



RESTAURANT
LE RANCH



02.33.08.49.32

Bienvenue !

L'ÉQUIPE DU RANCH EST RAVIE DE VOUS
ACCUEILLIR



CARTE DES BOISSONS

Apéritifs



Kir	3.20€
Crème de cassis, mûre, pêche ou framboise	
Kir Normand	3.20€
Cidre et crème de cassis, mûre, pêche, ou framboise	
Kir Royal	7.80€
Champagne et crème de cassis, mûre, pêche, ou framboise	
Pommeau de la Cidrerie de la Commanderie	4.20€
Whisky Clan Campbell ou Jameson	5.20€
Whisky Jack Daniels ou Chivas	6.50€
Supplément soft	1.30€
Martini rouge / blanc	4.20€
Muscat	4.20€
Ricard	3.00€
Verre de prosecco	4.20€
D.O.C Treviso	
Bouteille de prosecco	21.00€
D.O.C Treviso	
Verre de champagne	7.20€
Bouteille de champagne	45.00€

Bières



Bières pression (blondes)

Pelforth	3€ 25cl / 5,50€ 50cl
Affligem	4€ 25cl / 7,50€ 50cl
Picon bière	4€ 25cl / 7,50€ 50cl
Supplément rondelle	0.20€

Bières bouteilles

Travailleurs de l'amer	
Blonde, blanche et ambrée	4.20€
IPA	4.50€
Desperados	5.50€
Cotentine artisanale	6.00€
Blonde, blanche, ambrée et blanche	
Heineken sans alcool	4.00€
Supplément sirop	0.70€

Vins



Vins blancs

Muscadet	4€ verre / 8€ 25cl
Vin sec	12€ 50cl / 17€ bouteille
Chardonnay	5€ verre / 10€ 25cl
Vin sec	15€ 50cl / 20€ bouteille
Sauternes	7.50€ verre / 15€ 25cl
Vin moëlleux	22.50€ 50cl / 30€ bouteille
St Veran	27€ bouteille
Vin moëlleux	

Vins rosés

Côtes de Provence	3.90€ verre / 5.50€ 25cl
Vin sec	11.50€ 50cl / 18.50€ bouteille
Cabernet d'Anjou	4.30€ verre / 7.50€ 25cl
Vin demi-sec	14€ 50cl / 17€ bouteille

Vins rouges

Château les Jouberts	4.60€ verre / 8€ 25cl
	15€ 50cl / 23€ bouteille
Côtes du Rhone	3.90€ verre / 6.10€ 25cl
	12€ 50cl / 18.50€ bouteille
Brouilly	4.20€ verre / 6.50€ 25cl
	14€ 50cl / 22€ bouteille

Vins uniquement à la bouteille

Lalande-de-Pomerol	28.00€
Chinon	31.50€
Crozes Hermitage	30.00€
Côte de Beaune	30.00€

Cidre

Ferme de la Commanderie	
3.50€ verre	
12€ bouteille	



CARTE DES BOISSONS

Boissons chaudes



Café Espresso	1.80€
Double espresso	3.20€
Allongé	2.00€
Décaféiné Espresso	2.00€
Double espresso	3.30€
Allongé	2.00€
Petit crème	2.10€
Espresso, lait	
Grand crème	3.40€
Double espresso, lait	
Cappuccino	3.60€
Café allongé, mousse de lait, chocolat en poudre	
Chocolat chaud	3.40€
Chocolat viennois	3.70€
Café viennois	3.60€
Chantilly	
Thé	3.10€
Noir, vert menthe ou fruits rouges	
Infusion	3.10€
Camomille, fruits rouges, verveine, rooibos	
Irish Coffee	8.00€
Whisky, sirop de sucre de canne, café espresso, crème fouettée	
Irish Calvados Coffee	8.00€
Calvados, sirop de sucre de canne, café espresso, crème fouettée	
Jamaican Coffee	8.00€
Rhum brun, sirop de sucre de canne, café espresso, crème fouettée	

Digestifs



Calvados de la Cidrerie de la Commanderie	7.00€
Bailey's	7.00€
Rhum Diplomatico	7.00€
Get 27 / 31	7.00€
Whisky Le Breuil	8.40€
Origine Calvados (14)	
Whisky Norouët	8.70€
Origine Cotentin	

Softs



Coca	3.40€
Orangina	3.40€
Perrier	3.40€
Ice tea	3.40€
Schweppes tonic/agrumes	3.40€
Jus de fruit	3.40€
Orange, pomme, ananas, tomate, fraise, abricot	
Sirop à l'eau	1.80€
Grenadine, citron, menthe, kiwi, banane, orgeat, pêche, violette	
Limonade	2.50€
Diabolo	2.80€
Grenadine, citron, menthe, kiwi, banane, orgeat, pêche, violette	

Eaux



Minérale - Vittel	3.50€ 50cl / 6€ 1L
Pétillante - Badoit	4€ 50cl / 6€ 1L

CARTE DES COCKTAILS

Cocktails avec alcool



Ti punch 4.50€
Rhum agricole, citron vert, sucre de canne

Punch maison 6.50€

Spritz 7.90€
Aperol, prosecco, perrier

Sex on the beach 7.90€
Vodka, cranberry, jus d'ananas, liqueur de melon

Cosmopolitan 7.90€
Triple sec, vodka, jus de cranberry, jus de citron vert

Bloody Mary 7.90€
Vodka, citron vert, jus de tomate

Cuba Libre 7.90€
Rhum brun, citron vert, coca

Cocktail du moment 8.50€
Voir ardoise

Mojito 7.90€
Rhum blanc, menthe, limonade, citron vert, sucre de canne

Moscow Mule 7.90€
Vodka, citron vert, ginger beer

London Mule 7.90€
Gin, citron vert, ginger beer

Jamaican Mule 7.90€
Rhum blanc, citron vert, ginger beer

Gin Tonic 7.90€
Gin, citron jaune, tonic

Pina Colada 8.50€
Rhum blanc, lait de coco, jus d'ananas, sirop de sucre de canne

Mai Tai 8.50€
Rhum blanc, rhum brun, triple sec, citron vert, sirop d'orgeat, sirop de sucre de canne

Cocktails sans alcool

Cocktails sans alcool réalisés à base de rhum, gin ou whisky bourbon Soberspirits dont l'alcool a été totalement extrait.

Virgin Mai Tai 6.00€
Rhum Soberspirits 0.0%, citron vert, sirop d'orgeat, sirop de sucre de canne

Virgin Jamaican Mule 6.00€
Rhum Soberspirits 0.0%, citron vert, ginger beer

Virgin Pina Colada 6.00€
Rhum Soberspirits 0.0%, lait de coco, jus d'ananas, sirop de sucre de canne

Virgin Cuba Libre 6.00€
Rhum Soberspirits 0.0%, citron vert, coca

Virgin Gin Tonic 6.00€
Gin Soberspirits 0.0%, citron jaune, tonic

Virgin Mojito 6.00€
Rhum Soberspirits 0.0%, citron vert, menthe, sucre de canne, perrier

Virgin London Mule 6.00€
Gin Soberspirits 0.0%, citron vert, ginger beer



RESTAURANT LE RANCH

TAPAS

SAUCISSON SUR PLANCHE	9.50	PLANCHE DE FROMAGES	11.50
<i>Au choix: Nature, Camembert, etc</i>		<i>Comté, Chèvre, Cheddar, Camembert de Normandie, beurre</i>	
8 ACCRAS DE POISSON	9.00	RILETTES DE THON À LA	8.50
FRITS AUX EPICES DOUCES		THAÏ	
		<i>Thon, mayonnaise, coriandre, sauce soja sucrée, sauce huître</i>	
8 BEIGNETS DE CHÈVRE,	9.00		
MIEL ET ROMARIN			

PLATS

FILET DE POULET SAUCE NORMANDE

Crème fraîche d'Isigny, Calvados, champignons, persil

FISH & CHIPS REVISITÉ

Poisson du moment pané à la chapelure Panko, sauce tartare maison

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

Mini légumes de saison, dahl de lentilles corail

MOULES MARINIÈRES (SELON SAISON)

*Vin blanc, oignons, persil
Servies avec frites maison*

MOULES NORMANDES (SELON SAISON)

*A la crème fraîche d'Isigny
Servies avec frites maison*

BURGERS

CHEESEBURGER

Steak haché façon bouchère, cheddar, cornichons, sauce américaine*
Simple 15.50 / Double 18.50

BURGER DU MOMENT

Voir ardoise

ARDOISE

NOUVEAUTÉ CETTE ANNÉE !

PIÈCE DU BOUCHER

ORIGINE FRANCE

Sauce du moment

POISSON DU MOMENT

PLAT DU JOUR

AUTRES

ASSIETTE DE FRITES

SUPPLÉMENT SAUCE



PIZZAS MAISON AU FEU DE BOIS

TOUTES NOS PIZZAS SONT DISPONIBLES EN BASE CRÈME ÉGALEMENT

COW-BOY Base tomate, 10.90
mozzarella, olives

LASSO Base tomate, 12.30
mozzarella, jambon,
champignons

REVOLVER Base tomate, 13.10
mozzarella, jambon,
champignons, oeuf

BUFFALO Base tomate, 14.10
mozzarella, oignons,
poivrons, viande hachée

TEXANE Base tomate, 14.90
mozzarella, oignons, bacon,
viande hachée,

RANCH Base tomate, 14.60
mozzarella, merguez, chorizo,
poivrons

RINTINTIN Base tomate, 14.50
mozzarella, pommes de terre,
camembert, lardons, andouille,
crème d'Isigny

WESTERN Base tomate, 13.60
mozzarella, champignons,
poivrons, courgettes, olives

MISSISSIPPI Base tomate, 15.10
mozzarella, oignons, reblochon,
lardons, pommes de terre, crème
d'Isigny

RODEO Base tomate, 14.90
mozzarella, chèvre,
reblochon, camembert

CALZONE Base tomate, 14.80
mozzarella, jambon,
champignons, jaune d'œuf

DALTONS Base tomate, 15.50
mozzarella, poulet-curcuma,
poivrons, oignons, champignons,
crème d'Isigny, olives

LUCKY LUKE Base tomate, 13.60
mozzarella, chèvre, lardons, miel,
crème d'Isigny, olives

PIZZA DU MOMENT
Voir ardoise

RANTANPLAN	8.90
(SPÉCIAL ENFANT)	
Base tomate, mozzarella	
OU Base tomate, mozzarella, jambon, olives	

Supplément légume	1€
Supplément fromage / viande	2€



RESTAURANT LE RANCH

MENU ENFANT 12.00

PLAT + DESSERT + COCKTAIL ENFANT
AU CHOIX :

-PLAT DE LA CARTE EN DEMI PORTION

-NUGGETS* + FRITES MAISON

-STEAK HACHÉ* + FRITES MAISON

-PIZZA ENFANT

DESSERT SURPRISE MAISON OU UNE BOULE DE GLACE



RESTAURANT LE RANCH

DESSERTS MAISON

ASSIETTE DE FROMAGES 8.10

CAFÉ GOURMAND 8.00

COOKIE GOURMAND 6.00

BROWNIE NOIX DE PÉCAN ET GANACHE VANILLE 7.00

CREME BRULÉE CHANGEANTE (DEMANDER LA TENDANCE) 6.00

SUGGESTIONS DU MOMENT VOIR ARDOISE

GLACES ARTISANALES 1/2/3 PARFUMS AU CHOIX 2.30€ / 4.10€ / 6.00€

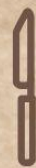
Vanille, chocolat, café, citron, fraise, coco, pomme, rhum-raisin, caramel

➡ SUPPLÉMENT CHANTILLY FAIT MAISON 1.00

➡ SUPPLÉMENT ALCOOL 2.50



NOS PRODUITS ET PRODUCTEURS DE NORMANDIE



02.33.08.49.32

- LEBLOND JEAN CLAUDE PRODUCTEUR DE POMMES DE TERRE, LE THEIL (50)
- POISSON DE MANCHE MAREE,TOURLAVILLE (50)
- SAUCISSEONS DU PHILOU NORMAND, CASIGNY (50)
- WHISKY LE BREUIL, ORIGINE CALVADOS (50)
- WHISKY NOROUËT, ORIGINE COTENTIN (50)
- BIÈRES DES TRAVAILLEURS DE LA MER, ORIGINE LES PIEUX (50)
- BIÈRES DE LA COTENTINE, ORIGINE BARNEVILLE-CARTERET (50)
- POMMEAU, CIDRE ET CALVADOS DE LA FERME DE LA COMMANDERIE (50)
- CRÈME D'ISIGNY, MANCHE (50)
- CRÈME ELLE ET VIRE, CALVADOS (14)
- CHOCOLAT BARRY, EURE (27)
- CAMEMBERT DE NORMANDIE, CALVADOS (50)
- CHAMPIGNONS, CALVADOS (14)

ICI

FORMULE GOÛTER D'ANNIVERSAIRE

LA FORMULE EST À 12 EUROS PAR ENFANT À PARTIR DE 6 ENFANTS

DEMANDER RENSEIGNEMENTS À

RESTAURANTLERANCH50@GMAIL.COM

LE RAN





RESTAURANT LE RANCH

TAPAS

SAUCISSON PLATTER	9.50	CHEESE PLATTER	11.50
<i>Choice: Nature, Camembert, etc</i>		<i>Comté cheese, goat cheese, Cheddar, Camembert cheese from Normandy, butter</i>	
8 FRIED FISH FRITTERS WITH SWEET SPICES	9.00	THAÏ TUNA RILLETES	8.50
		<i>Tuna, mayonnaise, coriander, sweet soy sauce, oyster sauce</i>	
8 GOAT CHEESE FRITTERS, HONEY AND ROSEMARY	9.00		

MAIN COURSES

CHICKEN FILLET WITH NORMAN SAUCE	14.90
-------------------------------------	-------

Cream from Isigny, Calvados, mushrooms, parsley

REVISITED FISH & CHIPS	16.90
------------------------	-------

Panko breaded fish of the moment, homemade tartar sauce

VEGETARIAN DISH	16.50
-----------------	-------

Seasonal vegetables, coral lentil dahl

MUSSELS MARINIÈRES	12.50
--------------------	-------

(DEPENDING ON THE SEASON)

*White wine, onions, parsley
Served with homemade fries*

NORMAN MUSSELS	14.90
----------------	-------

(DEPENDING ON THE SEASON)

*With cream from Isigny
Served with homemade fries*

BURGERS

CHEESEBURGER

Beef-style hamburger, cheddar, pickles, American sauce*

Simple 15.50 / Double 18.50

BURGER OF THE MOMENT	16.50
----------------------	-------

See slate menu

SLATE MENU

NEW THIS YEAR !

PIECE OF THE BUTCHER	24.90
----------------------	-------

ORIGIN FRANCE

Sauce of the moment

FISH OF THE MOMENT	23.90
--------------------	-------

DISH OF THE DAY	12.50
-----------------	-------

OTHERS

PLATE OF FRIES	3.00
----------------	------

EXTRA SAUCE	1.00
-------------	------



HOMEMADE PIZZAS COOKED ON FIREWOOD

ALL OUR PIZZAS ARE AVAILABLE WITH A CREAM BASE ALSO

COW-BOY Tomato base, 10.90
mozzarella, olives

LASSO Tomato base, 12.30
mozzarella, ham, mushrooms

REVOLVER Tomato base, 13.10
mozzarella, ham, mushrooms,
egg

BUFFALO Tomato base, 14.10
mozzarella, onions, peppers,
minced meat

TEXANE Tomato base, 14.90
mozzarella, onions, bacon,
minced meat

RANCH Tomato base, 14.60
mozzarella, merguez sausage,
chorizo, peppers

RINTINTIN Tomato base, 14.50
mozzarella, potatoes, camembert
cheese, diced bacon, andouille,
cream from Isigny

WESTERN Tomato base, 13.60
mozzarella, mushrooms,
peppers, zucchini, olives

MISSISSIPPI Tomato base, 15.10
mozzarella, onions, reblochon
cheese, diced bacon, potatoes,
cream from Isigny

RODEO Tomato base, 14.90
mozzarella, goat cheese, reblochon
cheese, camembert cheese

CALZONE Tomato base, 14.80
mozzarella, ham, mushrooms,
egg yolk

DALTONS Tomato base, 15.50
mozzarella, onions, curcuma
chicken, peppers, mushrooms,
olives

LUCKY LUKE Tomato base, 13.60
mozzarella, goat cheese, diced
bacon, honey, cream from
Isigny, olives

PIZZA OF THE MOMENT
See slate menu

RANTANPLAN	8.90
(SPECIAL CHILD)	
Tomato base, mozzarella	
OR Tomato base, mozzarella, ham, olives	

Extra vegetable	1€
Extra cheese / meat	2€



RESTAURANT LE RANCH

CHILD MENU 12.00

MAIN COURSE + DESSERT + CHILD COCKTAIL

TO CHOOSE :

- MAIN COURSE IN HALF PORTION
- NUGGETS* + HOMEMADE FRIES
- GROUND BEEF* + HOMEMADE FRIES
- CHILD PIZZA

HOMEMADE SURPRISE DESSERT OR A SCOOP OF ICE CREAM



RESTAURANT LE RANCH

HOMEMADE DESSERTS

CHEESE PLATE 8.10

GOURMET COFFEE 8.00

GOURMET COOKIE 6.00

PECAN NUT BROWNIE AND VANILLA GANACHE 7.00

CHANGING CREME BRULÉE (ASK FOR THE TENDANCY) 6.00

SUGGESTION OF THE DAY SEE SLATE

ARTISANAL ICE CREAM 1/2/3 FLAVOURS OF CHOICE 2.30€ / 4.10€ / 6.00€

Vanilla, chocolate, coffee, lemon, strawberry, coconut, apple, rhum-raisin, caramel

➡ EXTRA HOMEMADE WHIPPED CREAM 1.00

➡ EXTRA ALCOHOL 2.50





RESTAURANT LE RANCH

TAPAS

SAUCISSON PLATTE	9.50	KÄSE PLATTE	11.50
		Comté, Ziegenkäse, Cheddar, Camembert aus der Normandie, Butter	
8 FRITTIERTE FISCHKRAPFEN MIT SÜSSEN GEWÜRZEN	9.00	THAILÄNDISCHE THUNFISCH RILETTEN	8.50
		Thunfisch, Mayonnaise, Koriander, süße Sojasauce, Austernsauce	
8 ZIEGENKRAPFEN, HONIG UND ROSMARIN	9.00		

GERICHTE

HÄHNCHENFILET MIT NORMANNISCHEN SAUCE	14.90
Sahne aus Isigny, Calvados, Pilze, Petersilie	
FISH & CHIPS NEU INTERPRETIERT	16.90
Fisch des Moments paniert mit Panko Paniermehl, Hausgemachte Sauce Tartare	

VEGETARIER TELLER	16.50
Gemüse der Saison, dahl aus Roten Linsen	

MARINIERTE MUSCHELN (JE NACH SAISON)	12.50
Weißwein, Zwiebeln, Petersilie, serviert mit hausgemachten Pommes frites	

NORMANNISCHE MUSCHELN (JE NACH SAISON)	14.90
Mit Sahne aus Isigny, serviert mit hausgemachten Pommes frites	

BURGER

CHEESEBURGER	
Hackfleisch*, Cheddar, Gurken, amerikanische Sauce	
Einfache 15.50 / Doppelte 18.50	
BURGER DES MOMENT	16.50
Schiefertafel sehen	

SCHIEFERTAFEL

NEU DIESES JAHR!	
FLEISCHSTÜCK AUS FRANKREICH	24.90
Sauce des Moment	
FISH DES MOMENT	23.90
TAGESGERICHT	12.50

ANDERE

TELLER POMMES	3.00
EXTRA SAUCE	1.00

HAUSGEMACHTE PIZZAS AUF DEM HOLZFEUER

ALLE UNSERE PIZZEN SIND AUCH MIT SAHNE ERHÄLTlich

COW-BOY Tomatensoße, 10.90 Mozzarella, Oliven	MISSISSIPPI Tomatensoße, 15.10 Mozzarella, Zwiebeln, Reblochon Käse, Speck, Kartoffeln, Sahne aus Isigny
LASSO Tomatensoße, 12.30 Mozzarella, Schinken, Pilze	RODEO Tomatensoße, 14.90 Mozzarella, Ziegenkäse, Reblochon Käse, Camembert Käse
REVOLVER Tomatensoße, 13.10 Mozzarella, Schinken, Pilze, Ei	CALZONE Tomatensoße, 14.80 Mozzarella, Schinken, Pilze, Eigelb
BUFFALO Tomatensoße, 14.10 Mozzarella, Zwiebeln, Paprika, Hackfleisch	DALTONS Tomatensoße, 15.50 Mozzarella, Kurkuma Schinken, Paprika, Zwiebeln, Pilze, Sahne aus Isigny, Oliven
TEXANE Tomatensoße, 14.90 Mozzarella, Zwiebeln, Speck, Hackfleisch	LUCKY LUKE Tomatensoße, 13.60 Mozzarella, Ziegenkäse, Speck, Honig, Sahne aus Isigny, Oliven
RANCH Tomatensoße, 14.60 Mozzarella, Merguez, Chorizo, Paprika	PIZZA DES MOMENT Schiefertafel sehen
RINTINTIN Tomatensoße, 14.50 Mozzarella, Kartoffeln, Camembert, Speck, andouille, Sahne aus Isigny	RANTANPLAN 8.90 (KINDER PIZZA) Tomatensoße, Mozzarella ODER Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Oliven
WESTERN Tomatensoße, 13.60 Mozzarella, Pilze, Paprika, Zucchini, Oliven	Extra Gemüse 1€ Extra Käse / Fleisch 2€



RESTAURANT LE RANCH

KINDERMENÜ 12.00

HAUPTGERICHT + DESSERT + KINDERCOCKTAIL

NACH WAHL :

-AUSWAHL AUS DEM MENÜ IM HALBPORTION

-NUGGETS* + HAUSGEMACHTE POMMES

-HACKFLEISCH* + HAUSGEMACHTE POMMES

-KINDERPIZZA

HAUSGEMACHTE ÜBERRASCHUNGS-DESSERT

ODER EINE EISKUGEL



RESTAURANT LE RANCH

HAUSGEMACHTE DESSERTS

KÄSEPLATTE 8.10

GOURMETKAFFEE 8.00

GOURMET COOKIE 6.00

BROWNIE PEKANNUSS UND VANILLECREME 7.00

WECHSELNDE CREME BRULÉE (BITTE FRAGEN) 6.00

VORSCHLÄGE DES MOMENT *SCHIEFERTAFEL SEHEN*

HANDGEMACHTE EISCREME 1/2/3 GESCHMÄKE NACH WAHL
2.30€/4.10€/6.00€

Vanille, Schokolade, Kaffee, Zitrone, Erdbeere, Kokos, Apfel, Rum-Traube, Karamell

➡ EXTRA HAUSGEMACHTE SCHLAGSAHNE 1.00

➡ EXTRA ALKOHOL 2.50