



**CARTE**

# STARTERS

## **BURRATA : 7.50**

Fromage frais italien, au cœur crémeux, servi simplement

## **ASSIETTE DE GORGONZOLA À LA CUILLÈRE : 9.00**

Gorgonzola crémeux, parfait pour tartiner

## **JAMBON DE PARME : 12.00**

Affinage : 12 mois, chiffonnade

Un jambon sec, savoureux et délicat

## **MAC & CHEESE : 12.50**

Macaronis gratinés au gorgonzola, cheddar et mozzarella

## **RIBS À PARTAGER : 5.50 / 8.50 / 11.50**

3 pièces - 5 pièces - 7 pièces

Travers de porc grillés et laqués à la sauce BBQ sucrée-épicée

## **TENDERS CROUSTILLANTS COMME JAMAIS : 5.50 / 8.50 / 11.50**

3 pièces - 5 pièces - 7 pièces

Poulet pané Panko Kellog's, sauce au choix

## **ASSIETTE DE CHARCUTERIE & FROMAGES : 22.00**

Un assortiment généreux tranché sur place de : Bresaola, Jambon de Parme, Mortadelle, Scamorza, Burrata, Gorgonzola

# MENU

DU JOUR

UNIQUEMENT LE MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI (HORS JOURS FÉRIÉS)

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT**

**17.90**

**ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT**

**14.90**

# MENU ENFANT

**12.00**

<10 ANS

**1 SIROP À L'EAU + 1 PLAT + 1 DESSERT**

STEAK HACHÉ FRITES OU TENDERS X2 FRITES

BROOKIE OU GLACE (1 BOULE)

# PLATS

## BURGERS : Servi avec des frites maison

<b>TIMES SQUARE SMASH BURGER :</b>	12.00
Steak de bœuf 70g x2, sauce burger, cheddar vieilli, pickles, oignons caramélisés	
<b>VEGGIE BURGER</b>	14.00
Galette de pommes de terre, laitue, tomate, avocat, oeuf au plat, sauce jerk jamaïcaine épicée	
<b>HARLEM JERK BURGER</b>	14.50
Poulet frit croustillant, Sauce jerk jamaïcaine épicée, laitue, tomate, avocat	
<b>BROOKLYN BBQ BURGER</b>	15.00
Steak de boeuf 180gr Bacon croustillant, sauce BBQ maison, cheddar vieill	
<b>BROADWAY BURGER</b>	17.50
Steak de bœuf 180gr , Champignons sautés, gorgonzola, oignons caramélisés	
<b>LOWER EAST SIDE PASTRAMI</b>	18.00
Sandwich au Pastrami fumé, cheddar vieilli, sauce moutarde	

## STEAKHOUSE :

<b>GREENWICH VILLAGE CHICKEN</b>	15.00
Poulet Grillé servi avec une sauce au yahourt tandoori et une salade de roquette, tomates confites et parmesan	
<b>BROOKLYN HEIGHTS FISH</b>	16.50
Dos de cabillaud enrobé d'une tempura maison sauce tartare et citron. Servi avec frites maison	
<b>NEW YORK STRIP STEAK</b>	17.00
Bavette grillée d'aloyau 220g, sauce chimichurri, purée de pommes de terre, copeaux de parmesan et truffe	
<b>FINANCIAL DISTRICT STEAK</b>	18.00
Tartare de bœuf Charolais au couteau préparé par notre chef, frites maison et salade	
<b>FLATRON DISTRICT STEAK</b>	23.00
Entrecôte Grillée 300g, sauce béarnaise, échalotes caramélisées et mélange champignons sautés à l'ail et au thym	

## LADIES & GENTLEMANS

<b>DIETETIC SALAD</b>	14.00
Un mélange de légumes crus et cuits, mesclun, vinaigrette à la betterave	
<b>CAESAR SALAD</b>	16.00
Notre poulet croustillant, romaine, croutons, œufs durs, sauce César maison	
<b>FISH BOWL</b>	17.00
Poisson selon arrivage, noodle de riz, edamame, carottes, concombres et choux chinois	

### Garniture en supplément :

- Frites Maison
- Mélange de champignons sautés (shiitake, champignons de Paris, ail, thym)
- Purée de pommes de terre, copeaux de parmesan et truffe
- Salade de roquette, tomates confites, parmesan

## SUPP

### Sauce Maison en supplément :

- Sauce Béarnaise
- Sauce Chimichurri
- Sauce BBQ
- Sauce au Gorgonzola
- Sauce Tartare
- Sauce Burger

# PEPPERONI

# TRUFFE

## Calzone

*regina*

# PIZZAS

<b>CLASSIC MARGHERITA</b> Sauce tomate, mozzarella FIOR DI LATTE, basilic Une pizza classique et intemporelle.	9.50
<b>REGINA</b> Sauce tomate, mozzarella FIOR DI LATTE, jambon blanc, champignons Classique et délicieux.	12.50
<b>CALZONE</b> Sauce tomate, mozzarella FIOR DI LATTE, jambon, champignons, œuf Une pizza fourrée, généreuse et réconfortante.	13.50
<b>PEPPERONI</b> Sauce tomate, mozzarella FIOR DI LATTE, pepperoni, origan Une pizza épicée et savoureuse.	13.50
<b>QUATRE FROMAGES</b> Mozzarella FIOR DI LATTE, gorgonzola, grana padano, scamorza (mozzarella fumée) Pour les amateurs de fromage !	14.50
<b>CAPRINO</b> Crème fraîche, mozzarella FIOR DI LATTE, chèvre, jambon de Parme, miel des fleurs Douceur et saveurs équilibrées.	15.50
<b>SALMON</b> Pesto Agrumes, saumon fumé, aneth, copeaux de parmesan, citron confit Une pizza fraîche et délicate.	16.50
<b>PROSCIUTTO</b> Crème fraîche, mozzarella FIOR DI LATTE, jambon de Parme, roquette, burrata Équilibre parfait entre le salé et le crémeux.	17.00
<b>MORTADELLA</b> Mozzarella FIOR DI LATTE, mortadelle de Bologne, stracciatella, pistaches concassées Savoureuse et originale.	18.00
<b>TRUFFLE</b> Crème de truffe, mozzarella FIOR DI LATTE, jambon blanc, roquette, burrata, copeaux de parmesan. Une touche raffinée pour les amateurs de truffe.	21.00

Supp : Oeuf ou jambon de parme 2€

Supp : Burrata 6€

# Desserts

<b>SALADE DE FRUITS FRAIS</b> Sirop vanillé & fève de Tonka	6.50
<b>PUMPKIN CAKE DE HARLEM</b> Gâteau moelleux à la citrouille, épicé à la cannelle avec glaçage au cream cheese.	7.50
<b>CHEESECAKE DE NEW YORK</b> Cheesecake classique new-yorkais, crémeux, sur croûte de biscuits Graham.	8.00
<b>TIRAMISU CAFÉ</b> Composé de biscuits savoïardi imbibés d'expresso, enrobés d'une crème légère au mascarpone, le tout saupoudré de cacao pur.	8.00
<b>BROOKIE FUDGE SUNDAE</b> Mélange de brownie et cookie fondant, servi tiède, glace vanille, sauce chocolat, noix de pécan caramélisées.	8.50
<b>CAFÉ GOURMAND</b> Le mix parfait de 4 de nos desserts	9.00



## GLACES

VANILLE, CAFÉ, CAMEL, CHOCOLAT, PISTACHE, MENTHE, CACAHUÈTE, CITRON, FRAISE, MANGUE, FRAMBOISE, POMME

1, 2, 3 BOULE(S) 3.00 / 5.00 / 7.00



<b>FUDGE BROWNIE</b> 2 boules de glace chocolat et généreux morceaux de brownie fondant, sauce chocolat	8.50
<b>COOKIE DOUGH</b> 2 boules de glace vanille, ponctuée de pâte à cookie crue	8.50

## eau aguachiará

Plate ou gazeuse 50 cl / 3.00 75 cl / 4.00

Pour le respect de notre environnement, nous avons choisi de vous servir une eau de qualité, micro filtrée et affinée grâce aux procédés et services AQUACHiara installé au sein de notre établissement. Ce dispositif optimise l'eau du réseau tout en limitant la consommation d'hydrocarbures pour les transports et les emballages, ainsi que les déchets.

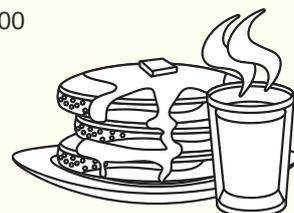
## Kafés

CAFÉ	2.00
DÉCAFEINÉ	2.10
CAFFÉ FRAPPÉ	5.00
ALLONGÉ	2.20
NOISETTE	2.20
GRAND CAFÉ	2.80
THÉ, INFUSION	3.00
CHOCOLAT CHAUD, GR CRÈME	3.00
VIENNOIS CAFÉ OU CHOCOLAT	3.80
CAPPUCCINO	4.00

## Brunch

ADULTE	29.00
ENFANT DE 10 ANS ET MOINS	12.00

Tous les dimanches  
de 11h30 à 15h00



# BIERES

## PRESSIONS

	25 CL	50 CL
<b>PAULANER 4.9°</b>	3.50	6.00
<b>ST THOMAS 6.8° ABBAYE</b>	4.50	7.00
<b>KWAK ROUGE 8°</b>	6.00	9.50

*Brasserie de Sutter à Gisors - Normandie*

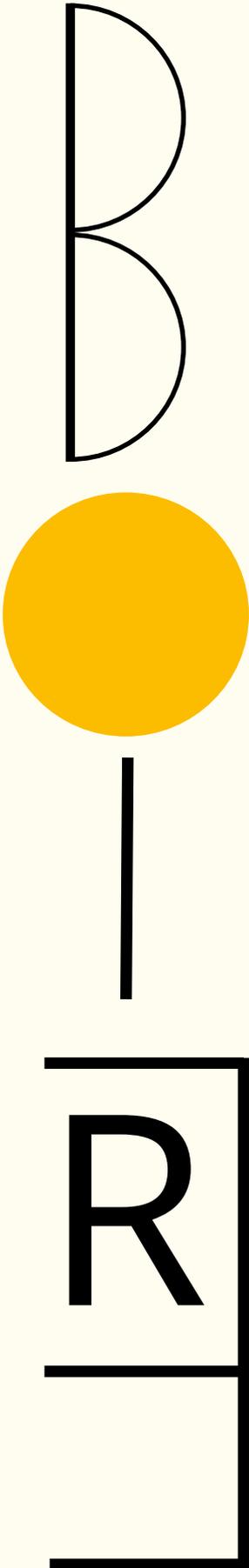
<b>DÉMENT'BRÉE 7° AMBRÉE</b>	5.50	9.00
<b>GIVRÉE 5.5° BLANCHE</b>	5.50	9.00
<b>DÉESSE IPA 5.5° BLONDE</b>	6.00	9.50

<b>1664 SANS ALCOOL</b>		5.00
<b>BOUTEILLE 33 CL</b>		

## COCKTAILS

<b>COSMOPOLITAN</b>	8.50
Vodka, triple sec, jus de cranberry	
<b>EXPRESSO MARTINI</b>	8.50
Vodka, liqueur de café, espresso, sirop de sucre	
<b>MOJITO</b>	8.50
Rhum, sucre de canne, citron vert, feuilles de menthes	
<b>VANILLA BREEZE</b>	8.50
Rhum, sirop maison de miel & vanille, jus de citron vert	
<b>PINA COLADA</b>	8.50
Rhum, ananas, Caraïbos pina colada	
<b>MARGARITA</b>	8.50
Tequila, triple sec, jus de citron	
<b>GINGER TWIST</b>	8.50
Vodka, sirop maison de gingembre miel et vanille, jus de citron vert	
<b>NEW YORK SOUR</b>	8.50
Whisky, jus de citron, sirop de sucre, vin rouge	
<b>MIDNIGHT BREW</b>	9.00
Gin, thé noir, sirop maison miel & vanille, jus citron vert	
<b>LUSH PASSION</b>	9.00
Vodka, purée de passion, sirop maison miel & vanille, jus de citron vert	
<b>BASILIC SMASH</b>	9.50
Gin, feuilles de Basilic, sirop maison miel & vanille, jus de citron vert	
<b>PURPLE SWEETNESS</b>	9.50
Gin, framboise fraiche, sirop maison miel & vanille, jus de citron vert	

*Rapprochez vous de notre barman pour vos cocktails préférés*



# BOIRE

## VINS

### ROUGE

	12 cl / 75 cl
PETITE ENVIE Languedoc Dom. Eric Gelly	4.50 / 20.00
BORDEAUX Château Panchille les Rives	5.75 / 24.00
SAUMUR Château Beauregard	5.75 / 22.00
COTES DU RHONE Domaine de la Bastide	5.75 / 24.00
BOURGUIL Dom. Marchesseau poids plume	29.00
SAINT GUILHEM LE DESERT Esprit cépage syrah	29.00
CORBIERES ROUGES Cellier Des Demoiselles	32.00
BOURGOGNE PINOT NOIR Dom. Gueugnon Remond	37.00
SAINT EMILION Petit Faurie Quet	39.00

### BLANC

PETITE ENVIE Languedoc Dom. Eric Gelly	4.50 / 20.00
CASCOGNE Dom. Laffite Le Petit Gascouin	6.00 / 22.00
PINOT GRIS Dom. De Belair	6.00 / 24.00
SAINT GUILHEM LE DESERT Chardonnay Déesses Muettes	6.50 / 24.00
MACON PRISSE Dom. Gueugnon Remond	8.00 / 35.00
IGP VAL DE LOIRE Dom. ST ROCH	26.00
IGP VAL DE LOIRE Dom. Bel Air Chardonnay	27.00
VALENCAJ BLANC Dom. St ROCHE, mouton blanc	32.00
PETIT CHABLIS Dom. Chevalier	38.00
SANCERRE Dom. Pierre Morin	44.00

### ROSÉ

PETITE ENVIE Languedoc Dom. Eric Gelly	4.50 / 20.00
GASCOGNE Dom. Laffite le Petit Gascouin	6.00 / 24.00
PAYS D'OC VD3C, Question d'Equilibre	6.00 / 26.00
PROVENCE, OH! By Omérade	6.50 / 29.00

### CHAMPAGNE

Dom. Bruno Roulot

59.00

**Pour toute demande de privatisation : [commerciale@entrepot-rouen.fr](mailto:commerciale@entrepot-rouen.fr)**

Les prix sont indiqués en euros, toutes taxes comprises (TTC), service compris.