

DRAK  IAR

www.pizzerialedrakkar.fr

Capote

Entrées

SALADE VERTE OU SALADE DE TOMATES	4,50 €
SALADE AUX NOIX OU SALADE COMPOSÉE <i>Salade verte, maïs, tomates</i>	5,50 €
SALADE AUX LARDONS	6,00 €
SALADE AU ROQUEFORT	6,00 €
SALADE AUX NOIX & ROQUEFORT	6,50 €
6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE MAISON, PUR BEURRE	8,50 €
12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE MAISON, PUR BEURRE	13,50 €
ŒUFS DURS MAYONNAISE	4,50 €

Salades composées

SALADE GRECQUE <i>Salade verte, tomates, feta, œuf dur, olives, oignons rouges</i>	13,50 €
SALADE JURASSIENNE <i>Salade verte, chèvre chaud sur toasts, lardons, œuf dur</i>	14,50 €
SALADE NIÇOISE <i>Salade verte, tomates, thon, œuf dur, olives, anchois</i>	14,50 €
SALADE LYONNAISE <i>Salade verte, œuf dur, saucisse de Montbéliard, pommes de terre chaudes, oignons rouges</i>	14,50 €
SALADE NORVÉGIENNE <i>Salade verte, tomates, maïs, œuf dur, saumon fumé</i>	14,50 €
SALADE PÉRIGOURDINE <i>Salade verte, pommes de terre chaudes, œuf dur, gésiers confits, magret de canard fumé</i>	15,50 €
SALADE GERSOISE <i>Salade verte, pommes de terre chaudes, œuf dur, saumon fumé, magret de canard fumé</i>	15,50 €
SALADE 4 FROMAGES <i>Salade verte, Camembert, Reblochon, Livarot, Maroilles sur toasts, jambon cru, œuf dur</i>	15,50 €
SALADE PELAGIA <i>Salade verte, tomates, feta, œuf dur, oignons rouges, jambon cru, copeaux de parmesan</i>	15,50 €
SALADE FERMIÈRE <i>Salade verte, tomates, maïs, œuf dur, poulet, pommes de terre chaudes, roquefort</i>	15,50 €
SALADE MONTAGNARDE <i>Salade verte, pommes de terre chaudes, lardons, Reblochon sur toasts, œuf dur</i>	15,50 €

Viandes

JAMBON GRILLÉ	15,50 €
ESCALOPE DE POULET (150 g. env.) <i>Sauce normande, crème et champignons</i>	15,00 €
BAVETTE (200 g. env.)	18,50 €
ENTRECÔTE FRANÇAISE (350 g. env.)	22,00 €
ASSIETTE DE FRITES (Maison)	4,50 €

Nos viandes sont accompagnées de frites fraîches et de salade.
Sauces : poivre, béarnaise, échalote ou Roquefort.
Sauces supplémentaires : 1 €

Pizzas

MARGHERITA <i>Coulis de tomate, tomate, mozzarella, olives, origan</i>	10,00 €
BELLA <i>Coulis de tomate, mozzarella, olives, épaule, origan</i>	11,50 €
NAPOLITAINE <i>Coulis de tomate, mozzarella, olives, câpres, anchois, origan</i>	12,50 €
ROYALE <i>Coulis de tomate, mozzarella, œuf, épaule, champignons, origan</i>	13,50 €
THON <i>Coulis de tomate, mozzarella, olives, thon, crème fraîche, origan</i>	13,50 €
4 FROMAGES <i>Coulis de tomate, chèvre, Camembert, Roquefort, mozzarella, origan</i>	13,50 €
FRUITS DE MER <i>Coulis de tomate, mozzarella, olives, cocktail de fruits de mer, crème fraîche, origan</i>	14,00 €
ORIENTALE <i>Coulis de tomate, mozzarella, champignons, œuf, merguez, chorizo, origan</i>	14,00 €
4 SAISONS <i>Coulis de tomate, mozzarella, oignons, poivrons, cœur d'artichaut, champignons, tomates, épaule, origan</i>	14,00 €
BALTIQUE <i>Coulis de tomate, mozzarella, saumon fumé, crème fraîche, olives, origan</i>	15,00 €
CABRI <i>Coulis de tomate, mozzarella, pommes de terre, lardons, crème fraîche, chèvre, origan</i>	15,00 €
MAYA <i>Base crème, lardons, chèvre, miel, mozzarella, origan</i>	15,00 €
LYONNAISE <i>Coulis de tomate, mozzarella, pommes de terre, oignons, saucisse de Montbéliard, crème fraîche, origan</i>	15,00 €
NORMANDE <i>Coulis de tomate, mozzarella, pommes de terre, Camembert, épaule, crème fraîche, origan</i>	15,50 €
COLONEL <i>Coulis de tomate, mozzarella, pommes de terre, Livarot, épaule, crème fraîche, origan</i>	15,50 €
REBLOCHON <i>Coulis de tomate, mozzarella, pommes de terre, reblochon, épaule, crème fraîche, origan</i>	15,50 €
GUSTO <i>Coulis de tomate, mozzarella, ratatouille, jambon cru, copeaux de parmesan, origan</i>	15,50 €
BILOUTE <i>Base crème, mozzarella, oignons, lardons, Maroilles, origan, roquette</i>	15,50 €
CHTI <i>Coulis de tomate, mozzarella, pommes de terre, Maroilles, jambon cru, crème fraîche, origan</i>	15,50 €
PAYSANNE <i>Coulis de tomate, mozzarella, pommes de terre, œuf, bœuf, lardons, oignons, crème fraîche, origan</i>	15,50 €
SAVOYARDE <i>Coulis de tomate, mozzarella, pommes de terre, lardons, oignons, Reblochon, crème fraîche, origan</i>	15,50 €
ESCARGOTINE <i>Coulis de tomate, mozzarella, pommes de terre, escargots, beurre à l'ail, origan</i>	15,50 €
CHICKEN <i>Coulis de tomate, mozzarella, pommes de terre, oignons, poulet, crème fraîche, origan</i>	15,50 €
ANDOUILLETTE <i>Coulis de tomate, pommes de terre, andouillette, oignons, mozzarella, moutarde, crème fraîche, origan</i>	15,50 €
INDIENNE <i>Coulis de tomate, mozzarella, champignons, poulet, oignons, crème, curry, origan</i>	15,50 €
DRAKKAR <i>Coulis de tomate, mozzarella, bœuf, lardons, chorizo, champignons, œuf, crème fraîche, origan</i>	16,00 €
GASCOGNE <i>Coulis de tomate, mozzarella, chèvre, gésiers, oignons rouges, magret, roquette, origan</i>	16,00 €
MEXICAINE <i>Coulis de tomate, mozzarella, bœuf, poivrons, oignons, chorizo, merguez, épices mexicaines, œuf, crème fraîche, origan</i>	16,50 €
SAINT-JACQUES <i>Base crème, mozzarella, fondue de poireaux, saint-Jacques, origan</i>	16,50 €
CANNIBALE <i>Coulis de tomate, mozzarella, bœuf, chorizo, merguez, poulet, lardons, oignons, poivrons, origan</i>	16,50 €
FORESTIÈRE <i>Crème de truffe, champignons, tomates confites, jambon cru, mozzarella, parmesan, roquette, origan</i>	17,00 €
PESTO <i>Pesto, champignons, mozzarella, tomates confites, poulet, parmesan, roquette, origan</i>	16,50 €

Galettes

COMPLÈTE Œuf, emmental, jambon	9,00 €
THON Œuf, emmental, crème fraîche, thon	11,00 €
ESPAGNOLE Œuf, emmental, tomates, chorizo	11,00 €
PYRÉNÉENNE Œuf, fromage de chèvre, lardons, crème fraîche	11,00 €
4 FROMAGES Emmental, Camembert, chèvre, Roquefort	11,00 €
SPÉCIALE Œuf, emmental, jambon, crème fraîche, pommes de terre	11,50 €
SUPER COMPLÈTE Œuf, emmental, jambon, tomates, champignons	11,50 €
FRUITS DE MER Œuf, emmental, crème fraîche, cocktail de fruits de mer	11,50 €
NORMANDE Œuf, emmental, pommes de terre, lardons, crème fraîche, champignons	12,00 €
GAILLONNAISE Œuf, Camembert, pommes de terre, lardons, crème fraîche	12,00 €
SAUCISSE DE MONTBÉLIARD Œuf, emmental, pommes de terre, crème fraîche, saucisse de Montbéliard	12,00 €
LIVAROT Œuf, pommes de terre, lardons, crème fraîche, Livarot	12,00 €
TARTIFLETTE Œuf, pommes de terre, lardons, crème fraîche, Reblochon	12,00 €
CHTI Œuf, pommes de terre, jambon cru, Maroilles, crème fraîche	12,50 €
ANDOUILLETTE Œuf, emmental, pommes de terre, andouillette, oignons, sauce moutarde	12,00 €
CHICKEN Œuf, pommes de terre, oignons, poulet, crème fraîche, emmental	12,00 €
NORDIQUE Œuf, pommes de terre, crème fraîche, emmental, saumon fumé	12,50 €
GOURMANDE Œuf, pommes de terre, sauce Roquefort, steak haché	12,50 €
SAINT-JACQUES Œuf, emmental, fondue de poireaux à la crème, pommes de terre, Saint-Jacques	14,00 €
CHEF Œuf, pommes de terre, lardons, crème fraîche, steak haché, oignons, salade	14,50 €

Bruschettas | 15€

DES ALPES

Crème, pommes de terre, lardons, oignons,
Reblochon, mozzarella

GUSTO

Pesto, ratatouille, jambon cru,
parmesan, mozzarella

DU SOLEIL

Sauce tomate, champignons, poivrons, oignons,
chorizo, mozzarella

BIQUETTE

Crème, poulet, oignons, chèvre, mozzarella

4 FROMAGES

Crème, Camembert, Roquefort, chèvre,
jambon cru, mozzarella

MEXICAINE

Crème, bœuf, oignons, poivrons, merguez,
épices, mozzarella

FORESTIÈRE

Crème de truffe, poulet, oignons,
parmesan, roquette, mozzarella

ATLANTIQUE

Crème, saumon, chèvre, mozzarella

Nos bruschettas sont accompagnées d'une salade verte.

Menus*

Pirate | 18€

Entrée au choix

Salade Roquefort ou Lardons
ou Œufs durs mayonnaise

+ Plat au choix

Galette Normande ou Thon
ou Tartiflette ou Super complète
ou Pizza Orientale ou Royale
ou 4 fromages

+ Dessert au choix

Crêpe Sucre ou Chocolat
ou Nutella
ou Glace 2 boules ou
Crème brûlée ou Café



Express | 14,50€

Tartiflette + Salade verte & Café



Enfant | 10€

(-de 10 ans)

Plat au choix

Steak haché frites
ou Jambon frites
ou Nuggets frites
ou Pizza Bella
ou Pizza Margarita

+ Dessert au choix

Crêpe Sucre ou Chocolat
ou Nutella ou Glace Haribo®
(push up)



* Menus servis uniquement le midi (jusqu'à 13h30) et en semaine (non valable le week-end et jours fériés).

Formules non modifiables.
En cas de changement,
facturation à la carte.

Prix nets - Service compris

Suppléments pour tous nos plats

2,00€ Pommes de terre, œuf, crème fraîche, fromage râpé, oignons, champignons, tomates, olives, poivrons, câpres, oignons rouges

2,50€ Livarot, Camembert, chèvre, Roquefort, Reblochon, Maroilles, parmesan

3,00€ Jambon, épaule, chorizo, merguez, lardons, thon, fruits de mer, anchois, steak haché, andouillette, saucisse de Montbéliard, saumon fumé, poulet grillé, jambon cru, roquette, gésiers

DRAK^{Le}HAR

2 Cours de la Mairie - 27 600 GAILLON
Tél. 02 32 52 87 60

Carte

- DESSERTS -



7,00 €



Chocolat, Café, Caramel Liégeois

Chocolat, Café ou Caramel, Vanille, sauce chocolat, café ou caramel, chantilly



7,00 €

Coupe Crème de marrons

Marron, Vanille, crème de marrons, chantilly



7,00 €

Tentation Fruitée

Tentation Meringuée Vanille Framboise, Vanille, Framboise, coulis de framboises, chantilly



6,50 €

Cœur Coulant au Chocolat

et sa boule Vanille



7,00 €

Aventure Exotique

Banane, Fruit de la Passion, Mangue, coulis de framboises, chantilly



7,50 €

Banana Split

Chocolat Noir, Fraise, Vanille, chocolat chaud, chantilly

Nos crêpes sucrées de froment (** 2 boules)

Sucre	4,00 €	Amandine	6,50 €
Nutella	5,50 €	chocolat, amandes, chantilly	
Nutella chantilly	6,50 €	Campagnarde	7,00 €
Chocolat (maison)	5,50 €	confiture orange, amandes, flambée Grand Marnier*	
Chocolat chantilly	6,50 €	Bretonne	7,00 €
Miel citron	6,00 €	caramel beurre salé, chantilly	
Confiture	5,00 €	Tantine	7,50 €
fraise, myrtille, orange		pomme cuite, caramel beurre salé, chantilly	
Crème de marrons	5,50 €	Suisse	7,50 €
Crème de marrons, chantilly	6,50 €	pomme cuite, chocolat chaud, chantilly	
Chocolat noix de coco	6,00 €	Duchesse	7,50 €
Banane, chocolat, chantilly	7,00 €	Pomme cuite, flambée au Calvados*	
Flambée	6,50 €	Black & White	7,00 €
au choix : Cognac*, Calvados*, Grand Marnier*		glace Vanille**, chocolat chaud, chantilly	
		Suppléments	1,50 €
		Chocolat chaud, coulis café, caramel, framboise, boule de glace, chantilly	

Nos desserts

Crème brûlée	6,00 €	Brioche Perdue	6,50 €
Brownie	6,50 €	Glace Caramel Fleur de Sel, coulis caramel au beurre salé	
crème anglaise, chocolat chaud, chantilly		Gaufre Nutella ou caramel	6,50 €
Nougat glacé	6,50 €	Chantilly	
coulis de fruits rouges, chantilly			
Tarte citron meringuée	6,50 €		
Tarte Tatin	6,50 €		
glace Vanille, chantilly			



6,50 €

Café et dessert du moment



Profiteroles Glacées

- 1 chou • 3,50 €
- 2 choux • 5,50 €
- 3 choux • 7,00 €

Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts
*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



Nos crèmes glacées et nos glaces

Vanille Bourbon de Madagascar
à l'extrait de vanille Bourbon de Madagascar

Banane
avec des morceaux de banane

Café
avec du café Arabica de Colombie

Caramel Fleur de Sel
à la fleur de sel de Camargue avec des morceaux de caramel

Chocolat Noir
A base de chocolat Barry Callebaut à 70% de cacao d'Équateur

Fraise
avec des morceaux de fraise

Marron
Avec des morceaux de marron

Menthe
avec des éclats de chocolat noir

Noix de Coco¹
avec de la noix de coco râpée

Pistache
avec des éclats de pistaches de Californie grillées

Rhum-Raisins
au rhum des Antilles françaises, avec des raisins macérés au rhum

Tentation Meringuée Vanille Framboise⁵
morceaux de meringue enrobés de chocolat blanc crème glacée vanille sorbet framboise

Coupe 1 boule Parfum au choix 3,00 €

Coupe 2 boules Parfums au choix 4,50 €

Coupe 3 boules Parfums au choix 6,00 €



Nos sorbets plein fruit ⁽²⁾

Cassis
avec des baies de cassis

Citron Jaune
avec des morceaux de citron jaune de Sicile

Framboise
avec des morceaux de framboise

Fruit de la Passion
au fruit de la passion d'Équateur avec des morceaux de mangue

Mangue d'Inde
avec des morceaux de mangue d'Inde

Poire
avec des morceaux de poire Williams

Pomme
avec des morceaux de pomme Fuji



4,00 €

Parfum Vanille, sauce fraise avec ses célèbres Ours d'Or^{**}

Présence de bonbons susceptibles d'être avalés
** Attention ! Ne convient pas aux enfants de moins de 3 ans.

Nos coupes glacées

Fraisía Fraise, coulis de framboises, chantilly	7,00 €	New York Glaces Vanille, Chocolat, Caramel, chocolat chaud, brownie, chantilly	7,00 €
Tahiti Noix de Coco, chocolat chaud, chantilly	7,00 €	Surfer Banane, banane fruit, chocolat chaud, chantilly	7,00 €
Trou Normand Pomme avec Calvados*	7,00 €	After Eight Chocolat, Menthe, chocolat chaud, alcool de menthe*, chantilly	7,50 €
Colonel Citron avec Vodka*	7,00 €	Dame Blanche Vanille, coulis de chocolat, chantilly	7,00 €
William Poire avec alcool de Poire*	7,00 €	Poire Belle Hélène Poire, Vanille, coulis de chocolat, chantilly	7,00 €
La Havane Rhum-Raisins, sauce caramel, raisins au Rhum*, chantilly	7,50 €	Pêche Melba Pêche, Vanille, coulis de framboises, chantilly	7,00 €
Doudou Vanille, coco, Rhum-Raisins, coulis de caramel, chantilly	7,00 €	Robin des Bois Fraise, Framboise, Cassis, coulis de framboises, chantilly	7,00 €
Guadeloupe Banane, chocolat, chocolat chaud, chantilly	7,00 €		

(1) Glace (2) Nos crèmes glacées sont faites avec de la crème fraîche fabriquée dans nos régions françaises

(3) Nos sorbets ont une teneur en fruits de 45% pour les fruits usuels, réduite à 20% pour les fruits acides et à saveur forte conformément au Code des Pratiques Loyales des Glaces Alimentaires.

(4) Aujourd'hui nous garantissons que plus de 50% des fruits utilisés sont issus de l'agriculture durable et nous avons pour objectif d'avoir l'ensemble de nos fruits cultivés de façon durable. (5) Non fabriqué en France.

Peut contenir des traces de lait, ne convient pas aux personnes allergiques aux protéines de lait. Référence disponible à l'écoulement des stocks du distributeur



CARTE D'OR

FABRICATION FRANÇAISE DEPUIS 1978

*Tout savoir sur nos glaces
délicieuses et engagées !*

Un savoir-faire local depuis plus de 40 ans : une large gamme de parfums, des nouveautés chaque année et une production à Saint-Dizier en France.

Des ingrédients rigoureusement choisis : notre lait provient de coopératives laitières françaises et durables, nos sorbets plein fruit sont faits avec de vrais morceaux de fruits.

Nous avons créé le programme Agriculteurs de Demain afin d'accompagner les éleveurs dans la voie d'un avenir durable en mettant en place des actions concrètes.
Pour en savoir plus, rendez-vous sur www.CartedOr.fr

Le Drakkar

Crêperie - Grill - Pizzeria - Saladerie

2 Cours de la Mairie - 27600 Gaillon