tomate maison, crème de balsamique & persillade, servie avec salade

Lobster roll revisité au saumon fumé **NOUVEAU**

Tartine de pain brioché, saumon fumé, crème mascarpone citronnée maison, guacamole maison, oignons rouges, tomates cerises, servi avec salade

Gaufres, Galettes et le coin Vegan

Demandez votre gaufre au blé de 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 Texane **NOUVEAU**

Sauce cheddar, poulet pané, oignons crispy, poitrine fumée & sauce barbecue

La Montagnarde

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

La Normande

Camembert fondu, pommes grenailles, 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, confit de poireaux maison, œuf au plat, comté fondu, crème mascarpone citronnée maison, tomates cerises, oignons rouges

L'avocado **NOUVEAU**

Poulet pané, guacamole maison & compotée de tomate maison, oeuf au plat, tomates cerises, oignons rouges, épices cajun

La Chèvre **NOUVEAU**

Chèvre gratiné, miel, noix, pommes grenailles, poitrine fumée, crème chèvre-miel maison



Le Coin Vegan

Entrées 7.90 €

NOUVEAU

Pinsa, sauce tomate maison, émietté de falafel & tomates cerises

NOUVEAU

Salade vegan: confit de poireaux maison, toasts au sarrasin, falafels & sauce tomate maison

Photos non contractuelles

Plats

Galette sarrasin ou gaufre sarrasin 13.90 €

Compotée de tomate maison, confit de poireaux maison, falafels, tomates cerises, oignons rouges, roquette

Fajitas vegan 15.90 €

Compotée de tomate maison, steak végétal, tomate fraîche, confit de poireaux maison, oignons rouges, salade & crisscuts

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

Desserts 4.90 €

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

- Confiture maison
- Sucre & jus de citron
- Coulis framboise
- Sorbet au choix

Ravioles & Salades

Ravioles

14.90 €

Ravioles Carbonara

Ravioles au fromage, sauce carbonara, poitrine fumée, jaune d'œuf, Parmigiano Reggiano

15.90 €

Ravioles Saumon

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

16.90 €

Ravioles Truffe **NOUVEAU**

Ravioles au fromage, crème de truffe noire, Buratta & poudre de truffe



Salades

15.90 €

Sunset **NOUVEAU**

Salade, crevettes panko, toasts gaufrés avec guacamole maison, tomates cerises, oignons rouges, vinaigrette balsamique

15.90 €

Duo du soleil **NOUVEAU**

Salade, jambon sec, melon, Buratta, tomates cerises, oignons rouges, vinaigrette balsamique

14.90 €

Chèvre

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



Desserts

Bar à gourmandises

7 . 9 0 €

Salade de fruits exotiques maison **NOUVEAU**

Mangue, fruits de la passion, ananas et sirop maison

Pavlova aux fruits rouges **NOUVEAU**

Coque en meringue, chantilly, boule de glace fraise, fraises fraîches & coulis fruits rouges

Macaron fondant **NOUVEAU**

Macaron chocolat-caramel, boule de glace macaron amande, coulis caramel & éclats de caramel

Fondant au chocolat cœur coulant **NOUVEAU**

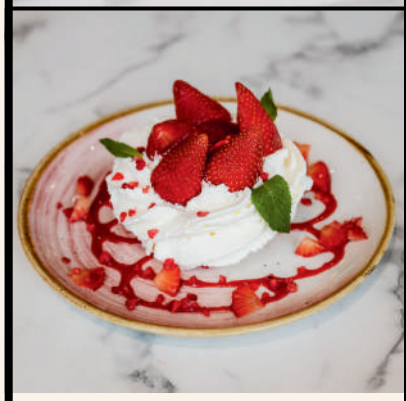
Crème anglaise vanille, sorbet passion, coulis passion & copeaux de chocolat noir

Moelleux choco pistache façon chocolat de Dubaï

Moelleux maison au chocolat, crème pistache croustillante Dubaï maison, coulis de chocolat chaud et boule de glace pistache

Brioche perdue

Brioche perdue, caramel au beurre salé maison, boule de glace vanille



Le Grand Frappé 6 . 9 0 €

Demandez votre frappé au lait d'amande

- Frappé Noisette: Sirop de vanille, Nutella, lait, chantilly & mini gaufre
- Frappé Passion Coco : Purée de coco, boule de glace passion, lait, chantilly & mini gaufre **NOUVEAU**

Café ou Thé Gourmand 8 . 9 0 € **NOUVEAU**

Mini crêpe au sucre, mini salade de fruits, boule de glace & chantilly, mini-gaufre au caramel beurre salé maison

Café Gaufre 4 . 9 0 €

Café accompagné de ses mini-gaufres sucrées

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

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 Créations

*BASE GAUFRE OU BASE CRÊPE
À VOUS DE CHOISIR*

L'Exotique **NOUVEAU**

Fruits exotiques, coulis passion, crumble,
boule de glace mangue, chantilly

Chocolat Dubaï

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

La Macaron **NOUVEAU**

Boule de glace macaron amande, brisures et
coulis de framboises, éclats de macarons, chantilly

7 . 9 0 €

La Kind' Eure

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

La Banoffee **NOUVEAU**

Boule de glace banane, morceaux de banane,
coulis & éclats de caramel, 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 coulis en fonction du parfum choisi,
1 boule de glace vanille, chantilly

Chocolat de Dubaï glacé 7.90 €

2 boules de glace pistache, 1 boule de glace chocolat noir,
crème pistache croustillante façon Dubaï maison, coulis de chocolat noir,
éclats de pistaches, chantilly

L'Exotique glacée NOUVEAU 7.90 €

2 boules de glace mangue, 1 boule de glace fruit de la passion,
coulis passion & fruits exotiques, chantilly

La Macaron glacée NOUVEAU 7.90 €

2 boules de glace macaron amande, 1 boule de glace framboise, éclats
de macarons et brisures de framboise, coulis fruits rouges, chantilly

La Kind' Eure glacée 7.90 €

2 boules de glace vanille, 1 boule de glace chocolat,
crumble, Nutella, Kinder, chantilly

La Banoffee glacée NOUVEAU 7.90 €

2 boules de glace banane, 1 boule de glace caramel,
morceaux de banane, coulis & éclats de caramel, chantilly

Parfums de glace 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, Macaron amande, Banane

Parfums sorbet : Framboise, Fruit de la passion, Mangue



Sweetness

Boissons chaudes

Lait d'amande sur demande

Espresso Illy	1.90 €	Chocolat chaud	4.50 €
Décaféiné	1.90 €	Chocolat chaud viennois	4.90 €
Café Noisette	2.30 €	Latte Macchiato	5.50 €
Café crème	2.70 €	Latte Macchiato saveur pistache	5.90 €
Cappuccino	4.20 €	Latte Macchiato saveur spéculoos	5.90 €
Thé Dammann Frères	3.90 €	Matcha Latte	5.90 €
Café viennois	4.50 €	Dirty Matcha Latte (shot d'espresso)	6.90 €

Boissons froides

Lait d'amande sur demande

Café frappé	5.90 €	Latte frappé saveur pistache	5.90 €
Latte frappé	5.90 €	Latte frappé saveur spéculoos	5.90 €
Chocolat frappé	5.90 €	Matcha Latte glacé	5.90 €

Digestifs 4 C L 6.90 €

Calvados	Limoncello
Cognac	Manzana
Irish Coffee + 2 €	Get 27 ou 31



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

Nos Menus

Entrée & Plat
OU
Plat & Dessert
16.90€

Entrée & Plat & Dessert
19.90€

MENU MIDI SEMAINE

Hors soir, week-ends et jours fériés

Charcuterie
Toast de chèvre gaufré
Melon, jambon sec
Crevettes panko, guacamole
Ravioles au jambon italien

Ravioles carbonara
Pinsa tomate burrata
Galette ou gaufre avocado
Cordon bleu du Sweety
Salade duo du soleil

Brioche perdue caramel
Salade de fruits exotiques
Crêpe ou gaufre, coulis au choix
Glace 2 boules
Dessert du moment



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
Gnocchis carbonara

2 boules de glace au choix
Pom'potes
Crêpe ou gaufre, coulis au choix

Entrée & Plat OU Plat & Dessert
22.90€

Entrée & Plat & Dessert
25.90€

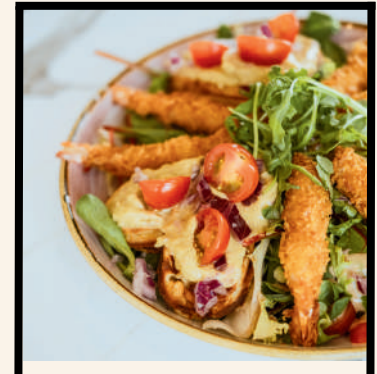
MENU SOIR ET WEEK-END

Hors jours fériés

Charcuterie
Toast de chèvre gaufré
Melon, jambon sec
Crevettes panko, guacamole
Ravioles au jambon italien

Boeuf bourguignon
Ravioles au saumon
Fajitas Poulet crisscuts & salade
Filet de poulet mozzarella-truffe
Salade Sunset

Brioche perdue caramel
Crêpe ou gaufre macaron
Coupe glacée exotique
Pavlova aux fruits rouges
Salade de fruits exotiques



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

Nos Vins



Verres et Pichets

	12CL	25CL	50CL
Rouge (IGP Méditerranée, Cave La Divine - 83 Signes)	3,90€	6,90€	11,90€
Rosé (IGP Méditerranée, Cave La Divine - 83 Signes)	3,90€	6,90€	11,90€
Blanc (IGP Pays d'Oc, Sauvignon, Les Domaines Robert Vic)	3,90€	6,90€	11,90€

Vins Rouges

	12CL	75CL
AOC Chinon - Domaine Pierre Sourdis - Léger et fruité	6,50€	28,90€
AOC Bordeaux - Château Franc-Baudron - Souple avec de beaux tanins	5,30€	21,90€
AOC Montagne Saint-Emilion - Château Franc-Baudron - Des tanins souples et savoureux	6,90€	30,90€



Vins Blancs

	12CL	75CL
IGP Terre du Midi - Les Petites Gâtées de Marie-Antoinette - Sec, fruité aux notes florales	4,50€	19,90€
AOC Cheverny - Vignoble Tevenot - Sec, ample et très aromatique	6,50€	28,90€
AOC Côteaux du Layon - Domaine Dhomme - Légèrement sucré avec une grande finesse	6,40€	27,90€



Vins Rosés

	12CL	75CL
IGP Var - La Tour Saint-Honoré - Vif, équilibré et fruité	4,90€	20,90€
AOP Côtes de Provence - Les Roches d'Estel - Complexe et floral avec des notes d'ananas et de fruit de la passion	5,90€	22,90€



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