

APÉRITIFS COUPS DE CŒUR

Pastis de Provence Desgravières (4cl)	5.50€
Double Jus (4cl)	7.00€
Calva/Pommeau de Vincent Bejot	
Whisky Hankey Bannister	8.00€
Gin Citadelle Français (4cl)	8.00€
Gin Normindia (4cl)	10.00€

APÉRITIFS

Kir vin blanc (10cl)	4.00€
Kir normand (10cl)	4.50€
Apéritif anisé (4cl)	5.00€
Porto blanc ou rouge (7cl)	5.00€
Pommeau de Normandie (7cl)	5.00€
Cinzano rouge ou blanc (7cl)	5.00€
Whisky (4cl)	5.50€
Cocktail Pascaline "Transat" (18cl)	8.50€
vodka, sirop de pêche, bière	
Cocktail de Saison "À bicyclette" (16cl)	7.50€
Calvados, limonade, citron	
Américano maison (12cl)	7.50€
Apérol Spritz	8.50€
Kir Royal	11.50€

CHAMPAGNES

	Coupe	Bouteille
Bruno Roulot Tradition	10.00€	70.00€
Mumm Cordon Rouge	12.00€	80.00€

SOFTS

Jus de fruits	3.00€
(Ananas, Orange, Pomme, Tomate, Abricot, Exotique)	
Diabolo	4.00€
Sirop à l'eau	2.30€
(Fraise, Grenadine, Menthe, Citron, Pêche, Cassis)	
1/2 Evian, 1/2 Badoit	3.50€
Coca-Cola, Coca-Cola zero (33cl)	4.00€
Orangina - fuzetea (25cl)	4.00€
Badoit Rouge (33cl)	3.50€
Schweppes (25cl)	4.00€
Limonade (25cl)	3.50€
Evian (25cl)	4.00€
Evian 1L, Badoit 1L	4.50€

BIÈRES / CIDRES

Heineken sans alcool (33cl)	5.50€
Affligen pression (25cl) / (50cl)	5.00€ / 8.50€
Bières bouteilles artisanales locales (33cl) :	
Barbouze blanche	7.00€
Barbouze blonde	7.00€
Barbouze triple	7.50€
Cidre brut fermier (75cl)	3.50€ / 9.00€ / 13.00€

LA CAVE DU PATRON

VINS ROUGES

	Verre	Pichet	Btl
	12cl	50cl	75cl
La Cuvée de Pascaline (détails à l'ardoise)	4.00€	10.50€	16.00€
AOC Bordeaux Pur 100	4.50€	15.00€	24.00€
AOC Côtes du Rhône Domaine de la Bastide	5.00€	16.50€	25.00€
AOC Saumur Chât. Beauregard "Sur le Fruit"	5.50€	18.00€	28.00€
AOC Chinon Domaine Marchesseau (Bio)			32.00€
AOC Bourgueil Domaine Marchesseau (Bio)			34.00€
AOC Saint Chinian Château la Maurine "Galopins 2021"			37.00€
AOC Brouilly Domaine Tour Saint Lager			39.00€
AOC Saint Emilion Château Veyrac			42.00€
AOC Bourgogne Domaine Gueugnon			45.00€

Nos Vins Prestigieux :

Gigondas Domaine Paul Jaboulet	58.00€
Hautes Côtes de nuits Domaine Pierre Laurent	59.00€
Pomerol Le Seuil de Mazeyre	69.00€

VINS BLANCS

	Verre	Pichet	Btl
	12cl	50cl	75cl
La Cuvée de Pascaline (détails à l'ardoise)	4.00€	10.50€	16.00€
IGP Sauvignon Val de Loire Domaine Audrain	4.50€	15.50€	22.00€
AOC Côtes de Gascogne			
Domaine Laffitte cuvée "Le Petit Gascon"	5.00€	17.00€	24.00€
Pays d'Oc Paul Mas Viognier	5.50€	18.00€	25.00€
IGP Val de Loire Chardonnay Dom. Audrain	6.00€	19.00€	28.00€
IGP Val de Loire Pinot Gris Dom. Audrain	6.00€	19.50€	29.00€
AOC Macon Villages Domaine Jean Touzot	7.50€	28.50€	39.00€

Nos Vins Préstigieux :

Petit Chablis Domaine Chevalier	43.00€
Hautes Côtes de nuits Domaine Pierre Laurent	59.00€

VINS ROSES

	Verre	Pichet	Btl
	12cl	50cl	75cl
La Cuvée de Pascaline (détails à l'ardoise)	4.00€	10.50€	16.00€
AOC Pays d'Oc Domaine Paul Mas	5.00€	17.00€	25.00€
Côte de Provence Aumerade Style			32.00€
Dom. Fouquette "La Pierre du Moulin" (vin bio)			

Sélection en rouge = coups de cœur des patrons

BOISSONS CHAUDES

Café	2.00€
Noisette	2.20€
Décaféiné	2.20€
Grand café	3.50€
Cappucino	4.00€
Grand crème	4.20€
Irish Coffee	8.00€
Thés, Tisanes (saveurs de thés à découvrir)	

Pascaline

LE BISTROT COMPTOIR

DEPUIS 1980

LA CARTE D'HIVER 2024-2025



@pascaline_rouen



Carte d'Hiver 5 Rue de la Poterne, 76000 Rouen 02 35 89 67 44

UNE HISTOIRE UNIQUE



Pascaline, dirigeait en 1880 l'Hôtel de Dieppe. Sa fille unique, Adrienne, épousa Eugène Guéret, restaurateur. Depuis, 5 générations se succèdent pour satisfaire la clientèle. C'est dans cet esprit convivial et de traditions culinaires que notre équipe vous accueille dans ce lieu où l'on cultive "l'esprit bistrot". Au fil des mois et des saisons, notre chef sélectionne rigoureusement ses produits chez des producteurs locaux tels que la viande de Lemarchand ou Normandie Avicole ou le poisson de Rouen Marée, les crèmes et beurres de Borniambuc, les pains d'épices de la famille Fourneaux, les légumes de GAP ou encore les fromages de Maître Pennecc. Le chef Stéphane Bertaux, maître restaurateur passionné, met tout son savoir-faire au service du restaurant Pascaline, où il sublime des produits frais et de saison pour offrir une cuisine authentique et gourmande.



LES ENTRÉES

POUR L'APÉRITIF PASCALINE VOUS PROPOSE

PLANCHE DE CHARCUTERIES	10.50€
PLANCHE DE FROMAGES	10.50€
PLANCHE MIXTE	13.50€
HUITRES GRAND CRU DE ST VAAST LA HOUGUE N°3	
3 / 6 / 9 / 12	7.00 / 13.50 / 20.00 / 26.00€

Entrée du jour	5.50€
Escarlots au beurre d'ail	Les 6 ou les 12 6.00€ / 9.50€

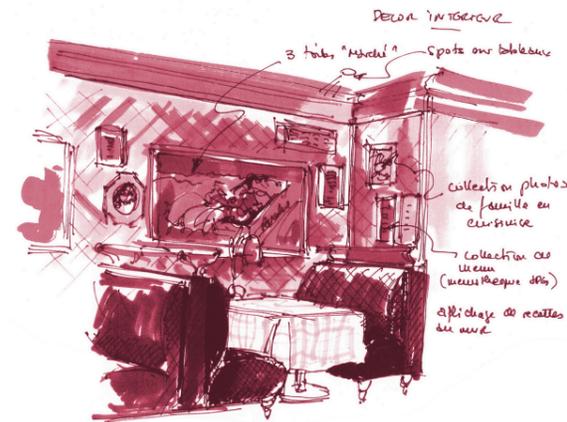
Terrine de canard aux pistaches	7.80€
Terrine de gibier aux Noisettes	6.90€
Saumon Mariné au Baies Roses, tartare de betterave au vinaigre de Framboise	7.80€
Salade de crottin de Chavignol au Miel	7.00€
Soupe à l'oignon et croûtons gratinés	6.00€
Oeufs deux mayonnaises	4.50€
Foie Gras de Canard, Chutney figues	17.50€



LES VIANDES

LE POULET FERMIER NORMAND FINI AU LIN RÔTI ET SES FRITES FRAÎCHES "MERCIER" 1/4 - 12.50€ OU 1/2 - 15.90€

Plat du jour	12.90€
Grande Salade de Pascaline Jambon Blanc Truffé	14.80€
Salade, haricot vert, pomme de terre	
Steak Tartare de Michel Guéret, préparé ou non (180gr)	14.90€
Langue de Bœuf sauce piquante	14.90€
Saucisse Fumée et Saucisson à l'ail, lentilles Caviars	14.00€
La pièce de bœuf (selon arrivage) race Normande	15.90€
Blanquette de veau à l'ancienne	16.00€
Andouillette AAAAA, sauce au poivre (association amicale des amateurs d'andouillette authentique)	16.50€
Carpaccio de bœuf (à volonté pour 1 personne)	17.90€
Pot-au-feu de joue de bœuf (Os Moelle sup 4.50€)	22.50€
L'entrecôte 300gr race Normande	25.90€



Garnitures : Frites Mercier, lentilles Caviars, riz, légumes pot-au-feu, pommes de terre écrasées
Tous nos plats sont servis avec 1 sauce et 1 garniture.
Sauce supplémentaire 1€ (béarnaise, poivre, fromage)
Garniture supplémentaire 2€

LES POISSONS

Marmite de moules (selon arrivage)	14.50€
au vin blanc, à la crème, au cidre, au fromage ou au curry	
Seiche au 2 curry (riz basmati)	16.90€
Filet de Bar Beurre Blanc Fumé	18.90€

1 JOUR, 1 FROMAGE

Sélection de 3 fromages normands affinés par Maître Pennec & Mesclun	7.00€
L'accord parfait :	
Le verre de cidre Normand fermier (12.5cl)	3.50€
Double jus Calva/Pommeau de Vincent Bejot (4cl)	6.00€

LE COIN DES FORMULES

MENU BISTROT

Le plat du jour
ou 1/4 poulet rôti fermier
+
1 boisson
(1 verre de vin ou 1/2 eau ou 1 bière pression 25cl)

= 13.90€

Le midi, du lundi au vendredi, hors jours fériés et fêtes



Choisissez la cuvée de Pascaline (rouge, blanc, rosé), nous facturons uniquement votre consommation.
Les 10cl : 2.20€
VINS À LA FICELLE
Pascaline est reconnue pour ses petits prix.
Choisissez la cuvée de Pascaline (rouge, blanc, rosé), nous ne vous facturerons que votre consommation.
Les 10cl. 2.20€

MENU EUGÈNE

Entrée + Plat 22.90€
Plat + Dessert 22.90€
Entrée + Plat + Dessert 29.00€

Terrine de canard aux pistaches
Saumon Mariné au Baies Roses, tartare de betteraves au vinaigre de Framboise
Salade de Crottin Chavignol au Miel

Filet de Bar Beurre Blanc Fumé
Blanquettes de Veau à l'ancienne
Andouillette AAAAA, sauce au poivre (association amicale des amateurs d'andouillette authentique)

+4€ Sélection de 2 fromages

Crème brûlée à la vanille
Mœlleux chocolat Sorbet Poires
Profiteroles, Praliné et chocolat chaud



MENU PASCALINE

Entrée + Plat 15.90
Plat + Dessert 15.90€
Entrée + Plat + Dessert 20.90€

Entrée du jour
Terrine de gibier aux Noisettes
Oeufs deux mayonnaises

Plat du jour
Seiche au 2 curry (riz basmati)
Langue de Bœuf sauce piquante
Saucisse Fumée et saucisson à l'ail au lentilles Caviars

+4€ Sélection de 2 fromages

Dessert du jour
Fromage blanc pomme caramel
Ile flottante sur crème anglaise & pralines roses
Feuilleté Caramélisé chantilly et spéculos



LES DESSERTS

Dessert du jour	5.90€
Ile flottante sur crème anglaise & praline rose	5.90€
Crème brûlée à la vanille	7.00€
Coupe de glaces & sorbets (3 boules...) "Glace des Alpes"	
1 Boule : 2.80€ / 2 boules : 4.20€ / 3 boules : 6.00€	
Pomme, Poire, Citron, Fraise, Framboise, Cassis, Café, Chocolat, Vanille, Pistache	
Fromage Blanc Pomme Caramel	6.00€
Sorbet pomme verte "Glace des Alpes" & Calvados	7.00€
Café gourmand	7.50€
Profiteroles pralinés et chocolat chaud, 3 choux	8.50€
Mœlleux chocolat Sorbet Poire	7.50€
Feuilleté Caramélisé chantilly et spéculos	7.00€



La sixième génération à l'œuvre...

LE COIN DES ENFANTS 7.90€

Jusqu'à 10 ans inclus

1/4 de poulet rôti
ou steak haché
ou filet de poisson
+
Fromage blanc fermier
ou glace 2 boules
ou île flottante
+ 1 sirop à l'eau



TOUS LES MARDIS SOIRS MOULES FRITES À VOLONTÉ 16.50€

vin blanc, crème, cidre, fromage ou curry



LES INFOS PRATIQUES

Retrouvez dans votre restaurant ou sur nos réseaux sociaux les dates de nos soirées musicales

Nos plats étant susceptibles de contenir des produits allergènes, n'hésitez pas à informer notre équipe de votre restrictions alimentaires.

Parking du palais : 2€ le soir, de 19h à 3h du matin

