

Chers clients,

Nous mettons tout en œuvre pour vous satisfaire. Cependant, une erreur ou un imprévu peut vous procurer un désagrément. N'hésitez pas à nous en faire part afin que l'ensemble de l'équipe réponde à votre demande.

Le Marégraphe vous souhaite un bon appétit.

Le Marégraphe est un espace de détente, à la décoration chaleureuse, qui permet à chacun de passer un moment agréable sur «un bateau» même s'il n'a pas le pied marin...

Vous souhaitez organiser :
un repas entre amis pour 20 convives,
une cérémonie réunissant jusqu'à 450 personnes,
un petit-déjeuner d'affaires,
un séminaire,
un mariage,
une exposition artistique,
le café-brasserie des quais de Seine reste le vecteur idéal pour vos événements privés et professionnels, en mettant à votre disposition des espaces restaurant, une salle de conférence de 100 places, des salons ainsi qu'une terrasse en bord de Seine.

Amaud et son équipe vous reçoivent toute la semaine.

Fromage blanc aux herbes 3,60 €
Croustillant de Neufchâtel 3,60 €
Trio de fromage 3,60 €

5,30 €

Crème Brûlée
Banana Split
Colonel
Café Liégeois
Chocolat Liégeois
Dame Blanche
Profiteroles Maison
Café Gourmand

Pour la formule du midi, supplément de 2,00 €

Formule du midi

3,30 €

Fromage
Dessert du jour
Crêpe au sucre
Crème aux œufs
Île Flottante
Mousse aux chocolats
Fromage blanc et son coulis
Glace 2 boules

Accès aux autres desserts
avec supplément

Moelleux au chocolat

Moelleux caramel au beurre salé

Farandole de fruits frais
Assiette gourmande

Pour la formule du midi 11,60 €, supplément de 3,00 €

6,30 €

Les 3 tours connues sur le quai de Rouen sous le nom de "marégraphe" étaient en fait des accumulateurs hydrauliques destinées à fournir l'énergie des grues portuaires. deux sont situées sur les quais de Boisguilbert et Ferdinand de Lesseps (rive droite) et une quai Jean de Béthencourt (rive gauche).

La tour jusqu'au niveau de l'horloge du sommet constitue un château d'eau dont le remplissage était assuré par une machine à vapeur. Un couvercle de fonte de 60 tonnes flottait sur ce réservoir et assurait une pression constante transmise par des canalisations aux grues du port.

Un marégraphe et une horloge furent ajoutés sur la première tour de la rive droite en 1893 et la seconde en fut équipée dès sa construction en 1901. Ces marégraphes indiquaient aux navires la hauteur d'eau disponible.

Les deux tours de la rive droite, conçues par Lucien Lefort, furent édifiées de 1885 à 1901 dans le style néo-normand. Elles sont inscrites à l'inventaire supplémentaire des Monuments Historiques depuis octobre 1997.

m menu



Espace des Marégraphes - 76000 Rouen
02 35 15 15 15

8h à 20h du Lundi au Jeudi
8h à 23h30 le Vendredi
16h à 23h30 le Samedi
Service jusqu'à 22h30

Service compris 12%
supplément salon : 0,20 , Supplément terrasse : 0,20
supplément après 22h : 0,20

La maison ne répond pas des objets ou vêtements volés, tâchés ou échangés

La Brasserie

*Buffet de crudité 5,00 €
Petite salade de gésiers 5,00 €
Bruschetta du jour 5,00 €

Andouillette 9,90 €
Cassolette de dinde 9,90 €
*Petit salé grillé 9,90 €
Tartare de bœuf 9,90 €

Steack haché MAISON 180gr 10,90 €

*Croque monsieur sans garniture 4,90 €
Sup garniture 2,00 €
*Uniquement le midi

Aile de raie 9,90 €

Moule marinière 9,90 €
(le vendredi)

* Plat du jour (à l'ardoise)

* Confit de canard 9,90 €

La Planche (à l'ardoise)

*Les Pâtes du Jour (à l'ardoise)

LES SALADES 9,90 €

(Toutes nos compositions sont agrémentées de salade verte, tomate et œuf dur)

Chèvre : toast de chèvre, lard, pomme

Gésiers : gésiers, lard, croûtons

Savoyarde : pomme de terre, jambon, fromage fondu

Marégraphes : pomme, champignons, croûtons, camembert chaud

*Fraîcheur : service au buffet

Périgourdine : foie gras maison, magret de canard, gésiers, lard 14,90 €

Formule du Midi 11,60 € (uniquement le midi) : Buffet d'entrée / Plat **ou** Plat / Dessert

Aile de Raie
Salade de chèvre ou gésiers
Andouillette
Entrecôte (sup 1,60 €)
Confit de canard
Plat du jour
Assiette Fraîcheur

Dessert à 3,30 €

Le Coin du Chef

entrées

Six escargots à notre façon 6,60 €

Carpaccio de bœuf 5,20 €

Œuf cocotte reblochon jambon 6,20 €

Foie gras maison 8,50 €

Assiette découverte 9,50 €

Variation autour du saumon 9,00 €

Poêlée de crevettes aux épices 7,50 €

Assiette de bulots 9,00 €

6 Huîtres 8,00 € 12 Huîtres 15,00€

Œuf cocotte reblochon saumon 6,20 €

vianades

Côte de bœuf au sel de Guérande 19,90 €

Panaché du Marégraphes 15,90 €
(bœuf, canard, agneau, kangourou)

Paré de bœuf mariné au poivre 14,90 €

Carpaccio de bœuf à volonté 13,90 €

Filet de kangourou sauce roquefort 12,90 €

Tartare de kangourou 10,90 €

Entrecôte de magret de canard 14,90 €

poissons

Steack de thon grillé sauce figue 10,90 €

Paré de saumon au lard 14,90 €

Quatre Gambas flambées au whisky 14,90 €

Six Gambas flambées au whisky 18,90 €

Suggestion du chef (à l'ardoise)

17,60 €

Menu Découverte

Six Escargots à notre façon
Poêlée de crevettes aux épices
Carpaccio de bœuf
Œuf cocotte

Filet de Kangourou sauce roquefort

ou

Steack de thon grillé sauce figue

ou

Tartare

Trio de dessert

Formule Gourmande

24,60 €

Foie Gras Maison
ou
6 Huîtres

Pavé de Bœuf mariné au poivre

ou

Pavé de Saumon au lard

Carte des desserts

Café offert

Thé 2,20 €
Café 1,10 €
Café des Chefs 3,00 €
Coca 2,50 €
Heineken 2,80 €
Champagne Feuillate (10cl) 4,90 €
Cocktail 7,00 €
Digestif 5,00 €

Riesling AOC 25,00 €
Côte de Gascogne 13,90 €
Sancerre AOC 22,90 €
Entre deux mers AOC 17,50 €
Coteau du Layon AOC 22,00 €

Côte de Blaye AOC 13,90 €
Cheverny AOC 16,00 €
St Nicolas de Bourgueil AOC 16,00 €
Vin du Chili 18,00 €
Saint Emilion AOC 29,00 €
Pinot Noir AOC 19,50 €

Côte de Provence AOC 18,00 €
Coteaux Varois AOC 12,90€

Vin au verre 12°5
vin blanc 2,00 €
vin rose AOC 2,00 €
Chinon AOC 3,20 €
Coteaux Lyonnais AOC 2,50 €
et son vin du jour

Plat dessert et une
boisson au choix

Jambon ou nuggets
accompagnements :
frites ou pâtes

Crêpes au sucre
ou glace

sirop à l'eau
ou jus de fruits

7,90 €