

MAÎTRE CORBEAU[®]



www.maitre-corbeau.com

LA CUISINE AU FROMAGE

Tous nos plats sont faits «Maison»

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





APÉRITIFS

COCKTAIL SANS ALCOOL (25 CL)	5,80 €
COCKTAIL MAISON (20 CL)	5,80 €
KIR (9 CL)	4,20 €
KIR NORMAND (9 CL)	4,20 €
POMMEAU (7 CL)	4,20 €
AMERICANO MAISON (6 CL)	6,00 €
RICARD (2,5 CL)	3,60 €
MARTINI (7 CL) Blanc, Rouge	4,20 €
CLAN CAMPBELL (4 CL)	5,30 €
MUSCAT (7 CL)	4,20 €
GIN, VODKA (4 CL)	5,50 €
PORTO (7 CL)	4,20 €
MARTINI GIN (10 CL)	6,50 €
RHUM (4 CL)	5,60 €

BIÈRES

HEINEKEN (33 CL)	4,00 €
BIÈRE BLANCHE (33 CL)	4,50 €
LEFFE PRESSION (33 CL)	4,60 €
CHIMAY BLEUE (33 CL)	5,00 €
DESPERADOS (33 CL)	4,50 €
WESTMALLE (33 CL)	5,00 €

CHAMPAGNE

NICOLAS FEUILLATTE

LA COUPE CHAMPAGNE (9 CL)	7,50 €
KIR ROYAL (9 CL)	7,70 €
LA BOUTEILLE (75 CL)	55,00 €

WHISKIES

JAMESON (4 CL)	5,90 €
CLAN CAMPBELL (4 CL)	5,30 €
JACK DANIEL'S (4 CL)	5,90 €
CHIVAS (4 CL)	6,50 €
Supplément soda	1,00 €

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

COCA COLA (33 CL), COCA ZERO (33 CL)	3,80 €
GINI (20 CL), SCHWEPES, PERRIER	3,80 €
ICE TEA (25 CL)	3,80 €
ORANGINA (25 CL)	3,80 €
JUS DE FRUIT (20 CL)	3,80 €
Orange, poire, abricot, tomate, ananas, pamplemousse, ACE, pomme, pêche, tropical	
DIABOLO (33 CL)	3,80 €
ÉVIAN (50 CL)	3,80 €
ÉVIAN (100 CL)	4,50 €
SAN PELLEGRINO (100 CL)	4,50 €
SAN PELLEGRINO (50 CL)	3,80 €
CAFÉ	2,00 €
CAFÉ CRÈME	2,70 €
CAFÉ NOISETTE	2,20 €
DÉCAFÉINE	2,30 €
CAPPUCCINO	3,50 €
CAFÉ CORBEAU ET SES DOUCEURS (café ou Thé)	7,20 €
THÉ, THÉ AROMATISÉ, VERVEINE, TILLEUL MENTHE	3,90 €

DIGESTIFS

GET 27 (5 CL)	6,00 €
GET 31 (5 CL)	6,00 €
MALIBU (5 CL)	6,00 €
MANZANA (5 CL)	6,00 €
BAILEY'S (5 CL)	6,00 €
CALVADOS (5 CL)	6,00 €
COGNAC (5 CL)	6,00 €
GÉNÉPI DE SAVOIE (5 CL)	6,00 €
IRISH COFFEE	7,90 €

CIDRE

BRUT fermier (75 CL)	12,50 €
--------------------------------	---------



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



**TOUS
LES JEUDIS
FONDUES
À VOLONTÉ**

Notre spécialité

LES FONDUES AUX FROMAGES*

* Les fondues sont servies au minimum pour deux personnes.

LES PRIX INDIQUÉS SONT POUR UNE PERSONNE.

LA FONDUE NORMANDE 15,50 €/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 15,50 €/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 15,50 €/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 15,50 €/pers
Le goût du saint-nectaire, du cantal, de la fourme d'Ambert se transmet à cette fondue qui fleure bon l'Auvergne. Elle s'accompagne de rondelles de saucisse sèche, pommes de terre, tomates et de pain de campagne

LA FONDUE MONSIEUR SEGUIN 15,50 €/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 15,50 €/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 15,50 €/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 15,50 €/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 15,50 €/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 8,20 €

LA SALADE VERTE D'ACCOMPAGNEMENT 1,90 €



MENU à 22,10 €

KIR ou KIR NORMAND

PLATS

CRÊPE RACLETTE

ou

SALADE PAYSANNE

ou

FONDUE NORMANDE (2 personnes minimum)
(un supplément de 3 euros par personne)

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 23,90 €

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 par personne)

DESSERTS AU CHOIX

COUPE 3 BOULES

ou

ÎLE FLOTTANTE

ou

FONDANT AU CHOCOLAT

(supplément fondue au chocolat de 2 euros par personne)

FORMULE EXPRESS

(servie uniquement le midi du lundi au vendredi hors jours fériés)

Menu à 10,20 €

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

Menu à 13,90 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

MENU à 26,90 €

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

ou

BAVETTE AU BLEU ET NOISETTES

ou

ASSIETTE CAMPAGNARDE

ou

FONDUE NORMANDE ou SAVOYARDE
(2 personnes minimum) (un supplément de 3 euros par personne)

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 9,00 €

(Jusqu'à 12 ans)

SIROP À L'EAU

PLATS

JAMBON BLANC AVEC SES POMMES
DE TERRE RISSOLÉES

ou

CRÊPE EMENTAL, JAMBON BLANC

ou

ESCALOPINE DE DINDE À LA CRÈME

DESSERTS

COUPE DE GLACE 2 BOULES

ou

GLACE À L'EAU

ou

FROMAGE BLANC

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	6,90 €
ŒUF COCOTTE AU MAROILLES Maroilles, jambon, tomates.	6,90 €
ŒUF COCOTTE AU REBLOCHON Reblochon, jambon, tomates	6,90 €
ŒUF COCOTTE NORMAND Pont-l'Évêque, pommes, jambon	6,90 €
ŒUF COCOTTE À L'EMMENTAL ET FOIE GRAS Emmental, tomates, foie gras	7,10 €
CROÛTE NORMANDE accompagnée de sa salade verte - «Pain perdu», camembert, jambon, pommes, flambées au calvados.	6,90 €
CROÛTE AU ROQUEFORT accompagnée de sa salade verte - Pain de campagne, roquefort, jambon, tomate.	6,90 €
CROÛTE ARAVISIENNE accompagnée de sa salade verte - Pain de campagne, reblochon, pommes de terre, jambon blanc.	6,90 €
CROÛTE FORESTIÈRE accompagnée de sa salade verte - Pain de campagne, cantal, cèpes, girolles, champignons de Paris	6,90 €
SALADE AU CHÈVRE CHAUD Chèvre frais, lardons, noix, salade, croûtons	6,60 €
CAMEMBERT EN HABIT DE BOIS Camembert fondu dans sa boîte, flambé au calvados - Servi avec tomates, pommes, pain de campagne et saucisse sèche	12,90 €

SALADES

SALADE NORMANDE Pommes fruits rissolées, andouille de Vire, croûtons, salade, toasts pont-l'évêque et camembert	12,90 €
SALADE DE MONSIEUR SEGUIN Chèvre cendré, chèvre frais, crottin de chavignol, tomme de chèvre, crudités, agrume et toasts	14,10 €
SALADE DE CHÈVRE AU MIEL CHAUD Chèvre frais, jambon fumé, tomates, noix, pommes et miel, salade, raisins secs, pain d'épice aux agrumes	13,50 €
SALADE PAYSANNE Comté, pommes de terre sautées à l'ail, lardons, tomates, salade	13,80 €
SALADE GRECQUE (végétarienne) Feta, concombre, tomates, poivrons, olives noires, salade.	13,80 €
SALADE DE FRANCHE-COMTÉ Comté, jambon fumé, avocat, tomates, salade, concombre	13,80 €
SALADE DE GÉSIERS Salade, tomates, comté, pommes de terre rissolées, gésiers, œuf à cheval, croûtons	14,40 €
SALADE AU ROQUEFORT Roquefort fondu, jambon blanc, pommes de terre, tomates, noix, salade, concombre, croûtons	14,50 €
ASSIETTE DE MAGRET DE CANARD FUMÉ ET SAUMON FUMÉ Toasts chauds de camembert et brie, magret de canard, saumon fumé, salade, tomates, noix, cornichons et olives noires	15,70 €
SALADE PÉRIGOURDINE «Foie gras maison», gésiers, magret de canard, toasts chauds de camembert, livarot et pont-l'évêque, salade, tomates, croûtons, olives noires et noix	16,10 €

POISSON

DOS DE CABILLAUD GRATINÉ AU CANTAL Cabillaud, pommes de terre, vin blanc, échalote, crème, cantal	14,50 €
--	---------

PRIX NETS

PLATS CHAUDS

CAMEMBERT DORÉ A LA CONFITURE D'AIRELLES « MAISON »	12,90 €
OMELETTE AU ROQUEFORT (servie avec salade verte) - Roquefort, tomates	12,00 €
OMELETTE AU CHÈVRE (servie avec salade verte) - Chèvre, tomates, jambon blanc	12,00 €
OMELETTE PAYSANNE (servie avec salade verte) - Emmental, lardons, pommes de terre, crème fraîche	12,00 €
CRÊPE ARAVISIENNE Reblochon, jambon blanc, pommes de terre, lardons	14,10 €
CRÊPE AU ROQUEFORT ET AUX NOIX Roquefort, jambon blanc, pommes de terre, noix	14,10 €
CRÊPE NORMANDE Pont-l'Évêque, jambon, pommes, crème fraîche	14,10 €
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.	14,10 €
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.	14,80 €
TARTIFLETTE Reblochon, pommes de terre, lardons, oignons	14,00 €
TARTIFLETTE ALSACIENNE Munster, pommes de terre, lardons, oignons, cumin, crème fraîche	14,00 €
TARTIFLETTE AU CHÈVRE Chèvre, pommes de terre, lardons, oignons, crème fraîche, tomate	14,00 €
TARTIFLETTE MONTAGNARDE Raclette, pommes de terre, lardons, oignons, crème fraîche, tomate	14,00 €
TARTIFLETTE NORMANDE Pont-l'Évêque, camembert, pommes de terre, pomme fruit, lardons, cidre, oignons, crème	14,40 €
TARTIFLETTE AUX 4 A.O.C. Pont-l'Évêque, camembert, neufchâtel, livarot, pommes de terre, oignons, lardons, cidre	14,40 €
LA CHTIFLETTE Maroilles, bière blanche, pommes de terre, lardons, oignons	14,40 €
POMMES AU LARD ET AU CANTAL Pommes de terre, lardons, cantal, oignons, salade verte	14,00 €
CRÉMIER DE CHAUME EN HABIT DE BOIS Même garniture que l'assiette reblochon et son crémier de chaume fondu dans sa boîte	16,00 €
ESCALOPINE DE DINDE AU CAMEMBERT, FLAMBÉE AU CALVADOS*	13,70 €
ESCALOPE DE VEAU VALLÉE D'AUGE FLAMBÉE AU CALVADOS* Crème, champignons, pont-l'Évêque	14,60 €
ESCALOPE DE VEAU NORMANDE FLAMBÉE AU CALVADOS* Crème, pommes fruits, camembert	14,60 €
BAVETTE AU BLEU ET AUX NOISETTES*	14,60 €
BAVETTE D'ALOYAU EN REBLOCHONNADE* Viande nappée de lardons et reblochon fondu	14,60 €
BAVETTE FORESTIÈRE* Cantal, cèpes, girolles, champignons de Paris	14,60 €
ENTRECÔTE 280 g* «Viande BVF» - Sauce au bleu, roquefort ou boursin 3 poivres	18,90 €

LES FROMAGES

ASSIETTE DÉGUSTATION DE TROIS FROMAGES AU CHOIX.	5,80 €
Bleu d'Auvergne <i>ou</i> Brie de Meaux <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** . . 6,20 €
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** . . . 6,00 €
- FONDANT AU CHOCOLAT SUR CRÈME ANGLAISE** . 6,20 €
- CHOCOLAT LIÉGEOIS** 6,20 €
- CAFÉ LIÉGEOIS** 6,20 €
- COUPE "DAME BLANCHE"** 6,20 €
- PÊCHE MELBA** 6,20 €
- CRÊPES «DAME BLANCHE»** 6,80 €
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly
- CRÊPE «MARQUISE»** 6,80 €
Glace vanille, chocolat chaud, banane, meringue, chantilly
- CRÊPES CARAMEL BEURRE SALÉ** 6,80 €
Glace vanille, chantilly, caramel beurre salé

- SORBET POMME ET CALVADOS** 6,50 €
- COUPE ANTILLAISE** *Glace rhum-raisin, rhum* . . . 6,50 €
- COUPE COLONEL** *Glace citron et vodka* 6,50 €
- AFTER EIGHT GLACE** *Glace menthe, Get 27, chantilly* 6,70 €
- PROFITEROLES AU CHOCOLAT MAISON** . . . 6,70 €
Glace vanille
- POIRE BELLE HÉLÈNE** 6,20 €
- BANANA SPLIT** 6,90 €
- FONDUE AU CHOCOLAT ET AUX AMANDES CONCASSÉES** 7,50 €
 (2 pers. minimum, 15 mn d'attente) Prix par personne
- SUPPLÉMENT CHANTILLY OU CHOCOLAT CHAUD** . . . 1 €
- CAFÉ CORBEAU ET SES DOUCEURS (Café ou Thé)** . . 7,20 €

LES VINS

LES VINS BLANCS

VAL DE LOIRE	50 cl	Bouteille 75 cl	Verre 15 cl
COTEAUX DU LAYON AOP	15,00 €	22,00 €	4,20 €
SANCERRE AOP	16,00 €	23,10 €	4,50 €
ALSACE			
ALSACE AOP RIESLING		22,90 €	
SAVOIE			
APREMONT AOP	15,00 €	22,20 €	4,20 €

LES VINS ROSÉS

PROVENCE	50 cl	Bouteille 75 cl	Verre 15 cl
CÔTES DE PROVENCE AOP	15,00 €	22,20 €	4,20 €
LANGUEDOC			
Gris blanc (Vin de Pays d'Oc IGP)	15,00 €	22,20 €	4,20 €

LES VINS ROUGES

BORDEAUX	50 cl	Bouteille 75 cl	Verre 15 cl
PREMIÈRES CÔTES DE BLAYE AOP		23,80 €	
LALANDE DE POMEROL AOP		27,00 €	
SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOP	22,00 €	34,00 €	5,20 €
VAL DE LOIRE			
SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL AOP	15,00 €	22,00 €	4,20 €
BOURGOGNE			
PASSETOUTGRAIN AOP		22,20 €	
ALSACE			
PINOT NOIR AOP		25,40 €	
VALLÉE DU RHÔNE			
CÔTES DU RHÔNE BEAUMES DE VENISE AOP	17,00 €	26,00 €	4,70 €

PICHETS

	100 CL	50 CL	25 CL	Verre 15 cl
CÔTES DE BOURG AOP		15,00 €		4,20 €
VIN ROUGE (Pays d'Oc IGP)	12,30 €	7,30 €	5,10 €	
VIN ROSÉ (Pays d'Oc IGP)	12,30 €	7,30 €	5,10 €	
VIN BLANC (Pays d'Oc IGP)	12,80 €	7,80 €	5,30 €	
CABERNET D'ANJOU rosé (Val de Loire AC)	15,00 €	8,60 €	6,90 €	4,20 €

CIDRE	75 CL	50 CL	Verre 20 cl
	12,50 €	8,10 €	4,00 €



PRIX NETS

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