



Florence & Jean-Jacques LUCAS
19, Chemin des Arguillères (Vallée des Moulins)
50840 Fermanville
02 33 43 20 75 06 24 19 26 45

www.ptit-gris-moulins.fr f.luca@orange.fr

Tarifs 2019 / 2020

Tous nos produits sont préparés avec des ingrédients
sélectionnés pour leur qualité
(avec une préférence pour ceux de la production locale)
N° sanitaire : 50.178.202

Les autres produits de notre ferme



Soupe à l'Ortie sauvage (580 ml) 5.50 €

Velouté potiron et carottes (580 ml) 4.50 €

Velouté de potiron au curry (580 ml) 4.50 €

Confitures et gelées (200 gr) 4.00 €

(framboise, mûre, cassis, sureau, citrouille, rhubarbe)

Confitures et gelées (130 gr) 2.80 €

(fleur de sureau, ortie & nectar de fruits)

Confiture châtaignes/framboises (200 gr) 4.50 €

Les sirops (25 cl) 4.00 €

(ortie/framboise, épine noire, fleur de sureau, mûres, ...)

Shrub (sirop de vinaigre de cidre) (25 cl) 4.00 €

(à la framboise, ou à la fleur de sureau)

'Bulles de sève' (3°, 75 cl) 7.50 €

(pétillant 100% sève de bouleau fermentée naturelle)

'Grapinette' (vin apéritif 17°, 70 cl) 14.50 €

(base: vin blanc, fleur de sureau, eau de vie de cidre)

'Epinette de tcheu nous' (50 cl) 10.50 €

(vin apéritif rouge ou blanc 17°, à l'épine noire)

100% Sève de bouleau fraîche 14.00 €

(en bib de 1.5 l)

Tous les produits ci-dessus sont issus de l'agriculture biologique
Ecocert FR-bio-01

Les Escargots cuisinés en verrine (longue conservation)

▶ Au Court-bouillon (par 2 dz) 8.00 €

▶ Au Court-bouillon (par 4 dz) 15.50 €

▶ Escargots en Persillade (2 dz/280gr) 9.50 €

Persillade à l'huile de tournesol et colza, persil, oignons et ail.

▶ Escargots en Ortillade (2 dz/280gr) 9.50 €

Chairs de gros gris fumées, ortie, huile de tournesol, oignons, ail, persil.

▶ Escargots à la Crème d'Ail (2 dz/280gr) 9.50 €

▶ Escargots à la Crème de Camembert (2 dz/280gr) 9.50 €

▶ Fondue Normande aux escargots (2dz/280gr) 9.50 €

fondue de 3 fromages normands au cidre

▶ Escargots sauce Cotentinoise (2dz/280gr) 9.50 €

Crème onctueuse aux cèpes et à l'«épinette de tcheu nous» (boisson apéritive maison), camembert

▶ Escargots sauce Normande (2dz/280gr) 9.50 €

Crème onctueuse de poireaux au cidre fermier et à l'eau de vie de cidre.

▶ Escargotine camembert ou provençale (100gr) 6.50 €

Terrine à tartiner à base de chair d'escargots.

Les Escargots farcis frais (DLC 7 jours à +4° max.)

façon "Gris des Moulins"

(petits gris ou gros gris au beurre
végétal, échalotes, persil, ail, ortie)

▶ L'assiette de 12 coquilles 6.50 €

▶ L'assiette de 12 mini bouchées 8.00 €

▶ L'assiette de 12 croquilles 7.00 €